Horno empotrable

Manual del usuario y de instalación

NV7B441**** / NV7B442**** / NV7B443**** / NV7B444**** / NV7B445**** /
NV7B441**C* / NV7B442**C* / NV7B444**C* / NV7B451**** /
NV7B452**** / NV7B453**** / NV7B454**** / NV7B455****

SAMSUNG

Tabla de contenidos

Uso de este manual 3

En este manual del usuario, se utilizan los símbolos siguientes: 3

Instrucciones de seguridad 3

Precauciones importantes de seguridad 3
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) 6
Función de ahorro automático de energía 6

Instalación 6

Qué incluye 6
Conexión a la corriente eléctrica 7
Montaje en un armario 8

Antes de empezar 10

Ajustes iniciales 10
Olor a horno nuevo 10
Mecanismo de seguridad inteligente 10
Puerta de cierre suave 11
Accesorios 11
Puerta flexible 12
Bloqueo mecánico 13
Modo de doble cocción 13

Operaciones 14

Panel de control 14
Ajustes comunes 15
Modos de cocción (excepto Parrilla) 18
Modos de cocción (Parrilla) 20
Rango de ajuste de temperatura del modo de cocción dual 22
Aire Sous Vide 24
Para detener la cocción 26
Función especial 26
Vapor natural 27
Cocción automática 28
Limpieza 29
Temporizador 31
Sonido Activado/Desactivado 31
Wi-Fi Encendido/Apagado 31

Cocción inteligente 32

Cocción manual 32
Programas de cocción automática 37
Recetas de prueba 43
Colección de recetas frecuentes de autococción 44

Mantenimiento 47

Limpieza 47
Sustitución 50

Solución de problemas 51

Puntos de control 51
Códigos de información 53

Especificaciones técnicas 54

Apéndice 54

Ficha de datos del producto 54
Anuncio de código abierto 55

Uso de este manual

Gracias por elegir un horno empotrable SAMSUNG.
Este manual del usuario contiene información de seguridad importante e instrucciones cuyo propósito es ayudar al usuario a hacer funcionar y a realizar el mantenimiento del aparato.
Antes de usar el horno, lea atentamente el presente manual del usuario y guárdelo para consultas posteriores.

En este manual del usuario, se utilizan los símbolos siguientes:

⚠ ADVERTENCIA

Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales graves, muerte o daños a la propiedad**.

⚠ PRECAUCIÓN

Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales o daños a la propiedad**.

NOTA

Información, consejos y recomendaciones útiles que ayudan a los usuarios a utilizar el producto.

Instrucciones de seguridad

La instalación de este horno la debe realizar un técnico electricista autorizado. El instalador es el responsable de la conexión del electrodoméstico a la corriente eléctrica, de acuerdo con las recomendaciones de seguridad pertinentes.

Precauciones importantes de seguridad

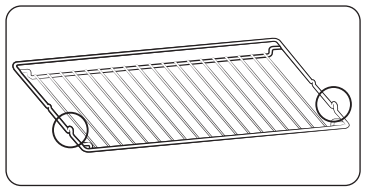
⚠ ADVERTENCIA

Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.
El medio de desconexión debe incorporarse en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.
Tras la instalación, el electrodoméstico debe poder desconectarse de la fuente de alimentación. Para facilitar la desconexión, el enchufe debe estar accesible. También se puede montar un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.
Si el cable de alimentación está deteriorado, debe ser sustituido por el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada a fin de evitar incidentes.

Instrucciones de seguridad

El método de fijación indicado no debe depender del uso de adhesivos, puesto que no se consideran un medio de fijación fiable.
Este electrodoméstico lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni hacer el mantenimiento del electrodoméstico sin vigilancia.
Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
El electrodoméstico se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.
No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producir una rotura del cristal.
Si el electrodoméstico tiene la función de limpieza, se han de eliminar los derrames antes y durante la limpieza con vapor o la autolimpieza, y no se deben dejar los utensilios dentro del horno. La función de limpieza depende del modelo.
Si el electrodoméstico tiene la función de limpieza, durante las condiciones de limpieza las superficies pueden calentarse más de lo normal, por lo que se debe mantener a los niños alejados del horno. En el caso de los aparatos con proceso de limpieza pirolítica, algunos animales, en particular los pájaros, pueden ser sensibles a los humos y a las fluctuaciones locales de temperatura durante el proceso de limpieza pirolítica, y deben ser trasladados a una zona adecuada y bien ventilada durante este proceso.
Ventile la estancia durante y después del proceso de pirólisis.
La función de limpieza depende del modelo.
Utilice solo el medidor de temperatura recomendado para este horno. (Solo modelos con sonda para carne)
No utilice un limpiador a vapor.
ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el electrodoméstico de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.
El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.
ADVERTENCIA: El electrodoméstico y las partes accesibles se calientan durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.
PRECAUCIÓN: El proceso de cocción requiere vigilancia. Un proceso de cocción corto debe supervisarse en todo momento.

La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.
La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el electrodoméstico está en funcionamiento. Las superficies pueden calentarse durante el uso.



Inserte la rejilla en la posición con las partes que sobresalen (topes en ambos lados) hacia delante de manera que la rejilla soporte la posición de reposo para grandes cargas.

⚠ PRECAUCIÓN

Si el horno ha sufrido desperfectos durante el transporte, no lo conecte.

Solo un técnico electricista autorizado debe conectar el aparato a la corriente eléctrica.

En el caso de que el horno estuviera dañado o no funcionara correctamente, no intente repararlo.

Las reparaciones las debe realizar únicamente un técnico autorizado. Una reparación incorrecta puede suponer un peligro considerable para el usuario y para terceras personas. Si el horno necesita reparación, póngase en contacto con un centro de servicio técnico de SAMSUNG o con su distribuidor.

Los cables y las regletas eléctricas nunca deben estar en contacto con el horno.

El horno debe conectarse a la fuente de alimentación mediante un cortacircuitos o un fusible homologados. No utilice nunca adaptadores de enchufes múltiples ni cables de extensión.

El cable de alimentación del electrodoméstico debe desenchufarse antes de reparar o limpiar el horno.

Tenga cuidado cuando conecte aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.

Si el aparato tiene la función de cocción al vapor, no lo haga funcionar si el cartucho de suministro de agua está dañado. (Solo modelos con función de vapor)

Si el cartucho está agrietado o roto, no lo utilice y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano. (Solo modelos con función de vapor)

Este horno ha sido diseñado para utilizarse solo en cocinas domésticas.

Durante el funcionamiento, la superficie interior del horno está lo suficientemente caliente como para causar quemaduras. No toque los elementos calefactores ni la superficie interior del horno hasta que se hayan enfriado.

No guarde materiales inflamables dentro del horno.

Las superficies del horno se calientan cuando el aparato funciona a altas temperaturas durante bastante tiempo.

Cuando cocine, tenga cuidado al abrir la puerta del horno ya que puede escaparse rápidamente aire caliente y vapor.

Cuando prepare platos que contengan alcohol, piense que éste se evapora debido a las altas temperaturas y el vapor puede incendiarse si entra en contacto con alguna parte caliente del horno.

Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.

Mientras el horno está funcionando, procure que los niños permanezcan alejados de él.

Los alimentos congelados, como las pizzas, deben cocerse en la parrilla grande. Si usa la bandeja del horno, ésta puede deformarse debido a la gran variación de temperaturas.

No vierta agua en la parte inferior del horno cuando esté caliente. Podría dañar la superficie esmaltada.

Durante el funcionamiento del horno la puerta debe permanecer cerrada.

No forre la parte inferior del horno con papel de aluminio ni ponga en ella bandejas ni moldes de hornear. El papel de aluminio obstruye el calor, lo que puede dañar las superficies esmaltadas e impedir buenos resultados en la cocción.

Los zumos de fruta dejan manchas que pueden ser permanentes en las superficies esmaltadas del horno.

Cuando cocine pasteles muy líquidos, utilice la bandeja honda.

No coloque los utensilios para hornear sobre la puerta del horno abierta.

Mantenga a los niños apartados del horno cuando abra o cierre la puerta ya que podrían tropezar con ella o pillarse los dedos.

No pise, se apoye, se siente ni coloque artículos pesados en la puerta.

No abra la puerta aplicando una fuerza innecesaria.

ADVERTENCIA: No desconecte el horno de la corriente eléctrica aunque haya terminado el proceso de cocción.

ADVERTENCIA: No deje la puerta abierta cuando el horno esté cocinando.

Instrucciones de seguridad

Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)

(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

Para obtener información sobre los compromisos ambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas del producto, como REACH, WEEE o Baterías, visite : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Función de ahorro automático de energía

- Luz : Durante el proceso de cocción, puede apagar la lámpara del horno pulsando el botón 'Luz del horno'. Para ahorrar energía, la iluminación del horno se apaga unos minutos después de que el programa de cocción haya comenzado.

Instalación

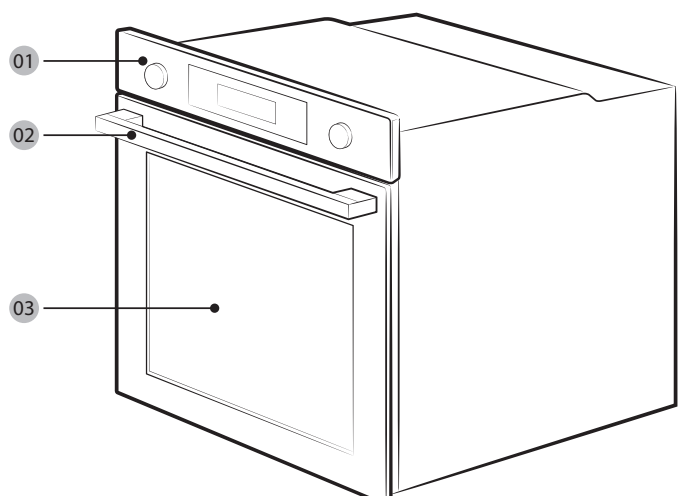
⚠ ADVERTENCIA

Este producto está dedicado a productos empotrados.
Este horno debe instalarlo un técnico cualificado. El instalador es el responsable de conectar el horno a la corriente eléctrica de acuerdo con las normas de seguridad correspondientes de su región.

Qué incluye

Asegúrese de que el paquete del producto incluye todas las piezas y accesorios. Si tiene algún problema con el horno o con los accesorios, póngase en contacto con el centro de atención al cliente o con el distribuidor.

El horno de un vistazo



01 Panel de control **02** Tirador de la puerta **03** Puerta

NOTA

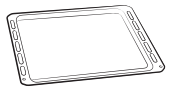
Dependiendo del modelo, este horno se presenta en dos tipos: de una puerta y de dos puertas.

Accesorios

El horno viene con diferentes accesorios que le ayudan a preparar diferentes tipos de comida.

Rejilla

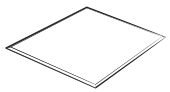
Accesorio de inserción de rejilla *



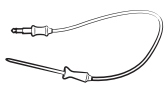
Bandeja de hornear *

Bandeja universal *

Bandeja con profundidad adicional *



Divisor



Sonda para carne *

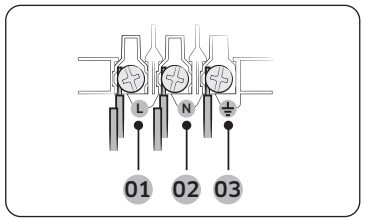
2 tornillos (M4 L25)

Bandeja de vapor *

NOTA

La disponibilidad de los accesorios con un asterisco (*) depende del modelo del horno.

Conexión a la corriente eléctrica



01 MARRÓN o NEGRO
02 AZUL o BLANCO
03 AMARILLO y VERDE

Enchufe el horno a una toma de corriente eléctrica. Si no dispone de una toma de corriente de clavijas debido a limitaciones de corriente admisibles, utilice un interruptor seccionador de varios polos (con un espacio de al menos 3 mm entre ellos) para cumplir las normas de seguridad. Utilice un cable de alimentación con una longitud suficiente que admita la especificación H05 RR-F o H05 VV-F, mín. 1,5~2,5 mm².

Corriente (A)	Área de sección cruzada mínima
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Compruebe las especificaciones de salida en la etiqueta fijada al horno.
Abra la cubierta posterior del horno con un destornillador y extraiga los tornillos de la brida del cable. A continuación, conecte los cables a los terminales de conexión correspondientes.
El terminal (⏚) está diseñado para la conexión a tierra. Primero conecte los cables amarillo y verde (conexión a tierra), que deben ser más largos que el resto. Si utiliza una toma de corriente de clavijas, el enchufe debe quedar accesible después de instalar el horno. Samsung no se hace responsable de los accidentes causados por una ausencia de conexión a tierra o una conexión a tierra incorrecta.

⚠ ADVERTENCIA

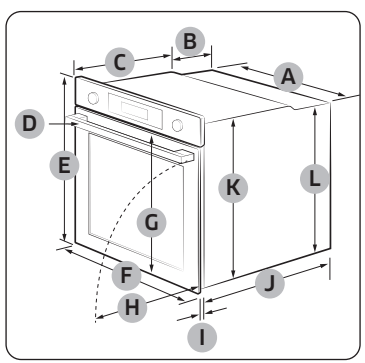
No pise ni retuerza los cables durante la instalación, y manténgalos alejados de las zonas del horno que emitan calor.

Instalación

Montaje en un armario

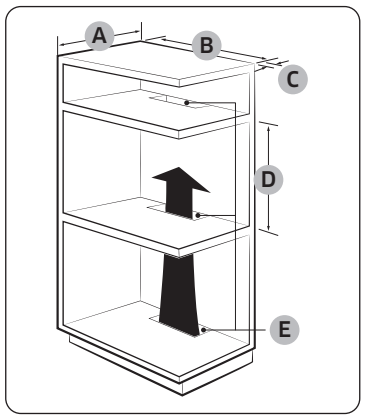
Si se instala el horno en un armario empotrado, las superficies de plástico y las partes adhesivas del armario deben resistir una temperatura de 90 °C. Samsung no se hace responsable de los daños al mobiliario provocados por la emisión de calor del horno.
El horno debe estar correctamente ventilado. A efectos de ventilación, deje un espacio de unos 50 mm entre la balda inferior del armario y la pared. Si instala el horno debajo de una vitrocerámica, siga las instrucciones de instalación de la vitrocerámica.

Dimensiones necesarias para la instalación



Horno (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

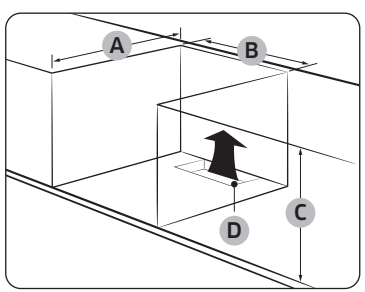


Armario empotrado (mm)

A	Mín. 550
B	Mín. 560
C	Mín. 50
D	Mín. 590 - Máx. 600
E	Mín. 460 x Mín. 50

NOTA

El armario empotrado debe disponer de conductos de ventilación vents **(E)** para ventilar el calor y permitir la circulación de aire.

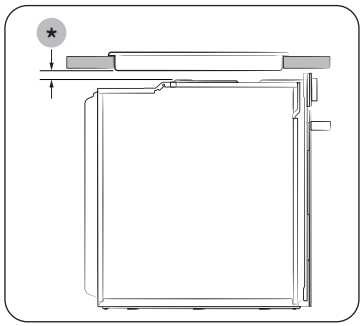


Armario debajo del fregadero (mm)

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

NOTA

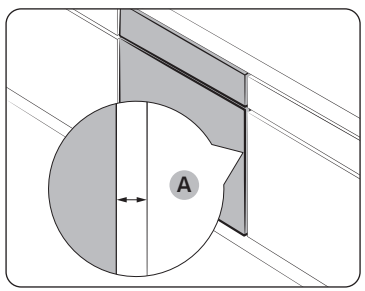
El armario empotrado debe disponer de conductos de ventilación **(D)** para ventilar el calor y permitir la circulación de aire.



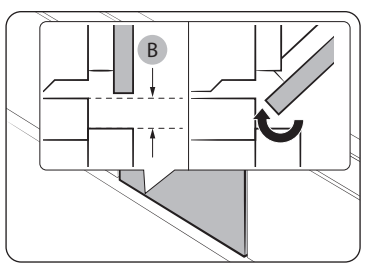
Instalación con una placa de cocción

Para instalar una placa de cocción sobre el horno, compruebe en la guía de instalación de la placa de cocción el espacio necesario para la instalación **(*)**.

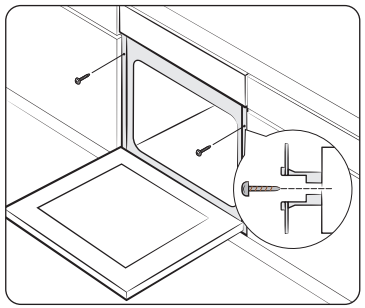
Montaje del horno



Asegúrese de dejar un espacio **(A)** de al menos 5 mm entre el horno y cada lado del armario.



Asegúrese de dejar al menos un espacio de 3 mm **(B)** para que la puerta abra y cierre sin dificultad.



Encaje el horno en el armario y fíjelo con firmeza a ambos lados con 2 tornillos.

Cuando haya finalizado la instalación, retire la protección de vinilo, la cinta y el resto de material de embalaje y saque los accesorios del interior del horno. Para retirar el horno del armario, primero desconecte el cable de alimentación del horno y quite los 2 tornillos de ambos lados del horno.

⚠ ADVERTENCIA

El horno necesita ventilación para un funcionamiento normal. En ningún caso bloquee los conductos de ventilación.

NOTA

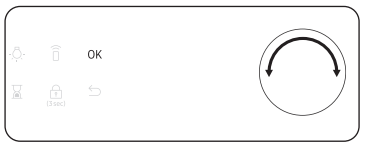
El aspecto real del horno puede variar en función del modelo.

Antes de empezar

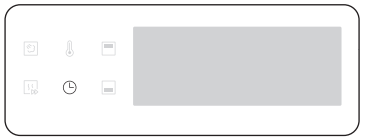
Ajustes iniciales

Al encender el horno por primera vez, se muestra en la pantalla la hora por defecto “12:00” y el elemento de hora (“12”) parpadea. Para configurar la hora actual, siga los pasos que se indican a continuación.

1. Con el elemento de hora parpadeando, gire el dial de valores (dial derecho) para configurar la hora y, a continuación, pulse **OK** para cambiar a los minutos.



2. Con el elemento de minutos parpadeando, gire el dial de valores para configurar los minutos y, a continuación, pulse **OK**.



Para cambiar la hora actual tras esta configuración inicial, mantenga pulsado el botón ⏲ durante 3 segundos y siga los pasos indicados anteriormente.

Olor a horno nuevo

Antes de usar el horno por primera vez, limpie el interior para eliminar el olor a nuevo.

1. Saque todos los accesorios del interior del horno.
2. Ponga en marcha el horno en modo convección a 200 °C o en modo convencional a 200 °C durante una hora. Esto quemará cualquier sustancia restante de la fabricación del horno.
3. Cuando finalice, apague el horno.

NOTA

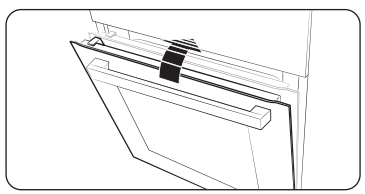
- Es posible que al usarlo por primera vez se vea algo de humo en el interior del horno durante su funcionamiento. Sin embargo, no se trata de un fallo del producto.
- Al aumentar la temperatura de la sala de cocción en un periodo inicial, puede encontrar algunas manchas en el cristal interior de la puerta. En este caso, apague el horno y espere a que se enfríe. A continuación, utilice papel de cocina o detergente neutro con un paño limpio para limpiar el cristal interior.
- También es importante asegurarse de que el horno funciona en un entorno de cocina bien ventilado.

Mecanismo de seguridad inteligente

Si abre la puerta mientras el horno está en funcionamiento, la luz del horno se enciende y tanto el ventilador como los elementos calefactores detienen su funcionamiento. Esto es para prevenir daños físicos como quemaduras, así como para prevenir pérdidas de energía innecesarias. Cuando esto ocurre, simplemente cierre la puerta y el horno continuará funcionando con normalidad, ya que no se trata de un fallo del sistema.

Puerta de cierre suave (solo modelos aplicables)

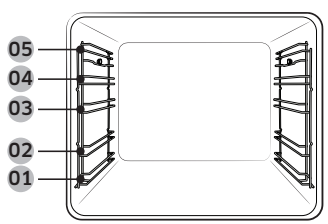
El horno empotrado Samsung cuenta con una puerta con cierre suave que se cierra de forma suave, segura y silenciosa.
Al cerrar la puerta, las bisagras especialmente diseñadas bloquean la puerta unos centímetros antes de la posición final. Este es el toque perfecto para una mayor comodidad, permitiendo que la puerta se cierre silenciosa y suavemente.
(La disponibilidad de esta función depende del modelo de horno.)



La puerta comienza a cerrarse suavemente a unos 15 grados y se cierra completamente en unos 5 segundos.

Accesorios

Para el primer uso, limpie a fondo los accesorios con agua tibia, detergente y un paño limpio y suave.



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

- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje un espacio mínimo de 1 cm entre el accesorio y la parte inferior del horno u otro accesorio.
- Tenga cuidado cuando saque los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Las comidas o los accesorios calientes pueden provocar quemaduras.
- Los accesorios pueden deformarse conforme aumenta su temperatura. Una vez que se hayan enfriado, recuperarán su aspecto y funcionamiento originales.

Uso básico

Para una mejor experiencia de cocción, familiarícese con el modo de uso de cada accesorio.

Rejilla	La rejilla está diseñada para gratinar y asar. Inserte la rejilla en la posición con las partes que sobresalen (topes en ambos lados) hacia delante
Accesorio de inserción de rejilla *	El accesorio de inserción de rejilla se utiliza con la bandeja e impide que se produzcan salpicaduras en la parte inferior del horno.
Bandeja de hornear *	La bandeja de hornear (profundidad: 20 mm) se utiliza para hornear pasteles, galletas y otros otros productos de pastelería. Ponga el lado inclinado hacia delante.
Bandeja universal *	La bandeja universal (profundidad: 30 mm) se utiliza para cocer y asar. Utilice el accesorio de inserción de rejilla para evitar que se produzcan salpicaduras en la parte inferior del horno. Ponga el lado inclinado hacia delante.
Bandeja con profundidad adicional *	La bandeja con profundidad adicional (profundidad: 50 mm) se utiliza para asar con o sin el accesorio de inserción de rejilla. Ponga el lado inclinado hacia delante.
Sonda para carne *	La sonda para carne mide la temperatura interna de la carne a cocinar. Utilice la sonda de la carne que viene con su horno.
Guías telescópicas *	Use la placa de la guía telescópica para insertar la bandeja de la siguiente forma: **1.** Retire la placa de la guía del horno. **2.** Coloque la bandeja en la placa de la guía y deslice la placa en el horno. **3.** Cierre la puerta del horno.
Divisor	El divisor está diseñado para separar el horno en dos zonas. Use el divisor con el modo de doble cocción. No utilice el divisor para ningún otro propósito que no sea dividir la cavidad en dos zonas de cocción. No utilice el divisor como un estante.
Bandeja de vapor *	Utilice la bandeja de vapor solo en el modo de Vapor natural. Coloque la bandeja en la parte inferior central del compartimento y llénela de agua limpia. Como la bandeja se calienta durante o inmediatamente después de la cocción, asegúrese de utilizar guantes de cocina o espere a que el horno se enfríe completamente para retirar la bandeja.

NOTA

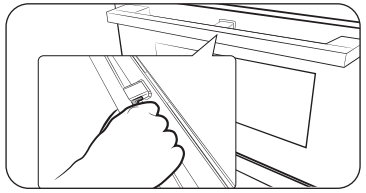
La disponibilidad de los accesorios con un asterisco (*) depende del modelo del horno.

Antes de empezar

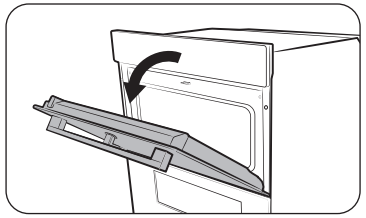
Puerta flexible (solo modelos aplicables)

Este horno tiene una puerta flexible única que se dobla en el centro, por lo que solo tiene que abrir la mitad superior para acceder a la zona superior. Cuando utilice la capacidad de cocción dual, podrá acceder al espacio superior del horno con mucha más facilidad y con mayor eficiencia energética.

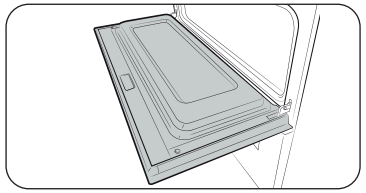
Cómo utilizar la puerta superior



1. Presione completamente la palanca del tirador.

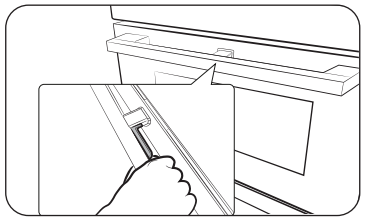


2. Tire de la palanca.

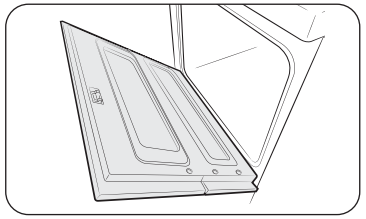


3. Esto abrirá solamente la puerta superior como se muestra.

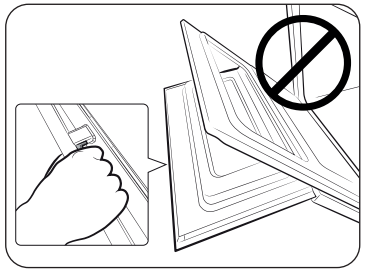
Cómo utilizar la puerta completa



1. Sujete la zona sin palanca de la manija y luego tire.



2. Esto abrirá toda la puerta como se muestra.



⚠ PRECAUCIÓN

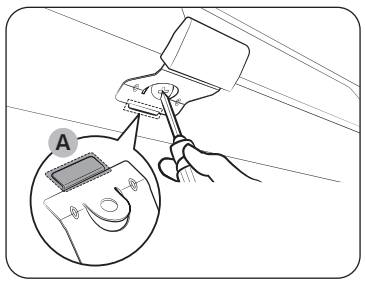
Al abrir toda la puerta, asegúrese de sujetar la manija por la parte sin palanca.
Si se presiona la palanca a mitad de camino para abrir la puerta, la puerta superior puede abrirse, causando lesiones físicas.

NOTA

- No coloque objetos pesados ni aplique una fuerza excesiva sobre la puerta superior.
- No deje que los niños jueguen con o sobre la puerta superior.

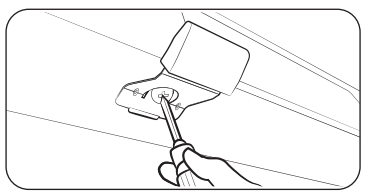
Bloqueo mecánico (solo modelos aplicables)

Instalación



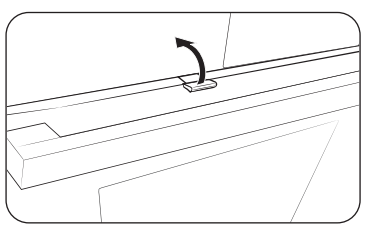
1. Introduzca la parte fina **(A)** del cierre mecánico en la ranura correspondiente de la manija del bloqueo mecánico, tal como se muestra.
2. Apriete el tornillo del mango de bloqueo.

Desinstalación



- Afloje y retire el tornillo de la manija del bloqueo.

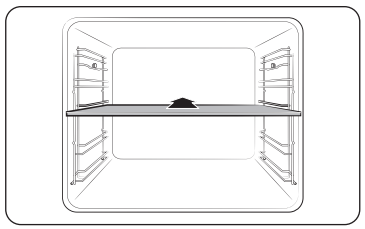
Bloqueo/desbloqueo



- Para abrir la puerta, levante ligeramente la manija del bloqueo para desbloquear la puerta. A continuación, abra la puerta.
- Para bloquear la puerta, simplemente cierre la puerta. El bloqueo mecánico bloquea automáticamente la puerta.

Modo de doble cocción

Puede utilizar tanto el compartimento superior como el inferior para cocinar dos recetas diferentes, o simplemente elegir un compartimento para cocinar.



Introduzca el divisor en el nivel 3 para separar la cámara de cocción en dos compartimentos. El horno detecta el divisor y activa el compartimento superior de forma predeterminada.

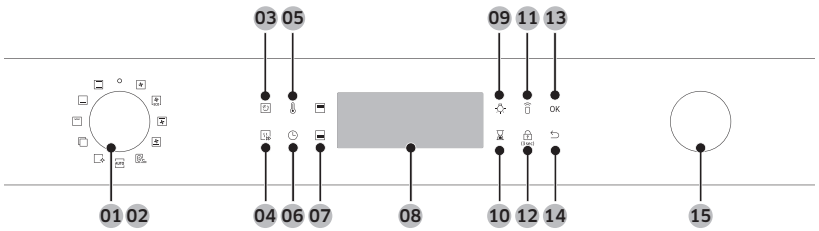
NOTA

La disponibilidad del modo de cocción dual depende de la receta. Para más información, consulte la sección **Cocción inteligente** de este manual.

Operaciones

Panel de control

El panel delantero se ofrece en una amplia gama de materiales y colores. Para una calidad mejorada, el aspecto real del horno está sujeto a cambios sin previo aviso.



01 Potencia	Gire a la izquierda/derecha para encender/apagar el horno.
02 Selector de modos	Gire a la izquierda/derecha para seleccionar un modo de cocción o una función.
03 Vapor natural	Se utiliza para añadir vapor al modo de cocción actual.
04 Precalentamiento rápido	Precalentamiento rápido calienta el horno rápidamente hasta una temperatura determinada. • Toque para activar o desactivar la opción de precalentamiento rápido. • Disponible solo con el modo Individual. (Convección, Convencional, Calor superior + Convección, Calor inferior + Convección) • Desactivado para temperaturas inferiores a 100 °C.
05 Temperatura	Úselo para establecer la temperatura.
06 Temporizador de cocción	Use para ajustar el tiempo de cocción.
07 Compartimiento Superior/Inferior	Cuando se introduce el divisor, la cámara de cocción se separa en dos compartimentos: compartimento superior y compartimento inferior. Y el indicador correspondiente se enciende. Si retira el divisor, la cámara de cocción funciona en modo individual.
08 Pantalla	Muestra la información necesaria sobre un modo seleccionado o los ajustes actuales.
09 Luz del horno	Pulse para encender o apagar la luz del interior. La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta o cuando el horno comienza a funcionar. Y, para ahorrar energía, se apaga automáticamente tras un determinado periodo de inactividad.
10 Temporizador	Le ayuda a comprobar el tiempo o la duración del funcionamiento durante la cocción.
11 Control inteligente	Pulse 3 segundos para activar/desactivar la función de Control inteligente (Smart Control).
12 Bloqueo para niños	Para evitar accidentes, el bloqueo para niños desactiva todos los controles. Mantenga pulsado durante 3 segundos para activar, o mantenga pulsado durante 3 segundos de nuevo para desactivar el bloqueo en el panel de control.
13 OK	Pulse para confirmar sus ajustes.
14 Volver	Cancele los ajustes actuales y vuelva a los predeterminados.
15 Dial de valores	Use el dial de valores para: • Establecer el tiempo de cocción o la temperatura. • Elegir un subelemento de los menús del nivel superior: Limpieza, Cocción automática, Función especial o Parrilla. • Elija un tamaño de porción para **Programas de cocción automática**.

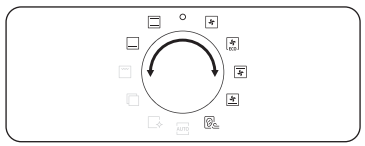
NOTA

Si pulsa la pantalla mientras usa guantes de plástico o de horno, es posible que no funcione correctamente.

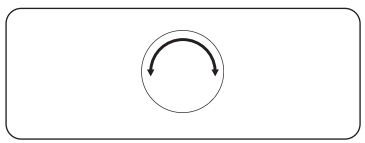
Ajustes comunes

Es habitual cambiar la temperatura por defecto o el tiempo de cocción en todos los modos de cocción. Siga los pasos que se indican a continuación para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción para el modo de cocción seleccionado.

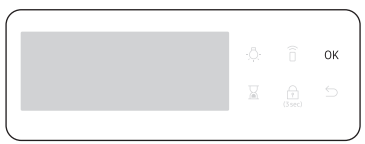
Temperatura



1. Gire el selector de modos para elegir un modo o una función. Aparece la temperatura por defecto de cada selección.



2. Gire el dial de valores para establecer la temperatura deseada.

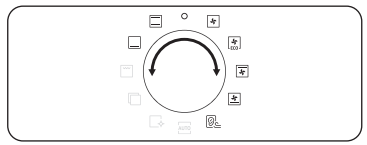


3. Pulse **OK** para confirmar sus cambios.

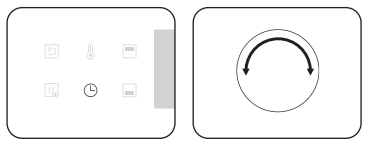
NOTA

- Si no realiza ningún otro ajuste en unos segundos, el horno empieza a cocinar automáticamente con los ajustes por defecto.
- Para cambiar la temperatura establecida, pulse el botón y siga los pasos anteriores.
- La temperatura exacta del interior del horno puede medirse con un termómetro autorizado y un método definido por una institución autorizada.
  El uso de otros termómetros puede provocar un error de medición.

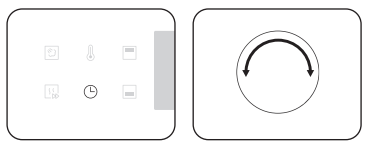
Tiempo de cocción



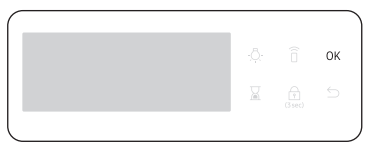
1. Gire el selector de modos para elegir un modo o una función.



2. Pulse el botón y, a continuación, gire el dial de valores para ajustar el tiempo deseado hasta 23 horas y 59 minutos.



3. Opcionalmente, puede retrasar la hora de finalización de la cocción hasta un punto deseado. Pulse el botón y utilice el dial de valores para ajustar un punto final. Consulte **Retraso del final** para obtener más información.



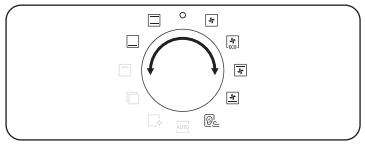
4. Pulse **OK** para confirmar sus cambios.

NOTA

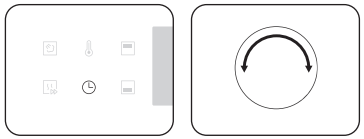
- Si lo desea, puede cocinar sin establecer el tiempo de cocción. En ese caso, el horno empieza a cocinar a la temperatura establecida sin información de tiempo, y debe detenerlo de manera manual cuando la cocción haya finalizado.
- Para cambiar el tiempo de cocción establecido pulse el botón y siga los pasos anteriores.

Operaciones

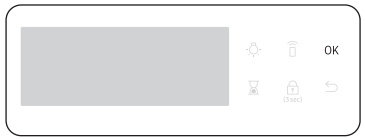
Hora de finalización



1. Gire el selector de modos para elegir un modo o una función.



2. Pulse dos veces ◷ y gire el dial de valores para ajustar la hora de finalización deseada.



3. Pulse **OK** para confirmar sus cambios.

NOTA

- Si lo desea, puede cocinar sin ajustar el tiempo final. En ese caso, el horno empieza a cocinar a la temperatura establecida sin información de tiempo, y debe detenerlo de manera manual cuando la cocción haya finalizado.
- Para cambiar la hora de finalización, pulse dos veces ◷ y siga los pasos anteriores.

Retraso del final

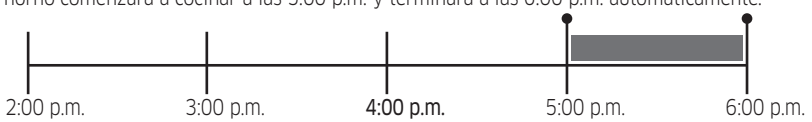
El retraso del final está diseñado para hacer más cómoda la cocción.

Caso 1

Suponga que selecciona una receta de una hora a las 2:00 p.m. y quiere que el horno termine de cocinar a las 6:00 p.m. Para ajustar la hora de finalización, cambie la hora de Listo a las 6:00 p.m. El horno empezará a cocinar a las 5:00 p.m. y terminará a las 6:00 p.m., tal como usted lo estableció.

Hora actual:	Ajuste el tiempo de cocción:	Establezca la hora de finalización del retardo: 6 p.m.
2 p.m.	1 hora	

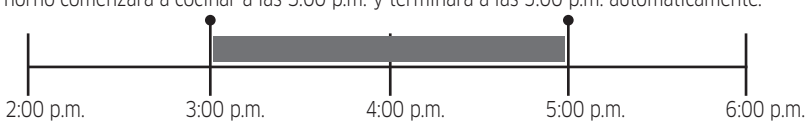
El horno comenzará a cocinar a las 5:00 p.m. y terminará a las 6:00 p.m. automáticamente.



Caso 2

Hora actual:	Ajuste el tiempo de cocción:	Establezca la hora de finalización del retardo: 5 p.m.
2 p.m.	2 hora	

El horno comenzará a cocinar a las 3:00 p.m. y terminará a las 5:00 p.m. automáticamente.



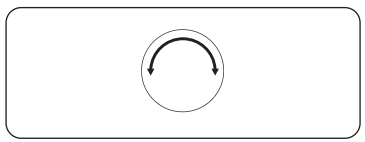
⚠ PRECAUCIÓN

- El final de retardo no está disponible en el modo de cocción dual.
- No mantenga los alimentos cocinados en el horno demasiado tiempo. Los alimentos pueden estropearse.

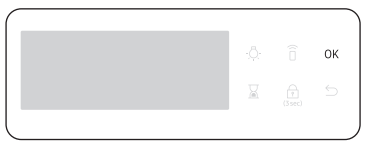
Para borrar el tiempo de cocción

Puede borrar el tiempo de cocción. Esto es útil si desea detener el horno manualmente en cualquier momento durante el proceso.

1. Mientras el horno está cocinando, pulse el botón ◷ para mostrar el tiempo de cocción predeterminado.



2. Gire el dial de valores para establecer el tiempo de cocción a “00:00”. Como alternativa, basta con pulsar ⮌.



3. Pulse **OK**.

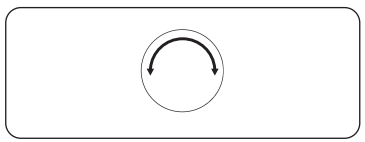
NOTA

En el modo de cocción dual, primero debe seleccionar el compartimento superior o inferior para el que desea borrar el tiempo de cocción.

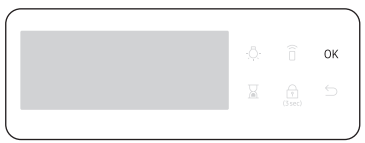
Para borrar el tiempo final

Puede borrar el tiempo final. Esto es útil si desea detener el horno manualmente en cualquier momento durante el proceso.

1. Mientras el horno está cocinando, pulse dos veces ◷ para mostrar la hora de finalización ajustada.



2. Gire el dial de valores para ajustar la hora de finalización a la hora actual. Como alternativa, basta con pulsar ⮌.



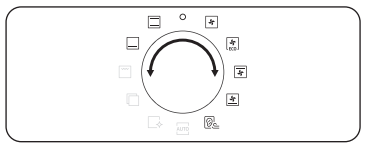
3. Pulse **OK**.

NOTA

En el modo de cocción dual, primero debe seleccionar el compartimento superior o inferior para el que desea borrar el tiempo de cocción.

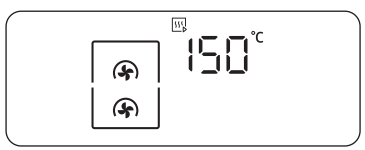
Operaciones

Modos de cocción (excepto Parrilla)



1. Gire el selector de modo para seleccionar un modo de cocción.
2. Si es necesario, establezca el tiempo de cocción o la temperatura. Para más información, consulte la sección **Ajustes comunes**.

3. Opcionalmente, puede precalentar rápidamente el horno. Para ello, pulse el botón y ajuste la temperatura deseada.
   El indicador correspondiente aparece en la pantalla.



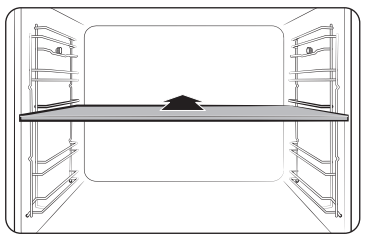
El horno comienza a precalentarse con el icono hasta que la temperatura interna alcanza la temperatura deseada.
Una vez finalizado el precalentamiento, el indicador desaparece con un pitido.
Se recomienda precalentar el horno para todos los modos de cocción, salvo que se especifique lo contrario en **Cocción inteligente**.

NOTA

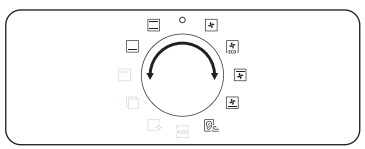
Puede cambiar el tiempo de cocción o la temperatura durante la cocción.

Modo de doble cocción

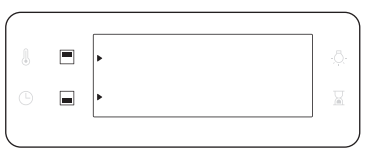
Puede utilizar el divisor suministrado para separar la cámara de cocción en los compartimentos superior e inferior. Esto permite a los usuarios habilitar dos modos de cocción diferentes simultáneamente, o simplemente elegir un compartimento para cocinar.



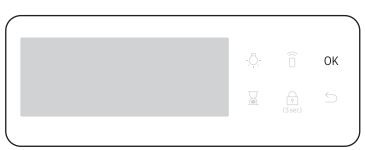
1. Introduzca el divisor en el nivel 3 para separar la cámara de cocción en dos compartimentos.



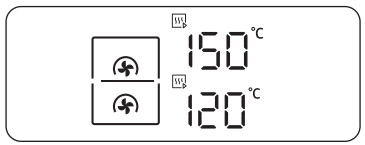
2. Gire el selector de modo para seleccionar un modo de cocción.
   Puede seleccionar los modos Parrilla, Convección y Calor superior + Convección en el compartimento superior y los modos Convección, Calor inferior + Convección y Calor inferior en el compartimento inferior.



3. Pulse para seleccionar el compartimento superior, o pulse para seleccionar el compartimento inferior.
   Aparecerá el icono ▶ en el compartimento seleccionado.
4. Si es necesario, establezca el tiempo de cocción o la temperatura. Para más información, consulte la sección **Ajustes comunes**.



5. Cuando haya terminado, pulse **OK**.



El horno comienza a precalentarse con el icono hasta que la temperatura interna alcanza la temperatura deseada.
Se recomienda precalentar el horno para todos los modos de cocción, salvo que se especifique lo contrario en **Cocción inteligente**.

NOTA

La disponibilidad del modo de cocción dual depende del modo de cocción. Para más información, consulte la sección **Cocción inteligente** de este manual.

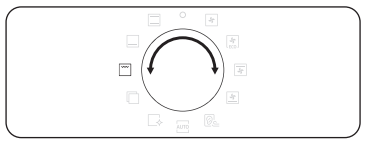
Modos de cocción (excepto Parrilla)

Los modos de cocción con un asterisco (*) están disponibles para el precalentamiento rápido y se desactivan para las temperaturas ajustadas a menos de 100 ˚C.

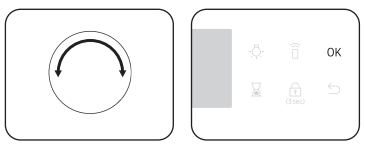
Modo		Rango de temperatura (˚C)				Temperatura recomendada (˚C)
		Individual	Dual			
			Superior	Inferior	Dual	
	Convección	* 30-250	40-250	40-250	-	160
		El elemento calefactor posterior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Use este modo para hornear y asar en diferentes niveles al mismo tiempo.				
	Convencional	* 30-250	-	-	-	180
		El calor se genera desde los elementos calefactores superior e inferior. Esta función debe utilizarse para la cocción y el asado estándar de la mayoría de las recetas.				
	Calor superior + Convección	* 40-250	40-250	-	-	180
		El elemento calefactor superior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para el asado que requiera una capa superior crujiente (por ejemplo, carne o lasaña).				
	Calor inferior + Convección	* 40-250	-	40-250	-	200
		El elemento calefactor inferior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para pizza, pan o pasteles.				
	Calor inferior	100-230	-	40-250	-	150
		El elemento calefactor inferior genera calor. Utilice este modo cuando esté terminando de hornear o cocer para dorar la parte inferior de una quiche o pizza.				
ECO	Convección ecológica	30-250	-	-	-	160
		La convección eco utiliza el sistema de calentamiento optimizado para ahorrar energía mientras se cocina. Los tiempos de cocción aumentan ligeramente, pero los resultados de cocción se mantienen. Tenga en cuenta que este modo no requiere precalentamiento. **NOTA** El modo de convección eco de calentamiento usado para determinar la clase de eficiencia energética es conforme a la norma EN60350-1				
	Aire Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		El modo Sous Vide por aire utiliza aire caliente a baja temperatura para implementar el modo Sous Vide sin vapor ni tanque de agua. En este modo, el horno mantiene temperaturas bajas constantes dentro de la cámara de cocción.				

Operaciones

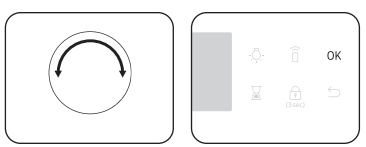
Modos de cocción (Parrilla)



1. Gire el selector de modos para seleccionar .



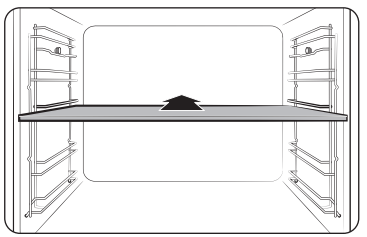
2. Utilice el selector de valores para seleccionar **Parrilla grande (G 1)** o **Parrilla ecológica (G 2)** o **Parrilla con ventilador (G 3)**, y, a continuación, pulse **OK**.



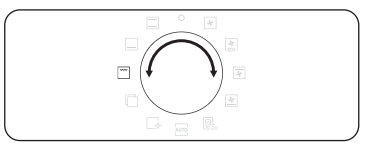
3. Utilice el selector de valores para ajustar la temperatura y, a continuación, pulse **OK**.

Modo de doble cocción

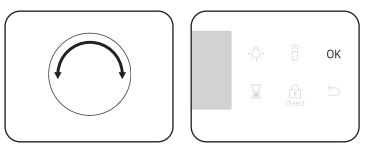
La parrilla con el modo de cocción Dual es útil para tamaños de porción pequeños para ahorrar energía. De forma predeterminada, solo está disponible la opción de parrilla grande en el compartimento superior porque el horno solo utiliza la resistencia superior.



1. Introduzca el divisor en el nivel 3 para activar el modo de cocción Dual.



2. Gire el selector de modos para seleccionar . De forma predeterminada, solo se selecciona automáticamente la **Parrilla grande (G 1)**.



3. Utilice el selector de valores para ajustar la temperatura y, a continuación, pulse **OK**.

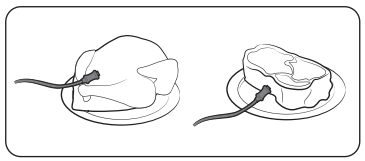
Modos de cocción (Parrilla)

Modo		Rango de temperatura (°C)				Temperatura recomendada (°C)
		Individual	Dual			
			Superior	Inferior	Dual	
G 1	Parrilla grande	100-270	40-250	-	-	220
		El parrilla grande emite calor. Utilice este modo para dorar la capa superior de los alimentos (por ejemplo, carne, lasaña o gratinado).				
G 2	Parrilla ecológica	100-270	-	-	-	220
		La parrilla de área pequeña emite calor. Utilice este modo para alimentos que requieren menos calor, como el pescado y las baguettes rellenas.				
G 3	Parilla con ventilador	100-250	-	-	-	180
		Las dos resistencias superiores generan calor, que es distribuido por el ventilador. Utilice este modo para asar carne o pescado.				

Cocinar con la sonda de carne (solo en modelos aplicables)

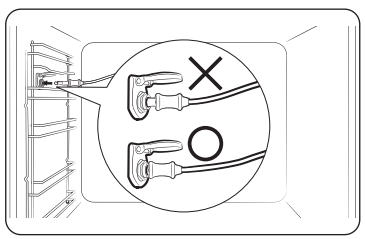
La sonda para carne mide la temperatura interna de la carne mientras esta se cocina. Cuando la temperatura alcanza la temperatura deseada, el horno se detiene y finaliza la cocción.

- Utilice la sonda de la carne que viene con su horno.
- No puede se establecer el tiempo de cocción si la sonda para carne está enchufada.

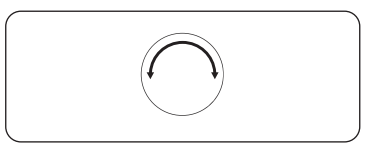


1. En el panel de características, pulse para elegir un modo de cocción y una temperatura.

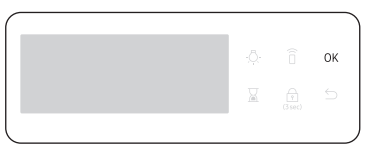
2. Introduzca la punta de la sonda en el centro de la carne a cocinar. Asegúrese de que no se ha introducido el mango de goma.



3. Enchufe el conector de la sonda en la toma de pared del lado izquierdo. Asegúrese de ver el indicador de sonda de carne insertada cuando el conector de la sonda esté conectado.



4. Vuelva a pulsar el botón y gire el dial de valores (dial del lado derecho) para ajustar la temperatura interna de la carne.



5. Pulse **OK** para iniciar la cocción. El horno finaliza la cocción con una melodía cuando la temperatura interna de la carne alcanza la temperatura establecida.

⚠ AVISO sobre acrilamida

- Para evitar daños, no utilice la sonda para carne con el accesorio de espetón.
- Cuando la cocción finaliza, la sonda para carne está muy caliente. Para evitar quemaduras, utilice guantes de horno para sacar la comida.

NOTA

No todos los modos admiten el uso de la sonda para carne. Si utiliza la sonda para carne con modos que no la admiten, el indicador de modo actual parpadea. Cuando esto ocurra, retire la sonda de carne de inmediato.

Rango de ajuste de temperatura del modo de cocción dual

Puede utilizar simultáneamente los compartimentos superior e inferior para diferentes cocciones. En el modo de cocción dual, el rango de temperatura de un compartimento se ve afectado por los ajustes de temperatura del otro compartimento. Por ejemplo, el asado en el compartimento superior estará limitado por el funcionamiento en el compartimento inferior en términos de temperaturas de cocción. Sin embargo, cualquiera de los compartimentos limita sus ajustes de temperatura entre un mínimo de 40 y un máximo de 250.

Si el compartimento superior está ajustado a (°C)	El compartimento inferior está limitado a (°C)	
	Mínimo	Máximo
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 el compartimento inferior está ajustado a (°C)	El compartimento superior está limitado a (°C)	
	Mínimo	Máximo
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

Modos disponibles en cada zona

Zona	Modo disponible	Rango de temperatura (°C)	Temperatura predeterminada (°C)	Precalentamiento rápido	Sonda para carne
Superior	Convección	40-250	160	X	X
	Parrilla grande	40-250	220	X	X
	Calor superior + Convección	40-250	180	X	X
Inferior	Convección	40-250	160	X	X
	Calor inferior + Convección	40-250	200	X	X
	Calor inferior	40-250	150	X	X

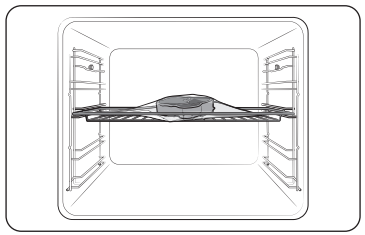
NOTA

La disponibilidad de los modos con un asterisco (*) depende del modelo del horno.

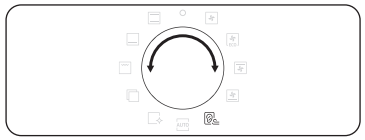
Operaciones

Aire Sous Vide (solo modelos aplicables)

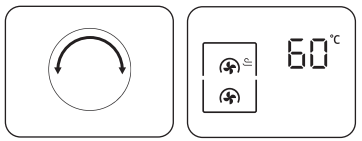
El modo Sous Vide por aire utiliza aire caliente a baja temperatura para implementar el modo Sous Vide sin vapor ni tanque de agua. En este modo, el horno mantiene temperaturas bajas constantes dentro de la cámara de cocción, cocinando los alimentos que pueden mantener su fragancia y nutrientes originales mientras ofrecen un sabor enriquecido y una textura suave.



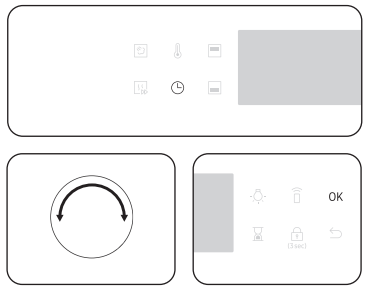
1. Coloque los alimentos en una bolsa de vacío limpia y ciérrela. A continuación, coloque los alimentos en la posición 3 de la rejilla del horno.



2. Gire el selector de modo para seleccionar **Aire Sous Vide**.



3. Gire el dial de valores para cambiar la temperatura predeterminada. Introduzca la temperatura sugerida para sus alimentos como guía de cocción recomendada. La temperatura predeterminada es de 60 °C. (Puede modificar la temperatura en 1 °C.)



4. Pulse ◷ y gire el dial de valores para ajustar el tiempo de cocción.

5. Pulse **OK** para iniciar la cocción.

NOTA

- Utilice únicamente ingredientes frescos y de calidad. Recójalos en condiciones de limpieza y guárdelos en refrigeración.
- Utilice bolsas de vacío resistentes al calor para trasladar y almacenar los ingredientes.
- No reutilice nunca las bolsas de vacío resistentes al calor.
- El tiempo de cocción depende del grosor de los alimentos. La adición de sal o azúcar puede acortar el tiempo de cocción.

Consejos

- Para mantener el sabor original, se recomienda utilizar menos hierbas y especias que en las recetas ordinarias.
- La carne y el pescado ofrecen mejores sabores cuando se doran y se sirven.
- Si no se sirven inmediatamente después de cocinados, introduzca los alimentos en agua helada y enfríelos completamente. A continuación, guárdelos a menos de 5 °C para mantener la fragancia y la textura de los alimentos.
  - Excepcionalmente, el pollo se recomienda comerlo inmediatamente después de cocinado.

Recomendamos precalentar el horno para obtener mejores resultados.

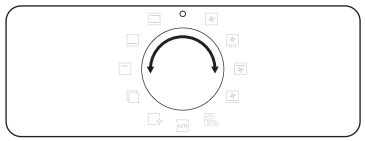
Alimento	Grado de cocción	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (h)
Buey					
Bistec de 4 cm de grosor	Poco cocinado	Rejilla	3	54	3-4
Bistec de 4 cm de grosor	Medio	Rejilla	3	60	3-4
Bistec de 4 cm de grosor	Bien cocinado	Rejilla	3	68	3-4
Asados	Medio	Rejilla	3	62	6-8
Asados	Bien cocinado	Rejilla	3	68	6-8
Cerdo					
Chuleta, sin hueso	Tierno	Rejilla	3	60	3-4
Chuleta, sin hueso	Firme	Rejilla	3	71	3-4
Asados	Medio	Rejilla	3	62	4-6
Asados	Bien cocinado	Rejilla	3	72	4-6
Carne de cerdo en tiras	Bien cocinado	Rejilla	3	74	18-24
Aves					
Pechuga de pollo	Tierno	Rejilla	3	66	3-4
Pechuga de pollo	Firme	Rejilla	3	72	3-4
Pechuga de pato	Tierno	Rejilla	3	63	3-4
Pescado					
Filete de salmón	Tierno	Rejilla	3	52	2-3
Filete de salmón	Bien cocinado	Rejilla	3	63	2-3
Filete de bacalao	Tierno	Rejilla	3	55	2-3

Alimento	Grado de cocción	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (h)
Verduras					
Espárragos	-	Rejilla	3	85	2-3
Patata en rodajas	-	Rejilla	3	90	2-3
Batata, en rodajas	-	Rejilla	3	90	2-3
Zanahoria en rodajas	-	Rejilla	3	90	2-3
Calabaza, en cubos	-	Rejilla	3	90	2-3
Fruta					
Manzana, en rodajas	-	Rejilla	3	80	2-3
Piña en rodajas	-	Rejilla	3	85	1-2
Pera en rodajas	-	Rejilla	3	83	2-3
Otros					
Huevos de gallina	Escalfados	Rejilla	3	63	2-3
Huevos de gallina	Huevos duros	Rejilla	3	71	2-3

* Cocinar huevos de gallina sin sellar al vacío.

Operaciones

Para detener la cocción

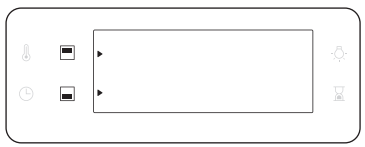


Mientras se está cocinando, gire el selector de modo a "O". El horno se apaga en unos segundos. Esto se debe a que, para evitar aceptar órdenes incorrectas por parte de los usuarios, el horno espera unos segundos para que puedan corregir su selección.

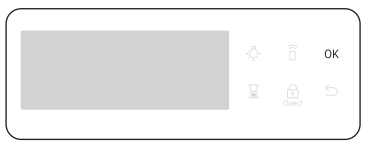
Para detener la cocción de un compartimento individual

Siga estas instrucciones para detener la cocción en el modo de cocción dual.

1. Pulse ⮌ para detener la cocción.



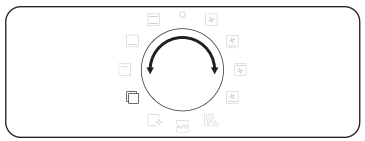
2. Pulse ▭ para seleccionar el compartimento superior, o pulse ▬ para seleccionar el compartimento inferior.
Parpadeará el icono ▶ en el compartimento seleccionado.



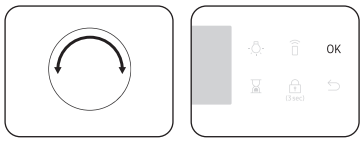
3. Pulse **OK**. El horno detiene la cocción con el compartimento seleccionado.

Función especial

Añada funciones especiales o adicionales para mejorar su experiencia de cocción. Las funciones especiales no están habilitadas en el modo de cocción dual.



1. Gire el selector de modos para seleccionar ⧉.



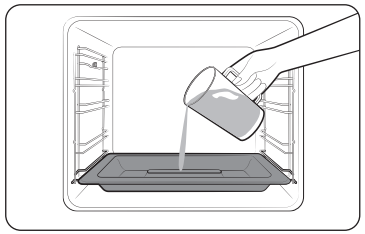
2. Gire el dial de valores para seleccionar una función y, a continuación, pulse **OK**. Aparece la temperatura por defecto.
3. Si es necesario, establezca el tiempo de cocción o la temperatura. Para más información, consulte la sección **Ajustes comunes**.

4. Pulse **OK** para iniciar la función.

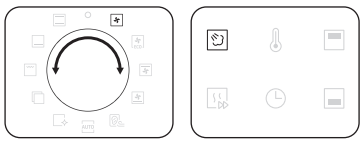
Modo		Rango de temperatura (°C)	Temperatura recomendada (°C)	Instrucciones
F 1	Mantener caliente	40-100	60	Utilícelo solo para mantener el calor de los alimentos que se acaban de cocinar.
F 2	Calentar platos	30-80	50	Utilícelo para calentar platos o utensilios para hornear.
F 3	Descongelar	30-60	30	Este modo se utiliza para descongelar productos congelados, productos de panadería, frutas, pasteles, nata y chocolate. El tiempo de descongelación depende del tipo, tamaño y cantidad del alimento.

Vapor natural (solo en los modelos aplicables)

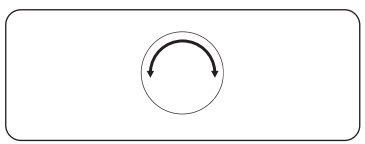
Con el Vapor natural, puede hornear pan crujiente por fuera y húmedo por dentro. Recomendamos precalentar el horno para obtener mejores resultados.



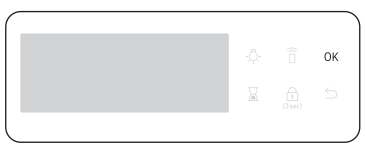
1. Inserte la bandeja de vapor en la parte inferior del compartimento.
2. Llene la bandeja con 250 ml de agua solo cuando el horno esté frío.



3. Configure el modo **Convección** y seleccione **Vapor natural**.

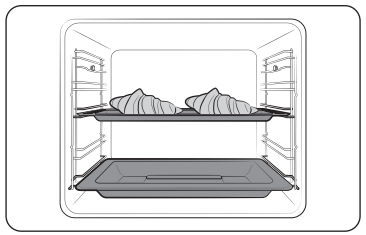


4. Gire el dial de valores para ajustar la temperatura.



5. Pulse **OK** para iniciar el precalentamiento.

Operaciones



6. Introduzca los alimentos en el horno en cualquier rejilla e inicie la cocción.

NOTA

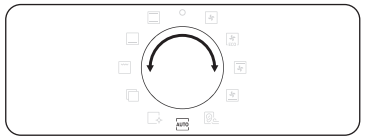
- No reponga el agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.
- Cuando el horno se enfríe completamente después de utilizar la función **Vapor natural** , utilice un paño húmedo para limpiar el fondo del compartimento.
- Para eliminar el sarro de agua que se forma después de utilizar el horno durante un tiempo prolongado, utilice un paño suave con detergente específico.

El **Vapor natural** solo funciona con el modo de **Convección**.

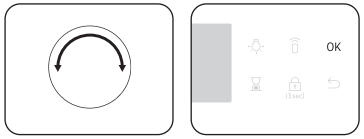
Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Croissants, 4-6 piezas	Bandeja universal	3	190	20-25
Pastel de hojaldre de manzana	Bandeja universal	3	190	20-25
Pan danés	Bandeja universal	3	190	20-30
Panecillo	Bandeja universal	3	180	20-30
Pan blanco	Rejilla	2	180	30-40

Cocción automática

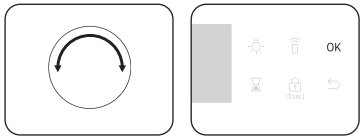
Para cocineros sin experiencia, el horno ofrece un total de 50 recetas de cocción automática. Aprovéchese de esta característica para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán según la receta seleccionada.



1. Gire el selector de modos para seleccionar AUTO.



2. Gire el dial de valores para seleccionar un programa y, a continuación, pulse **OK**.



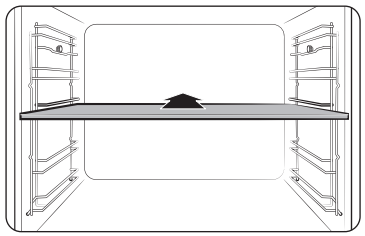
3. Gire el dial de valores para seleccionar el tamaño de la porción. El rango de peso depende del programa.

4. Pulse **OK** para iniciar la cocción.

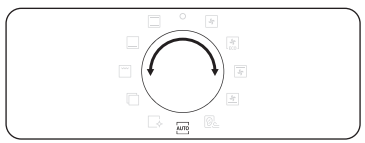
NOTA

- Algunos de los elementos de los programas de **Programas de cocción automática** incluyen precalentamiento. Para estos elementos se muestra el progreso de precalentamiento. Coloque la comida en el horno después del pitido de precalentamiento. A continuación, pulse **Tiempo de cocción** para iniciar la Cocción automática.
- Para más información, consulte la sección **Programas de cocción automática** de este manual.

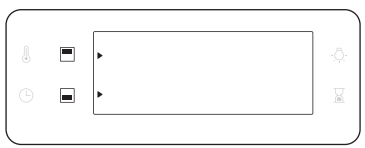
Modo de doble cocción



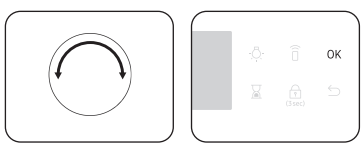
1. Introduzca el divisor en el nivel 3 para activar el modo de cocción Dual.



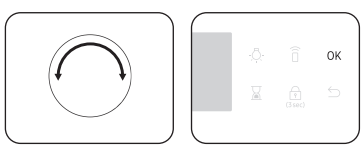
2. Gire el selector de modos para seleccionar AUTO.



3. Pulse ▬ para seleccionar el compartimento superior, o pulse ▬ para seleccionar el compartimento inferior.
Aparecerá el icono ▶ en el compartimento seleccionado.



4. Gire el dial de valores para seleccionar un programa para el compartimento superior y pulse **OK**.



5. Gire el dial de valores para seleccionar el tamaño de la porción. El rango de peso depende del programa.
6. Pulse **OK** para iniciar la cocción.

NOTA

Para más información, consulte la sección **Programas de cocción automática** de este manual.

Limpieza

Tiene disponibles dos modos de limpieza. Esta función le permite ahorrar tiempo al eliminar la necesidad de una limpieza manual regular. Durante este proceso, el tiempo restante aparece en la pantalla.

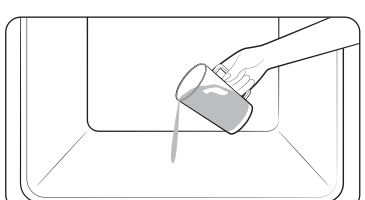
Función		Instrucciones
C 1	Limpieza por vapor	Resulta útil para limpiar suciedad ligera con vapor.
C 2	Pirólisis *	La limpieza pirolítica consiste en una limpieza térmica a alta temperatura. Quema los restos de grasa para facilitar la limpieza manual. 1 h 50 m (ajuste predeterminado) / 2 h 10 m / 2 h 30 m

NOTA

La función con un asterisco (*) solo está disponible con los modelos aplicables.

Limpieza por vapor

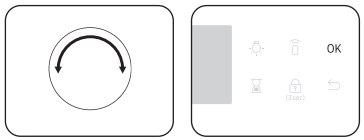
Resulta útil para limpiar suciedad ligera con vapor. Esta función le permite ahorrar tiempo al eliminar la necesidad de una limpieza manual regular. Durante este proceso, el tiempo restante aparece en la pantalla.



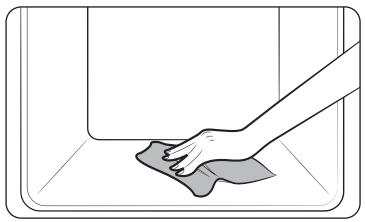
1. Ponga 400 ml de agua en la parte inferior del horno y cierre la puerta.

2. Gire el selector de modos para seleccionar ☐✧.

Operaciones



3. Gire el dial de valores para seleccionar **C 1**, y pulse **OK**.
La limpieza por vapor dura 26 minutos.



4. Utilice un paño seco para limpiar el interior del horno.

⚠ ADVERTENCIA

No abra la puerta antes de que finalice el ciclo. El agua del interior del horno está muy caliente y podría provocar quemaduras.

NOTA

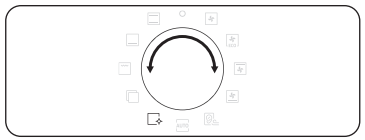
- Si el horno está muy sucio de grasa, por ejemplo, de restos de un asado o gratinado, es aconsejable eliminar los restos persistentes manualmente con un agente limpiador antes de activar la limpieza por vapor.
- Deje la puerta del horno entreabierta cuando finalice el ciclo. Esto es para permitir que la superficie esmaltada interior se seque completamente.
- Si el interior del horno está caliente, la limpieza no se activa. Espere hasta que el horno se enfríe e inténtelo de nuevo.
- No vierta agua en la parte inferior de manera brusca. Hágalo con cuidado. De lo contrario, el agua se desbordará hacia delante.

Pirólisis

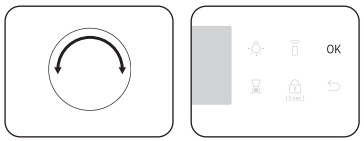
La limpieza pirolítica consiste en una limpieza térmica a alta temperatura. Quema los restos de grasa para facilitar la limpieza manual.

NOTA

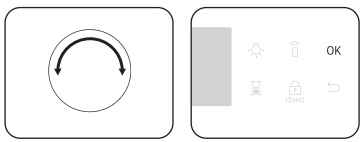
La función de pirólisis solo está disponible en los modelos aplicables.



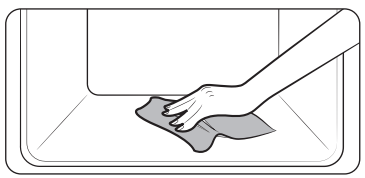
1. Retire todos los accesorios, incluidos los raíles laterales, y limpie las partes más sucias del interior del horno manualmente. De lo contrario, se podrían originar llamas durante el ciclo de limpieza, dando lugar a un incendio.
2. Gire el selector de modos para seleccionar .



3. Gire el dial de valores para seleccionar **C 2**, y pulse **OK**.



4. Gire el dial de valores para un tiempo de limpieza de 3 valores: 1 h 50 min (ajuste predeterminado), 2 h 10 min y 2 h 30 min.
5. Pulse **OK** para iniciar la limpieza.



6. Cuando finalice, espere a que el horno se enfríe y luego limpie la puerta junto con sus bordes con un paño húmedo.

⚠ PRECAUCIÓN

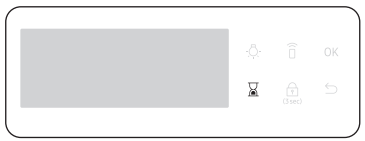
- No toque el horno, ya que se calienta mucho durante el ciclo.
- Para evitar accidentes, mantenga a los niños alejados del horno.
- Una vez finalizado el ciclo, no lo apague mientras el ventilador esté en funcionamiento para enfiar el horno.

NOTA

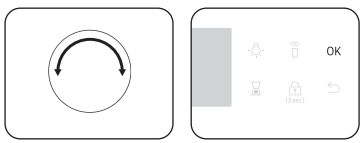
- Una vez que comience el ciclo, el interior del horno se calienta. A continuación, la puerta quedará bloqueada por seguridad. Cuando finalice el ciclo y el horno se enfríe, la puerta se desbloqueará.
- Asegúrese de vaciar el horno antes de la limpieza. Los accesorios podrían deformarse debido a las altas temperaturas en el interior del horno.

Temporizador

El temporizador le ayuda a controlar el tiempo o la duración del funcionamiento durante la cocción.



1. Pulse ⌛.

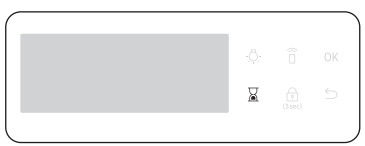


2. Gire el dial de valores para ajustar la hora y, a continuación, pulse **OK**.
   Puede ajustar el tiempo hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos.

NOTA

- Cuando el tiempo ha transcurrido, el horno emite un pitido con un mensaje intermitente de "0:00" en la pantalla.
- Puede cambiar los ajustes del temporizador en cualquier momento.

Sonido Activado/Desactivado



1. Para silenciar el sonido, mantenga pulsado ⌛ durante 3 segundos. Entonces **1** parpadea.
2. Seleccione **1** y pulse **OK**. Y gire el dial de valores para ajustar Encendido y pulse **OK**.
3. Para activar el sonido, repita el paso **1**, **2**, seleccione Apagado y pulse **OK**.

Wi-Fi Encendido/Apagado

1. Para activar el Wi-Fi, manténgalo pulsado ⌛ durante 3 segundos. Entonces **1** parpadea.
2. Seleccione **2** y pulse **OK**. Y gire el dial de valores para ajustar Encendido y pulse **OK**.
3. Para desactivar el Wi-Fi, repita el paso **1**, **2**, seleccione Apagado y pulse **OK**.

Cocción inteligente

Cocción manual

⚠ AVISO sobre acrilamida

La acrilamida que se produce al hornear alimentos que contienen almidón, como las patatas fritas y el pan, pueden causar problemas de salud. Se recomienda cocinar estos alimentos a bajas temperaturas y evitar cocinarlos en exceso, que se doren demasiado o que se quemen.

NOTA

- Se recomienda precalentar el horno para todos los modos de cocción, salvo que se especifique lo contrario en Cocción inteligente.
- Cuando utilice la función Parrilla ecológica, coloque los alimentos en el centro de la bandeja para accesorios.

Consejos sobre los accesorios

Su horno viene con un número o tipo de accesorios diferentes. Es posible que observe que faltan algunos de los accesorios que aparecen en la siguiente tabla. Sin embargo, incluso si no recibe los accesorios exactos especificados en esta Cocción inteligente, puede seguir con lo que ya tiene y lograr los mismos resultados.

- La bandeja de hornear y la bandeja universal son intercambiables.
- Cuando cocine comidas grasas, se recomienda que coloque una bandeja debajo de la rejilla para recoger los restos de grasa. Si se le facilita el accesorio de inserción de rejilla, puede usarlo junto con la bandeja.
- Si se le facilita la bandeja universal o la bandeja con profundidad adicional, o ambas, es mejor utilizar la que sea más honda para cocinar comidas grasas.

Horneado

Recomendamos precalentar el horno para obtener mejores resultados.

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Bizcocho	Rejilla, molde 25-26 cm de Ø	2		160-170	35-40
Bizcocho mármol	Rejilla, molde tipo Gugelhupf	3		175-185	50-60
Tarta	Rejilla, molde tarta 20 cm de Ø	3		190-200	50-60
Pastel de masa de levadura con frutas y otros recubrimientos	Bandeja universal	2		160-180	40-50
Pastel con frutas (crumble)	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	3		170-180	25-30
Bollos	Bandeja universal	3		180-190	30-35
Lasaña	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	3		190-200	25-30
Merengues	Bandeja universal	3		80-100	100-150
Soufflé	Rejilla, tazas de soufflé	3		170-180	20-25
Tarta de manzana con levadura	Bandeja universal	3		150-170	60-70
Pizza casera, 1-1,2 kg	Bandeja universal	2		190-210	10-15
Hojaldre congelado, relleno	Bandeja universal	2		180-200	20-25
Quiche	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	2		180-190	25-35

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pastel de manzana	Rejilla, molde 20 cm de Ø	2		160-170	65-75
Pizza refrigerada	Bandeja universal	3		180-200	5-10

Asados

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Carne (Ternera/Cerdo/Cordero)					
Solomillo de ternera, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		160-180	50-70
Filete deshuesado de ternera, 1,5 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		160-180	90-120
Cerdo asado, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		200-210	50-60
Pieza de cerdo, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		160-180	100-120
Pierna de cordero, 1 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		170-180	100-120
Carne de ave (Pollo/Pato/Pavo)					
Pollo, entero, 1,2 kg *	Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos)	3 1		205	80-100 *
Pollo troceado	Rejilla + Bandeja universal	3 1		200-220	25-35
Pechuga de pato	Rejilla + Bandeja universal	3 1		180-200	20-30
Pavo pequeño, entero, 5 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1		180-200	120-150
Verduras					
Verduras, 0,5 kg	Bandeja universal	3		220-230	15-20
Patatas asadas cortadas por la mitad, 0,5 kg	Bandeja universal	3		200	45-50
Pescado					
Filete de pescado, asado	Rejilla + Bandeja universal	3 1		200-230	10-15
Pescado asado	Rejilla + Bandeja universal	3 1		180-200	30-40

* Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Cocción inteligente

Gratinador

Es aconsejable precalentar el horno utilizando el modo de parrilla grande. Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pan					
Tostadas	Rejilla	5		270	2-4
Tostada con queso	Bandeja universal	4		200	4-8
Buey					
Filete *	Rejilla + Bandeja universal	4 1		240-250	15-20
Hamburguesas *	Rejilla + Bandeja universal	4 1		250-270	13-18
Cerdo					
Chuletas de cerdo	Rejilla + Bandeja universal	4 1		250-270	15-20
Salchichas	Rejilla + Bandeja universal	4 1		260-270	10-15
Aves					
Pechuga de pollo	Rejilla + Bandeja universal	4 1		230-240	30-35
Muslitos de pollo	Rejilla + Bandeja universal	4 1		230-240	25-30

* Dar la vuelta transcurridas $^{2}/_{3}$ del tiempo de cocción.

Comida preparada congelada

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pizza congelada, 0,4-0,6 kg	Rejilla	3		200-220	15-25
Lasaña congelada	Rejilla	3		180-200	45-50
Patatas panaderas congeladas	Bandeja universal	3		220-225	20-25
Croquetas congeladas	Bandeja universal	3		220-230	25-30
Camembert al horno congelado	Rejilla	3		190-200	10-15
Baguettes congeladas con cobertura	Rejilla + Bandeja universal	3 1		190-200	10-15
Palitos de pescado congelados	Rejilla + Bandeja universal	3 1		190-200	15-25
Hamburguesa de pescado congelada	Rejilla	3		180-200	20-35

Asado profesional

Este modo incluye un ciclo de calentamiento automático hasta 220 °C. El elemento calefactor superior y el ventilador de convección funcionan durante el proceso de dorado de la carne. Tras esta fase, la comida se cocina lentamente gracias a la baja temperatura seleccionada previamente. Este proceso se lleva a cabo mientras los elementos calefactores superior e inferior están en funcionamiento. Este modo es apropiado para asados de carne y carne de ave.

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (h.)
Rosbif	Rejilla + Bandeja universal	3 1	80-100	3-4
Cerdo asado	Rejilla + Bandeja universal	3 1	80-100	4-5
Cordero asado	Rejilla + Bandeja universal	3 1	80-100	3-4
Pechuga de pato	Rejilla + Bandeja universal	3 1	80-100	2-3

Convección ecológica

Este modo utiliza el sistema de calentamiento optimizado para que pueda ahorrar energía cuando cocina sus platos. Se recomienda no precalentar el horno antes de cocinar para los tiempos de esta categoría con el fin de ahorrar más energía.

Puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción o la temperatura según prefiera.

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pastel con frutas (crumble), 0,8-1,2 kg	Rejilla	2	160-180	60-80
Patatas asadas con piel, 0,4-0,8 kg	Bandeja universal	2	190-200	70-80
Salchichas, 0,3-0,5 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1	160-180	20-30
Patatas panaderas congeladas, 0,3-0,5 kg	Bandeja universal	3	180-200	25-35
Gajos de patata congelados, 0,3-0,5 kg	Bandeja universal	3	190-210	25-35
Filetes de pescado, asados, 0,4-0,8 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1	200-220	30-40
Filetes de pescado crujientes, empanados, 0,4-0,8 kg	Rejilla + Bandeja universal	3 1	200-220	30-45
Solomillo de ternera asado, 0,8-1,2 kg	Rejilla + Bandeja universal	2 1	180-200	65-75
Verduras asadas, 0,4-0,6 kg	Bandeja universal	3	200-220	25-35

Cocción inteligente

Doble cocción

Antes de utilizar la función de doble cocción, introduzca el divisor en el horno. Recomendamos precalentar el horno para obtener mejores resultados.

La siguiente tabla presenta 5 guías de cocción dual que recomendamos para cocinar, asar y hornear. Con la función de doble cocción, podrá cocinar simultáneamente el plato principal y la guarnición o el plato principal y el postre.

• Con la función de doble cocción, el tiempo de precalentamiento se puede extender.

No	Zona	Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
1	Superior	Bizcocho	Rejilla, molde 25-26 cm de Ø	4		160-170	40-45
	Inferior	Pizza casera, 1,0-1,2 kg	Bandeja universal	1		190-210	13-18
2	Superior	Verduras asadas, 0,4-0,8 kg	Bandeja universal	4		220-230	13-18
	Inferior	Pastel de manzana	Rejilla, molde 20 cm de Ø	1		160-170	70-80
3	Superior	Pan de pita	Bandeja universal	4		230-240	13-18
	Inferior	Gratinado de patatas 1,0-1,5 kg	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Superior	Muslitos de pollo	Rejilla + Bandeja universal	4 4		210-230	30-35
	Inferior	Lasaña, 1,0-1,5 kg	Rejilla, bandeja para horno 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Superior	Filete de pescado, asado	Rejilla + Bandeja universal	4 4		210-230	15-20
	Inferior	Pastel de hojaldre de manzana	Bandeja universal	1		170-180	25-30

También puede utilizar solo la zona superior o inferior para ahorrar energía. El tiempo de cocción se puede extender cuando se utiliza la zona separada. Recomendamos precalentar el horno para obtener mejores resultados.

Superior

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pasteles pequeños	Bandeja universal	4		170	30-35
Bollos	Bandeja universal	4		180-190	30-35
Lasaña	Rejilla	4		190-200	30-35
Muslitos de pollo*	Rejilla + Bandeja universal	4 4		230-250	30-35

* No precaliente el horno.

Inferior

Alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pasteles pequeños	Bandeja universal	1		170	30-35
Bizcocho mármol	Rejilla	1		160-170	60-70
Pastel de manzana	Rejilla	1		160-170	70-80
Pizza casera, 1,0-1,2 kg	Bandeja universal	1		190-210	13-18

Programas de cocción automática

⚠ PRECAUCIÓN

Los alimentos que pueden estropearse fácilmente (como la leche, los huevos, el pescado, la carne o las aves de corral) no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben retirarse rápidamente cuando ésta haya finalizado. Comer alimentos en mal estado puede provocar enfermedades por intoxicación alimentaria.

Cocción simple

En la siguiente tabla se muestran 40 programas automáticos para cocinar, asar y hornear.
Se indican las cantidades, el peso y las recomendaciones adecuadas. Para mayor comodidad, los modos de cocción y los tiempos están preprogramados. Encontrará algunas recetas para los programas automáticos en su libro de instrucciones.
Los programas de cocción automática son los del 1 al 19; el 38 y el 39 incluyen precalentamiento y muestran el progreso del precalentamiento. Coloque la comida en el horno después del pitido de precalentamiento.
A continuación, pulse **OK** para iniciar la Cocción automática.

⚠ ADVERTENCIA

Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 1	Patatas gratinadas	1,0-1,5	Rejilla	3
		Prepare patatas frescas gratinadas con una bandeja resistente al horno, de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 2	Verduras gratinadas	0,8-1,2	Rejilla	3
		Prepare verduras frescas gratinadas con una bandeja resistente al horno, de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		

Cocción inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 3	Pasta al horno	1,2-1,5	Rejilla	3
		Prepare el gratinado de pasta utilizando una fuente de horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 4	Lasaña	1,0-1,5	Rejilla	3
		Prepare lasaña casera en una bandeja resistente al horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 5	Pisto	1,2-1,5	Rejilla	3
		Ponga los ingredientes para el Ratatouille en una cazuela con tapa. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla. Hornee en un recipiente cubierto. Mezclar antes de servir.		
A 6	Pastel de manzana	1,2-1,4	Rejilla	2
		Prepare pastel de manzana con un molde para horno de metal redondo de 20-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
A 7	Croissants	0,3-0,4	Bandeja universal	3
		Preparar los croissants (masa lista refrigerada). Poner en papel de hornear en una bandeja universal. Inicie el programa, después de que suene el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
A 8	Pastel de hojaldre de manzana	0,3-0,4	Bandeja universal	3
		Poner los hojaldres de manzana sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa, después de que suene el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 9	Base de flan de frutas	0,4-0,5	Rejilla	3
		Poner la masa en una fuente de horno de metal negro untada con mantequilla para la base de la tarta. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rejilla	2
		Prepare masa de quiche, póngala en un molde de quiche redondo de 25 cm de diámetro. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, añada el relleno y ponga el molde en el centro de la rejilla.		
A 11	Pan blanco de molde	0,6-0,7	Rejilla	2
		Prepare la masa y póngala en una bandeja de horno rectangular de metal negra (de 25 cm de longitud). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 12	Barra de pan de grano mixto	0,8-0,9	Rejilla	2
		Prepare la masa y póngala en una bandeja de horno rectangular de metal negra (de 25 cm de longitud). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 13	Panecillo	0,3-0,5	Bandeja universal	3
		Preparar los panecillos (masa lista refrigerada). Poner en papel de hornear en una bandeja universal. Inicie el programa, después de el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el horno.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 14	Pastel con frutas (crumble)	0,8-1,2	Rejilla	3
		Poner frutas frescas (frambuesas, moras, rodajas de manzana o de pera) en una fuente de horno de 22-24 cm. Distribuir las migas por encima. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 15	Bollos	0,5-0,6	Bandeja universal	3
		Poner bollos (de 5-6 cm de diámetro) sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa, después de que suene el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
A 16	Bizcocho	0,5-0,6	Rejilla	3
		Prepare la masa del pastel y póngala en un molde de horno redondo de metal negro de 26 cm de diámetro. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
A 17	Bizcocho mármol	0,7-0,8	Rejilla	2
		Prepare la masa del pastel y póngala en un molde tipo gugelhopf o con orificio central redondo de metal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
A 18	Pastel de molde neerlandés	0,7-0,8	Rejilla	2
		Prepare la masa del pastel y póngala en una bandeja de horno rectangular de metal negra (de 25 cm de longitud). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 19	Brownies	0,7-0,8	Rejilla	3
		Prepare la masa del pastel en una fuente para horno de 20-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
A 20	Solomillo de ternera asado	0,8-1,2	Rejilla	2
			Bandeja universal	1
		Sazone la carne y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela en la rejilla con la parte de la grasa hacia arriba.		
A 21	Ternera asada a fuego lento	0,8-1,2	Rejilla	2
			Bandeja universal	1
		Sazone la carne y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela en la rejilla con la parte de la grasa hacia arriba.		
A 22	Chuletas de cordero asadas con hierbas	0,4-0,8	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Marine las chuletas de cordero con hierbas y especias, y póngalas en la rejilla.		
A 23	Pierna de cordero	1,0-1,4	Rejilla	3
			Bandeja universal	1
		Marinar el cordero y ponerlo en una rejilla.		
A 24	Cerdo asado con chicharrones	0,8-1,2	Rejilla	3
			Bandeja universal	1
		Poner el asado de cerdo con el lado gordo hacia arriba en la rejilla.		

Cocción inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 25	Costillas de cerdo	0,8-1,2	Rejilla	3
			Bandeja universal	1
		Poner el costillar de cerdo en la rejilla.		
A 26	Pollo, entero	1,0-1,4	Rejilla	2
			Bandeja universal	1
		Enjuague y limpie el pollo. Unte el pollo con aceite y añada especias. Colóquelo en la rejilla con la pechuga hacia abajo y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido.		
A 27	Pechuga de pollo	0,5-0,9	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Marine la pechuga y colóquela en la rejilla.		
A 28	Muslitos de pollo	0,5-0,9	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Pincelar con aceite y especias y poner en la rejilla.		
A 29	Pechuga de pato	0,3-0,7	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Poner las pechugas de pato con el lado gordo hacia arriba en la rejilla. El primer ajuste es para un nivel de cocción medio, el segundo para un nivel de cocción bien cocido.		
A 30	Filete de trucha al horno	0,3-0,7	Bandeja universal	4
		Ponga los filetes de trucha con la piel hacia arriba en la bandeja universal.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 31	Trucha	0,3-0,7	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Enjuague y limpie el pescado, y colóquelo en la rejilla uniendo la cabeza con la cola. Añada zumo de limón, sal y hierbas dentro del pescado. Corte la superficie de la piel con un cuchillo. Úntelo con aceite y sal.		
A 32	Lenguado	0,3-0,7	Bandeja universal	3
		Ponga el lenguado sobre papel de horno en la bandeja universal. Corte la superficie con un cuchillo.		
A 33	Bistec/filete de salmón	0,3-0,7	Rejilla	4
			Bandeja universal	1
		Enjuague y limpie los filetes o bistecs. Coloque los filetes en la rejilla con la piel hacia arriba.		
A 34	Verduras asadas	0,3-0,7	Bandeja universal	4
		Enjuague y prepare rodajas de calabacín, berenjena, pimiento, cebolla y tomates cherry. Úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias. Distribúyalas uniformemente en la bandeja universal.		
A 35	Patatas asadas cortadas por la mitad	0,5-0,9	Bandeja universal	3
		Corte patatas grandes (de 200 g cada una) a lo largo en dos mitades. Colóquelas en la bandeja universal con el corte hacia arriba y úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias.		
A 36	Patatas panaderas congeladas	0,3-0,7	Bandeja universal	3
		Distribuya las patatas fritas congeladas de manera uniforme en la bandeja universal.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
A 37	Cuñas de patata congeladas	0,3-0,7	Bandeja universal	3
		Distribuya uniformemente los trozos de patata congelados en la bandeja universal.		
A 38	Pizza congelada	0,3-0,7	Rejilla	3
		Inicie el programa, después de que suene el pitido de precalentamiento, coloque la pizza congelada en el centro de la rejilla.		
A 39	Pizza casera	0,8-1,2	Bandeja universal	2
		Prepare pizza casera con la masa de levadura y colóquela en la bandeja universal. El rango de peso incluye masa e ingredientes como salsa, verduras, jamón y queso. Inicie el programa, después de que suene el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
A 40	Prueba de masa	0,3-0,7	Rejilla	2
		Prepare la masa en un bol y cúbrala con un film transparente. Colóquela en el centro de la rejilla.		

Doble cocción

En la siguiente tabla se muestran 10 programas automáticos para cocinar, asar y hornear. Puede utilizar solo la zona superior o la inferior y utilizar la zona superior y la inferior al mismo tiempo. El programa indica las cantidades, el peso y las recomendaciones adecuadas. Para mayor comodidad, los modos de cocción y los tiempos están preprogramados. Encontrará algunas recetas para los programas automáticos en su libro de instrucciones.
Todos los programas de cocción automática dual incluyen el precalentamiento y muestran el progreso del mismo.
Coloque la comida en el horno después del pitido de precalentamiento.
Pulse **Tiempo de cocción** para iniciar la **Cocción automática**.

⚠ ADVERTENCIA

Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

1. Superior

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
1	Patatas gratinadas	1,0-1,5	Rejilla	4
		Prepare patatas frescas gratinadas con una bandeja resistente al horno, de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
2	Lasaña	1,0-1,5	Rejilla	4
		Prepare lasaña casera en una bandeja resistente al horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el centro de la rejilla.		
3	Muslitos de pollo	0,5-0,9	Rejilla	4
			Bandeja universal	4
		Pincelar con aceite y especias y poner en la rejilla.		

Cocción inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
4	Patatas asadas cortadas por la mitad	0,5-0,9	Bandeja universal	4
		Corte patatas grandes (de 200 g cada una) a lo largo en dos mitades. Colóquelas en la bandeja universal con el corte hacia arriba y úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias.		
5	Patatas panaderas congeladas	0,3-0,7	Bandeja universal	4
		Distribuya las patatas fritas congeladas de manera uniforme en la bandeja universal.		

2. Inferior

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
1	Pastel de manzana	1,2-1,4	Rejilla	1
		Prepare pastel de manzana con un molde para horno de metal redondo de 20-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla.		
2	Pastel de hojaldre de manzana	0,3-0,4	Bandeja universal	1
		Poner los hojaldres de manzana sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa, después de que suene el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rejilla	1
		Prepare masa de quiche, póngala en un molde de quiche redondo de 22-24 cm de diámetro. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, añada el relleno y ponga el molde en el centro de la rejilla.		
4	Pizza congelada	0,3-0,7	Rejilla	1
		Inicie el programa, después de que suene el pitido de precalentamiento, coloque la pizza congelada en el centro de la rejilla.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel
5	Pizza casera	0,8-1,2	Bandeja universal	1
		Prepare pizza casera con la masa de levadura y colóquela en la bandeja universal. El rango de peso incluye masa e ingredientes como salsa, verduras, jamón y queso. Inicie el programa, después de que suene el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno.		

3. Dual

Puede seleccionar un programa automático para la zona inferior y superior y cocinar simultáneamente.

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando utilice la zona superior o la inferior, el ventilador y el calentador de la otra zona pueden funcionar para obtener un rendimiento óptimo. La zona que no se está utilizando no debe usarse para fines no previstos.

Recetas de prueba

De conformidad con la norma EN 60350-1

1. Horneado

Las recomendaciones para el horneado se han de entender con el horno precalentado. No utilice la función de Precalentamiento rápido. Ponga siempre las bandejas con el lado inclinado hacia delante.

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pasteles pequeños	Bandeja universal	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Bizcocho de mantequilla	Bandeja universal	1+3		140	28-33
Bizcocho sin grasa	Rejilla + Molde para pasteles desmontable (Metálico oscuro, 26 cm de Ø)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Pastel de manzana	Rejilla + 2 moldes para tartas desmontable ** (Recubrimiento oscuro, Ø 20 cm)	2, colocados en diagonal		160	70-80
	Bandeja universal + Rejilla + 2 moldes para tartas desmontable *** (Recubrimiento oscuro, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Aumente el tiempo de cocción en 5 minutos si cocina en modo convencional utilizando una fuente de cristal (26 cm de Ø).

** Dos pasteles dispuestos sobre la parrilla al fondo-izquierda y al frente-derecha.

*** Dos pasteles dispuestos en el centro, uno encima del otro.

2. Gratinador

Precaliente el horno vacío durante 5 minutos con la función de parrilla grande.

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Tostada pan blanco	Rejilla	5		270 (Máx)	1-2
Hamburguesas de ternera * (12 unidades)	Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos)	4 1		270 (Máx)	1st 15-18 2nd 5-8

* Dar la vuelta transcurridas 2/3 del tiempo de cocción.

3. Asados

Tipo de alimento	Accesorio	Nivel	Tipo de calentamiento	Temp. (°C)	Tiempo (min.)
Pollo entero * 1,3-1,5 kg	Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos)	3 1		200	60-75
Pollo entero * 1,5-1,7 kg	Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos)	3 1		200	70-85

* Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Cocción inteligente

Colección de recetas frecuentes de autococción

Patatas gratinadas

Ingredientes 800 g de patatas, 100 ml de leche, 100 ml de nata, 50 g de huevo entero batido, 1 cucharada de sal, pimienta y nuez moscada, 150 g de queso rallado, mantequilla y tomillo

Instrucciones Pelar las patatas y cortarlas en rodajas de 3 mm de grosor. Untar con mantequilla toda la superficie de una fuente para gratinar (22-24 cm). Extender las rodajas sobre una toalla limpia y mantenerlas cubiertas con la toalla mientras se prepara el resto de los ingredientes.
Mezclar el resto de los ingredientes, excepto el queso rallado, en un bol grande y remover bien. Coloque las rodajas de patata en la fuente ligeramente superpuestas y vierta la mezcla sobre las patatas. Esparcir el queso rallado por encima y hornear. Después de la cocción, servir espolvoreando con unas hojas de tomillo fresco.

Verduras gratinadas

Ingredientes 800 g de verduras (calabacín, tomate, cebolla, zanahoria, pimiento, patatas precocidas), 150 ml de nata, 50 g de huevo entero batido, 1 cucharada de sal, 1 cucharada de hierbas (pimienta, perejil o romero), 150 g de queso rallado, 3 cucharadas de aceite de oliva, unas hojas de tomillo

Instrucciones Lavar las verduras y cortarlas en rodajas de 3 a 5 mm de grosor. Colocar las rodajas en capas en una fuente para gratinar (22-24 cm) y verter el aceite sobre las verduras. Mezclar el resto de los ingredientes excepto el queso rallado y verterlo sobre las verduras. Esparcir el queso rallado por encima y hornear. A continuación, servir espolvoreando con unas hojas de tomillo fresco.

Lasaña

Ingredientes 2 cucharadas de aceite de oliva, 500 g de carne picada, 500 ml de salsa de tomate, 100 ml de caldo de carne, 150 g de láminas de lasaña secas, 1 cebolla picada, 200 g de queso rallado, 1 cucharadita de perejil seco en copos, orégano y albahaca

Instrucciones Preparar la salsa de carne con tomate. Calentar el aceite en una sartén y cocinar la carne picada y la cebolla picada durante unos 10 minutos hasta que se dore por todos lados. Verter la salsa de tomate y el caldo de carne, añadir las hierbas secas. Llevar a ebullición y cocer a fuego lento durante 30 minutos.
Cocer los fideos de lasaña siguiendo las instrucciones del paquete. Poner en capas los fideos de lasaña, la salsa de carne y el queso, y repetir la operación. A continuación, espolvorear uniformemente el queso restante sobre la capa de fideos y hornear.

Pastel de manzana

Ingredientes
- **Pastel**: 275 g de harina, 1/2 cucharada de sal, 125 g de azúcar blanco de ricino, 8 g de azúcar de vainilla, 175 g de mantequilla fría, 1 huevo (batido)
- **Relleno**: 750 g de manzanas enteras firmes, 1 cucharada de zumo de limón, 40 g de azúcar, 1/2 cucharada de canela, 50 g de pasas sin pepitas, 2 cucharadas de pan rallado

Instrucciones

Tamizar la harina con la sal sobre un bol grande. Tamizar con ella el azúcar de ricino y el azúcar de vainilla. Cortar con 2 cuchillos la mantequilla por la harina en dados pequeños. Añadir 3/4 del huevo batido. Amasar todos los ingredientes en el robot de cocina hasta que aparezca una masa desmenuzable. Formar la masa en una bola con las manos. Envuélvala en papel de plástico y déjela enfriar durante unos 30 minutos.

Engrasar el molde desmontable (24-26 cm de diámetro) y espolvorear la superficie con harina. Estirar 3/4 de la masa hasta alcanzar un grosor de 5 mm. Ponerla en el molde (en el fondo y en los lados).

Pelar y descorazonar las manzanas. Cortarlas en cubos de aproximadamente 3/4 x 3/4 cm. Rociar las manzanas con zumo de limón y mezclar bien. Lavar y secar las grosellas y las pasas. Añadir el azúcar, la canela, las pasas y las grosellas. Mezclar bien y espolvorear el fondo de la masa con pan rallado. Presionar ligeramente.

Extender el resto de la masa. Cortar la masa en pequeñas tiras y ponerlas en forma de cruz sobre el relleno. Untar la tarta uniformemente con el resto del huevo batido.

Quiche Lorraine

Ingredientes
- **Pastel**: 200 g de harina común, 80 g de mantequilla, 1 huevo
- **Relleno**: 75 g de tocino sin grasa en cubos, 125 ml de nata, 125 g de crema fresca, 2 huevos batidos, 100 g de queso rallado de Suiza, sal y pimienta

Instrucciones

Para hacer el hojaldre, poner la harina, la mantequilla y el huevo en un recipiente y mezclar hasta conseguir un hojaldre blando y luego dejarlo reposar en la nevera durante 30 minutos. Extienda la masa y colóquela en la fuente de cerámica engrasada para quiche (25 cm de diámetro). Pinchar el fondo con un tenedor. Mezclar el huevo, la nata, la crema fresca, el queso, la sal y la pimienta. Viértalo sobre la masa justo antes de hornearla.

Pastel con frutas (crumble)

Ingredientes
- **Cobertura**: 200 g de harina, 100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 2 g de sal, 2 g de canela en polvo
- **Fruta**: 600 g de frutas variadas

Instrucciones

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener el crumble para hacer la cobertura. Repartir las frutas variadas en una fuente de horno y espolvorear el crumble.

Cocción inteligente

Pizza casera

Ingredientes
- **Masa de pizza**: 300 g de harina, 7 g de levadura seca, 1 cucharada de aceite de oliva, 200 ml de agua tibia, 1 cucharada de azúcar y sal
- **Cobertura**: 400 g de verduras en rodajas (berenjena, calabacín, cebolla, tomate), 100 g de jamón o bacon (picado), 100 g de queso rallado

Instrucciones Poner la harina, la levadura, el aceite, la sal, el azúcar y el agua tibia en un bol y mezclar hasta obtener una masa húmeda. Amasar en una batidora o a mano unos 5-10 minutos. Cubrir con una tapa y meter en el horno durante 30 minutos a 35 °C para que se pruebe. Extender la masa sobre una superficie enharinada en forma de rectángulo y ponerla en la bandeja o el molde para pizza. Extender el puré de tomate sobre la masa y colocar el jamón, los champiñones, las aceitunas y el tomate. Espolvorear uniformemente con queso por encima y hornear.

Solomillo de ternera asado

Ingredientes 1 kg de solomillo de ternera, 5 g de sal, 1 g de pimienta, 3 g de romero y 3 g de tomillo

Instrucciones Sazone la carne con sal, pimienta y romero y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Coloque sobre la rejilla. Meta en el horno y cocine.

Chuletas de cordero asadas con hierbas

Ingredientes 1 kg de chuletas de cordero (6 piezas), 4 dientes de ajo grandes (prensados), 1 cucharada de tomillo fresco (machacado), 1 cucharada de romero fresco (machacado), 2 cucharadas de sal, 2 cucharadas de aceite de oliva

Instrucciones Mezclar la sal, el ajo, las hierbas y el aceite y añadir el cordero. Dar vueltas para cubrirlo y dejarlo a temperatura ambiente al menos de 30 minutos a 1 hora.

Costilla de cerdo

Ingredientes 2 costillas de cerdo, 1 cucharada de pimienta negra, 3 hojas de laurel, 1 cebolla picada, 3 dientes de ajo picados, 85 g de azúcar moreno, 3 cucharadas de salsa Worcestershire, 2 cucharadas de puré de tomate, 2 cucharadas de aceite de oliva

Instrucciones Prepare una salsa barbacoa. Caliente el aceite en una sartén y añada la cebolla. Cocine hasta que se ablande y añada el resto de los ingredientes. A continuación, reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 30 minutos hasta que se espese. Marine la costilla con la salsa barbacoa al menos de 30 minutos a 1 hora.

Mantenimiento

Limpieza

⚠ ADVERTENCIA

- Antes de proceder a la limpieza, compruebe que el horno y los accesorios estén fríos.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, cepillos duros, estropajos, lanas de acero, cuchillos ni otros materiales abrasivos.

Interior del horno

- Para limpiar el interior del horno use un paño y un agente limpiador suave o agua jabonosa caliente.
- No limpie a mano el cierre de la puerta.
- Para evitar dañar la superficie esmaltada del horno, use solo los limpiadores de hornos corrientes.
- Para eliminar restos persistentes, use un limpiador especial para horno.
- Al aumentar la temperatura de la sala de cocción en un periodo inicial, puede encontrar algunas manchas en el cristal interior de la puerta. En este caso, apague el horno y espere a que se enfríe. A continuación, utilice papel de cocina o detergente neutro con un paño limpio para limpiar el cristal interior.

Exterior del horno

Para limpiar el exterior del horno, como la puerta, el tirador y la pantalla, utilice un paño limpio y un detergente limpiador suave o agua tibia con jabón, y séquelo con papel de cocina o un paño seco.
Puede quedar grasa y suciedad, sobre todo alrededor del tirador, a causa del aire caliente procedente del interior. Se recomienda limpiar el tirador después de cada uso.

Accesorios

Lave los accesorios después de cada uso y séquelos con un paño de cocina. Para eliminar la suciedad persistente, sumerja los accesorios usados en agua tibia con jabón durante unos 30 minutos antes de lavarlos.

Superficie esmaltada catalítica (solo en los modelos aplicables)

Las partes desmontables están recubiertas por una capa catalítica de esmalte gris. Pueden ensuciarse con el aceite y la grasa que salpica el aire circulante durante la cocción por convección. No obstante, esta suciedad se quema a temperaturas de horno de 200 °C o superiores.

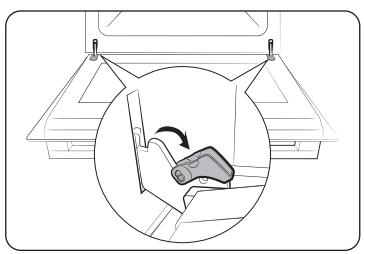
1. Saque todos los accesorios del horno.
2. Limpie el interior del horno.
3. Seleccione el modo de convección con temperatura máxima y active el ciclo durante una hora.

Puerta

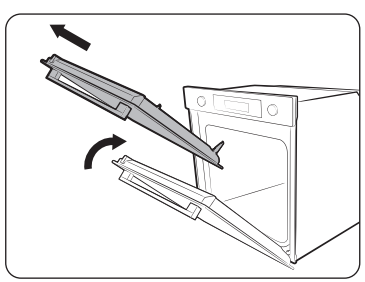
No retire la puerta del horno a menos que sea para limpiarla. Para retirar la puerta para su limpieza, siga estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

La puerta del horno pesa.

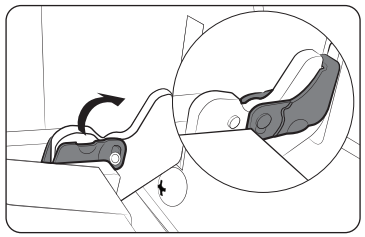


1. Abra la puerta y las grapas de ambas bisagras.



2. Cierre la puerta unos 70°. Sostenga la puerta del horno por los lados usando ambas manos, y levante y tire hacia arriba hasta quitar las bisagras.
3. Limpie la puerta con agua jabonosa y un paño limpio.

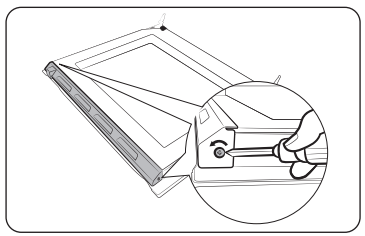
Mantenimiento



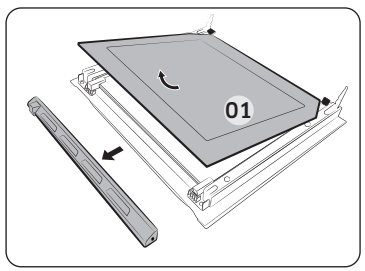
4. Cuando haya terminado, siga los pasos 1 a 2 anteriores en el orden inverso para volver a instalar la puerta. Asegúrese de que las bisagras están en ambos lados.

Puerta de cristal

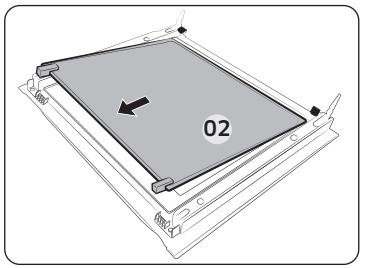
Dependiendo del modelo, la puerta del horno consta de 3-4 láminas de cristal colocadas una junto a otra. No retire el cristal de la puerta a menos que sea para limpiarlo. Para retirar el cristal de la puerta para su limpieza, siga estas instrucciones.



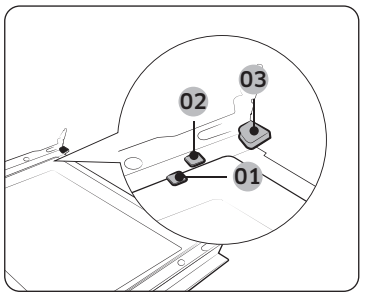
1. Utilice un destornillador para retirar los tornillos de los lados izquierdo y derecho.



2. Desmonte los revestimientos en las direcciones indicadas por las flechas
3. Retire la primera hoja de la puerta.

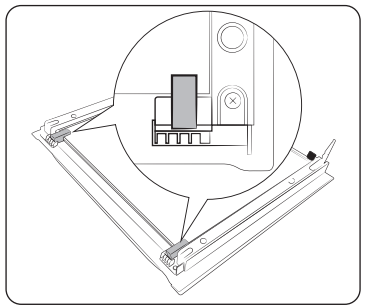


4. Retire la segunda hoja de la puerta en la dirección de la flecha.
5. Limpie el cristal con agua jabonosa y un paño limpio.



6. Cuando haya terminado, vuelva a insertar las hojas de la siguiente manera:
- Inserte la hoja 2 entre el clip de soporte 1 y 2, y la hoja 1 en el clip de soporte 3 en este orden.

01 Clip de soporte 1
02 Clip de soporte 2
03 Clip de soporte 3

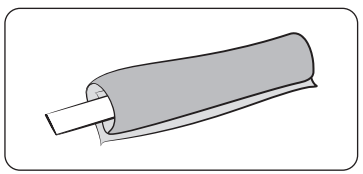


7. Compruebe si las gomas de cristal encajan y fijan bien la hoja de cristal.
8. Siga los pasos 1-2 anteriores en el orden inverso para volver a instalar la puerta.

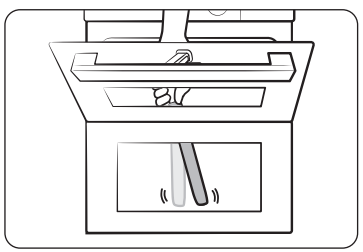
⚠ ADVERTENCIA

Para evitar fugas de calor, asegúrese de volver a colocar correctamente las hojas de cristal.

Cristal de la puerta doble (solo modelos aplicables)



1. Ate el pañuelo húmedo para que se fije.

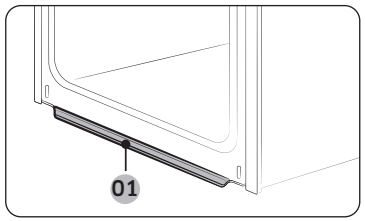


2. Coloque la toalla debajo de la puerta.
3. Limpie la puerta.
4. Aplique detergente al pañuelo y vuelva a limpiar.
5. Limpie con el pañuelo seco la humedad y las burbujas.

⚠ PRECAUCIÓN

No desmonte la puerta para limpiarla.

Colector de agua



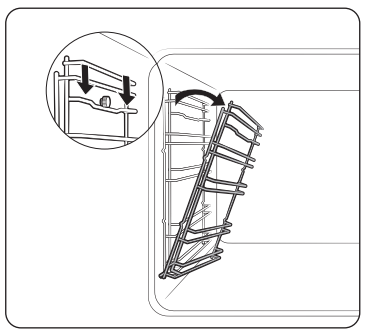
01 Colector de agua

El colector de agua recoge no solo la humedad sobrante de la cocción, sino también los residuos de alimentos. Vacíe y limpie regularmente el colector de agua.

⚠ ADVERTENCIA

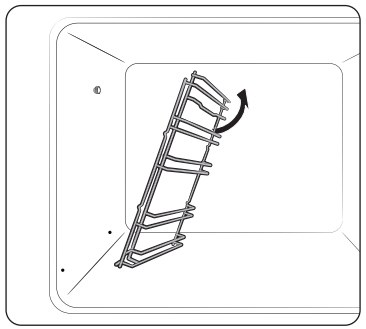
Si detecta una fuga de agua del colector de agua, póngase en contacto con nosotros en un centro de servicio técnico local de Samsung.

Correderas laterales (solo modelos aplicables)



1. Presione la línea superior de la corredera lateral izquierda, y bájela aproximadamente 45 º.

Mantenimiento



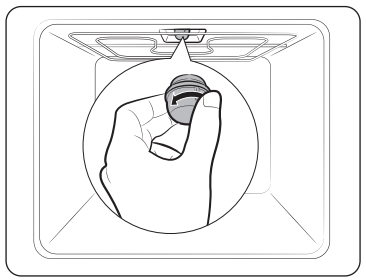
2. Tire y retire la línea inferior del canal lateral izquierdo.
3. Retire la corredera lateral derecha de la misma manera.
4. Limpie ambas correderas laterales.
5. Cuando haya terminado, siga los pasos 1 a 2 anteriores en el orden inverso para volver a insertar las correderas laterales.

NOTA

El horno funciona aunque las guías laterales y las rejillas no estén colocadas en su lugar.

Sustitución

Bombillas

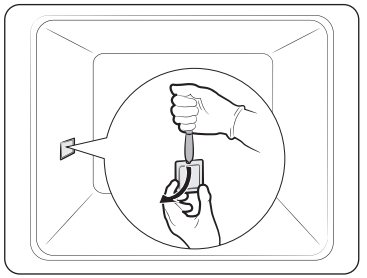


1. Retire el capuchón de cristal girándolo hacia la izquierda.
2. Sustituya la luz del horno.
3. Limpie el capuchón de cristal.
4. Cuando acabe, siga el paso 1 anterior en orden inverso para volver a introducir el capuchón de cristal.

ADVERTENCIA

- Antes de sustituir una bombilla, apague el horno y desenchufe el cable de alimentación.
- Utilice únicamente bombillas resistentes a temperaturas de 300 °C de 25-40 W / 220-240 V. Puede comprar bombillas homologadas en un centro de servicio técnico de Samsung.
- Utilice siempre un paño seco cuando manipule lámparas halógenas. El objetivo es evitar que la bombilla se vea alterada por los dedos o el sudor, lo que podría reducir su ciclo de vida.

Luz lateral del horno



1. Sujete el extremo inferior de la cubierta de la luz lateral del horno con una mano y utilice una herramienta plana y afilada, como un cuchillo de mesa, para retirar la cubierta como se muestra.
2. Sustituya la luz lateral del horno.
3. Vuelva a colocar la cubierta de la luz.

Solución de problemas

Puntos de control

Si tiene algún problema con el horno, compruebe primero la tabla que se indica a continuación y pruebe las recomendaciones. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

Problema	Causa	Acción
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	• Si hay materia extraña entre los botones	• Elimine la materia extraña y vuelva a intentarlo.
	• Modelo táctil: si hay humedad en el exterior	• Elimine la humedad y vuelva a intentarlo.
	• Si la función de bloqueo está establecida	• Compruebe si la función de bloqueo está establecida.
No se ve el tiempo.	• Si no hay suministro de energía	• Compruebe si hay suministro de energía.
El horno no funciona.	• Si no hay suministro de energía	• Compruebe si hay suministro de energía.
El horno se para durante el funcionamiento.	• Si está desenchufado de la toma de corriente	• Vuelva a conectar el enchufe.
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	• Si la cocción continua se prolonga en el tiempo	• Después de cocinar durante un tiempo largo, deje enfriar el horno.
	• Si el ventilador no funciona	• Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	• Si el horno está instalado en un lugar sin buena ventilación	• Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	• Cuando está usando varios enchufes en la misma toma	• Utilice un solo enchufe.
El horno no tiene corriente.	• Si no hay suministro de energía	• Compruebe si hay suministro de energía.
El exterior del horno está muy caliente durante el funcionamiento.	• Si el horno está instalado en un lugar sin buena ventilación	• Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
La puerta no se puede abrir correctamente.	• Si hay restos de alimentos atascados entre la puerta y el interior del producto	• Limpie bien el horno y abra la puerta de nuevo.
La luz interior es tenue o no se enciende.	• Si la lámpara se enciende y luego se apaga	• La lámpara se apaga automáticamente tras un tiempo determinado para ahorrar energía. Puede encenderla de nuevo pulsando el botón de iluminación del horno.
	• Si la lámpara está cubierta de materia extraña durante la cocción	• Limpie el interior del horno y compruébelo.
Se producen descargas eléctricas en el horno.	• Si la alimentación no está conectada a tierra correctamente • Si está usando un enchufe sin conexión a tierra	• Compruebe si el suministro de energía está correctamente conectado a tierra.
Gotea agua. Sale vapor por la rendija de la puerta. Queda agua en el horno.	• En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no es un fallo de funcionamiento del producto.	• Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.

Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
La iluminación en el interior del horno no es regular.	• La iluminación cambia en función de los cambios de potencia de salida.	• Los cambios de potencia de salida durante la cocción no son errores de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	• El ventilador funciona automáticamente durante un periodo determinado de tiempo para ventilar el interior del horno.	• Esto no es un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse.
El horno no se calienta.	• Si la puerta está abierta	• Cierre la puerta y vuelva a encenderlo.
	• Si los mandos del horno no están correctamente ajustados	• Consulte el capítulo sobre el funcionamiento del horno y vuelva a configurarlo.
	• Si el fusible del hogar se ha fundido o se ha disparado el cortacircuitos.	• Sustituya el fusible o restablezca el circuito. Si esto sucede a menudo, llame a un electricista.
Sale humo durante el funcionamiento.	• Durante el funcionamiento inicial	• Cuando el horno se pone en marcha por primera vez, puede salir humo del elemento calefactor. Esto no es un fallo de funcionamiento del producto, y si utiliza el horno 2-3 veces, debería dejar de ocurrir.
	• Si hay comida en el elemento calefactor	• Deje enfriar el horno el tiempo suficiente y limpie los restos de comida del elemento calefactor.
El horno despide olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	• Si utiliza plástico u otros recipientes que no sean resistentes al calor	• Use recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas.

Problema	Causa	Acción
El horno no cocina correctamente.	• Si la puerta se abre con frecuencia durante la cocción	• No abra la puerta con frecuencia a menos que sea necesario dar la vuelta a los alimentos. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior descenderá y esto podrá afectar al resultado de la cocción.
La limpieza por vapor no funciona.	• Esto se debe a que la temperatura es demasiado alta.	• Deje que el horno se enfríe y luego utilícelo.
El modo de cocción dual no funciona.	• Si el divisor no está bien montado	• Inserte el divisor correctamente y utilícelo.
El modo de cocción individual no funciona.	• Si el divisor está introducido en el horno.	• Saque el divisor y utilícelo.

Códigos de información

Si el horno no funciona, es posible que vea un código de información en la pantalla. Compruebe la siguiente tabla y pruebe las recomendaciones.

Código	Significado	Acción
C-d1	Fallos de funcionamiento del bloqueo de la puerta	Apague el horno y vuelva a encenderlo. Si el problema continúa, apague todo durante 30 segundos o más y vuelva a conectarlo. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con un centro de servicio técnico.
C-20	Fallos de funcionamiento del sensor	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Solo ocurre durante la lectura/escritura de la EEPROM	
C-F0	Si no hay comunicación entre la placa de circuito impreso principal y la secundaria	
C-F2	Ocurre cuando se mantiene un problema de comunicación entre IC táctil <-> Micom principal o secundario	Apague el horno y vuelva a encenderlo. Si el problema continúa, apague todo durante 30 segundos o más y vuelva a conectarlo. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con un centro de servicio técnico.
C-d0	Problema de botón Ocurre cuando se mantiene pulsado un botón durante un periodo de tiempo.	Limpie los botones y asegúrese de que no están mojados ni hay agua alrededor. Apague el horno e inténtelo de nuevo. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.
-dC-	Si se retira el divisor durante la cocción en el modo de cocción doble. Si se introduce el divisor durante la cocción en el modo de cocción simple.	El divisor no debe retirarse durante la cocción en el modo de cocción doble. Apague el horno y vuelva a encenderlo. Si el problema continúa, apague todo durante 30 segundos o más y vuelva a conectarlo. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con un centro de servicio técnico.
S-01	Desconexión de seguridad El horno ha continuado funcionando a la temperatura establecida durante un periodo de tiempo prolongado. • Por debajo de 100 ℃ - 16 horas • De 105 ℃ a 240 ℃ - 8 horas • De 245 ℃ al Máximo - 4 horas	Esto no es un fallo del sistema. Apague el horno y retire la comida. A continuación, inténtelo de nuevo de la forma habitual.

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Voltaje de conexión		230-240 V ~ 50 Hz
Máxima potencia de carga conectada		3650-3950 W
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	Unidad principal	595 x 596 x 570 mm
	Empotrable	560 x 579 x 549 mm
Volumen		76 litros

* Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética <G>.

Apéndice

Ficha de datos del producto

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identificación del modelo	NV7B441****, NV7B442****, NV7B443****, NV7B444****, NV7B445****, NV7B441**C*, NV7B442**C*, NV7B444**C*, NV7B451****, NV7B452****, NV7B453****, NV7B454****, NV7B455****		
Índice de eficiencia energética por cavidad (EEI cavidad)	81,6		
Clase de eficiencia energética por cavidad	A+		
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final) (EC cavidad eléctrica)	1,05 kWh/ciclo		
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final) (EC cavidad eléctrica)	0,71 kWh/ciclo		
Número de cavidades	1		
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)	electricidad		
Volumen por cavidad (V)	76 litros		
Tipo de horno	Empotrable		
Masa del aparato (M)	NV7B441****: 33,4 kg NV7B442****: 33,4 kg NV7B443****: 38,4 kg NV7B444****: 33,4 kg NV7B445****: 38,4 kg	NV7B441**C*: 38,4 kg NV7B442**C*: 38,4 kg NV7B444**C*: 38,4 kg	NV7B451****: 33,4 kg NV7B452****: 36,9 kg NV7B453****: 40,9 kg NV7B454****: 36,9 kg NV7B455****: 40,9 kg

Datos determinados conforme a la norma EN 60350-1, EN 50564, los Reglamentos (UE) N.º 65/2014 y (UE) N.º 66/2014 de la Comisión y el Reglamento (CE) N.º 1275/2008.

Consumo total de energía en espera (W) (Todos los puertos de red están en estado “encendido”)		1,9 W
Periodo de tiempo para la gestión de la energía (min.)		20 min.
Wi-Fi	Consumo de energía en modo de espera (W)	1,9 W
	Periodo de tiempo para la gestión de la energía (min.)	20 min.
Modo de espera	Consumo de energía	1,0 W
	Periodo de tiempo para la gestión de la energía (min.)	30 min.

Consejos para ahorrar energía

- Durante la cocción, la puerta del horno debe estar cerrada excepto para dar la vuelta a los alimentos. No abra la puerta frecuentemente durante la cocción a fin de mantener la temperatura del horno y ahorrar energía.
- Planifique el uso del horno para evitar apagarlo entre una y otra cocción a fin de ahorrar energía y reducir el tiempo que el horno necesita para volver a calentarse.
- Si el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, el horno debe apagarse 5-10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción para ahorrar energía. El calor residual completará el proceso de cocción.
- Siempre que sea posible, cocine más de un alimento a la vez.

NOTA

Por la presente, Samsung declara que este equipo de radio está en conformidad con la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes en el Reino Unido.
El texto completo de la declaración de conformidad de la UE y de la declaración de conformidad del Reino Unido está disponible en la siguiente dirección de Internet: La declaración de conformidad oficial puede encontrarse en http://www.samsung.com. vaya a Asistencia > Buscar asistencia de productos e introduzca el nombre del modelo.

	Gama de frecuencias	Potencia del transmisor (Máx.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto.
La siguiente dirección URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 conduce a información sobre la licencia de código abierto en relación con este producto.

SAMSUNG

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
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
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01413C-01

Forno de encastrar

Manual de instalação e do utilizador

NV7B441**** / NV7B442**** / NV7B443**** / NV7B444**** / NV7B445**** /
NV7B441**C* / NV7B442**C* / NV7B444**C* / NV7B451**** /
NV7B452**** / NV7B453**** / NV7B454**** / NV7B455****

SAMSUNG

Índice

Utilização deste manual 3

São utilizados os seguintes símbolos neste Manual do utilizador: 3

Instruções de segurança 3

Precauções de segurança importantes 3
Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos) 6
Função de poupança automática de energia 6

Instalação 6

Conteúdo 6
Ligação à fonte de alimentação 7
Montagem em armário 8

Antes de começar 10

Definições iniciais 10
Odor de forno novo 10
Mecanismo de segurança inteligente 10
Porta com fecho suave 11
Acessórios 11
Porta flexível 12
Bloqueio mecânico 13
Modo Dual de cozedura 13

Operações 14

Painel de controlo 14
Definições comuns 15
Modos de cozedura (exceto para Grelhar) 18
Modos de cozedura (Grelhar) 20
Intervalo de programação do Modo Dual de cozedura 22
Vácuo Sous Vide 24
Interromper a cozedura 26
Função especial 26
Vapor Natural 27
Cozedura automática 28
Limpeza 29
Temporizador 31
Som Ligado/Desligado 31
Wi-Fi Ligado/Desligado 31

Cozinha inteligente 32

Cozinha manual 32
Programas de cozedura automática 37
Recipientes de teste 43
Coleção de receitas frequentes de Cozedura automática 44

Manutenção 47

Limpeza 47
Substituição 50

Resolução de problemas 51

Pontos de verificação 51
Códigos de informação 53

Características técnicas 54

Anexo 54

Folha de dados técnicos do produto 54
Anúncio de Código Aberto 55

Utilização deste manual

Obrigado por ter adquirido o forno de encastrar SAMSUNG.
Este Manual do utilizador contém informações importantes sobre segurança e instruções destinadas a ajudá-lo na utilização e manutenção do seu aparelho.
Leia este Manual do utilizador antes de utilizar o forno e guarde-o para consulta futura.

São utilizados os seguintes símbolos neste Manual do utilizador:

⚠ AVISO

Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos graves, morte e/ou danos materiais.**

⚠ ATENÇÃO

Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos e/ou danos materiais.**

NOTA

Sugestões, recomendações ou informações úteis que ajudam os utilizadores a manusear o produto.

Instruções de segurança

A instalação deste forno só pode ser efetuada por um eletricista qualificado. O técnico de instalação é responsável pela ligação do aparelho à fonte de alimentação, de acordo com as recomendações de segurança relevantes.

Precauções de segurança importantes

⚠ AVISO

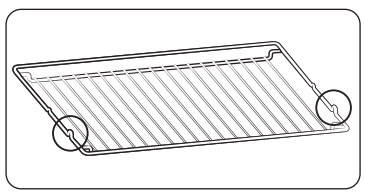
Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, exceto com supervisão ou se lhes forem dadas instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
A forma de desligar tem de ser incorporada na instalação elétrica fixa de acordo com as regras de instalação elétrica.
A instalação deve ser feita de forma a ser possível desligar o aparelho a qualquer momento. É possível desligar a alimentação se a ficha for acessível ou se incorporar um interruptor na instalação elétrica fixa de acordo com as regras de instalação elétrica.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.

Instruções de segurança

O método de fixação indicado não deverá depender da utilização de colas, uma vez que não são consideradas como um modo de fixação fiável.
Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.
AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois pode riscar a superfície, o que pode provocar o estilhaçar do vidro.
Se este aparelho incluir a função de limpeza, o excesso de líquido derramado tem de ser removido antes da limpeza e não podem ser deixados utensílios no forno durante a limpeza a vapor ou a limpeza automática. A função de limpeza depende do modelo.

Se este aparelho incluir a função de limpeza, durante as condições de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem manter-se afastadas do aparelho.
Para aparelhos com processo de limpeza pirolítica, alguns animais, especialmente pássaros, podem ser sensíveis aos fumos e às flutuações de temperatura local durante o processo de limpeza pirolítica e devem ser movidos para uma área bem ventilada adequada durante este processo.
Ventile a divisão durante e após o processo de limpeza pirolítica.
A função de limpeza depende do modelo.
Utilize somente a sonda de temperatura recomendada para este forno. (Apenas modelo com sonda de carne)
Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.
AVISO: Para evitar o risco de choque elétrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.
O aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas para evitar sobreaquecimento.
AVISO: O aparelho e as respetivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
ATENÇÃO: O processo de confeção deve ser supervisionado. Um processo de confeção rápida deve ser supervisionado continuamente.

A porta ou a superfície exterior pode ficar quente quando o aparelho estiver a funcionar.
A temperatura de superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar. As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.



Insira a grelha de arame na posição correta com as partes salientes (bloqueadores em ambos os lados) viradas para a frente para que a grelha de arame possa suportar a posição de repouso para cargas grandes.

⚠ ATENÇÃO

Se o forno ficar danificado durante o transporte, não o ligue.

A ligação deste aparelho à fonte de alimentação só pode ser efetuada por um eletricista com qualificações específicas.

Não tente utilizar o aparelho se o mesmo tiver uma avaria ou se estiver danificado.

As reparações só podem ser efetuadas por um técnico qualificado. Uma reparação incorreta pode ser potencialmente perigosa para si e para os outros. Se o seu forno necessitar de reparação, contacte um Centro de assistência SAMSUNG ou o seu revendedor.

Os cabos e os fios elétricos não podem ficar em contacto com o forno.

O forno deve ser ligado à fonte de alimentação por meio de um disjuntor ou fusível aprovado. Nunca utilize múltiplos adaptadores de ficha nem extensões.

Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando for necessário repará-lo ou limpá-lo.

Tenha cuidado quando ligar aparelhos elétricos a tomadas perto do forno.

Se este aparelho incluir a função de cozedura a vapor, não o utilize se o recipiente de fornecimento de água estiver danificado. (Apenas para modelos com a função de vapor)

Caso o recipiente esteja rachado ou partido, não utilize o aparelho e contacte o centro de assistência mais próximo. (Apenas para modelos com a função de vapor)

Este forno foi concebido para uma utilização doméstica.

Durante a utilização, as superfícies interiores do forno ficam muito quentes, podendo provocar queimaduras. Não toque nas resistências de aquecimento nem nas superfícies interiores do forno enquanto não tiverem arrefecido.

Nunca guarde materiais inflamáveis no forno.

Quando utiliza o aparelho por longos períodos de tempo, a altas temperaturas, as superfícies do forno ficam quentes.

Durante a utilização, tome todo o cuidado ao abrir a porta do forno visto que o ar quente e o vapor saem rapidamente.

Quando cozinhar pratos que contenham álcool, este pode evaporar-se devido às temperaturas elevadas e o vapor pode incendiar-se, se entrar em contacto com uma parte quente do forno.

Para sua segurança, não utilize dispositivos de limpeza com água a alta pressão nem jatos de vapor.

Durante a utilização do forno, deve manter as crianças a uma distância segura.

Os alimentos congelados, como as pizzas, devem ser cozinhados na grelha grande. Se utilizar o tabuleiro de forno, pode deformá-lo devido à grande variação das temperaturas.

Não deite água no fundo do forno, se o mesmo estiver quente. Se o fizer, pode danificar a superfície esmaltada.

A porta do forno tem de estar fechada durante a sua utilização.

Não forre o fundo do forno com folha de alumínio nem coloque tabuleiros de forno ou formas nessa zona. A folha de alumínio não permite a circulação do calor, o que pode danificar as superfícies esmaltadas e fazer com que os alimentos fiquem mal cozinhados.

Os sumos de frutas deixam manchas, que podem tornar-se permanentes, nas superfícies esmaltadas do forno.

Utilize um tabuleiro fundo para cozinhar bolos muito húmidos.

Não coloque utensílios de cozinha sobre a porta aberta do forno.

Mantenha as crianças afastadas da porta ao abri-la ou ao fechá-la, já que podem embater na porta ou entalar os dedos na mesma.

Não se coloque em cima da porta, nem se encoste, sente ou coloque objetos pesados sobre a mesma.

Não utilize força excessiva para abrir a porta.

AVISO: Não desligue o aparelho da fonte de alimentação, mesmo depois de o processo de cozedura estar concluído.

AVISO: Não deixe a porta aberta quando estiver a utilizar o forno.

Instruções de segurança

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)

(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

Esta marca – apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

Para obter informações sobre os compromissos ambientais da Samsung e sobre as obrigações regulamentares específicas de produtos, por exemplo, o regulamento REACH, WEEE, Baterias, visite : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Função de poupança automática de energia

- Luz : Durante o processo de cozedura, pode desligar a luz do forno, premindo o botão 'Luz do forno'. Para poupança de energia, a luz do forno é desligada alguns minutos após o início do programa de cozedura.

Instalação

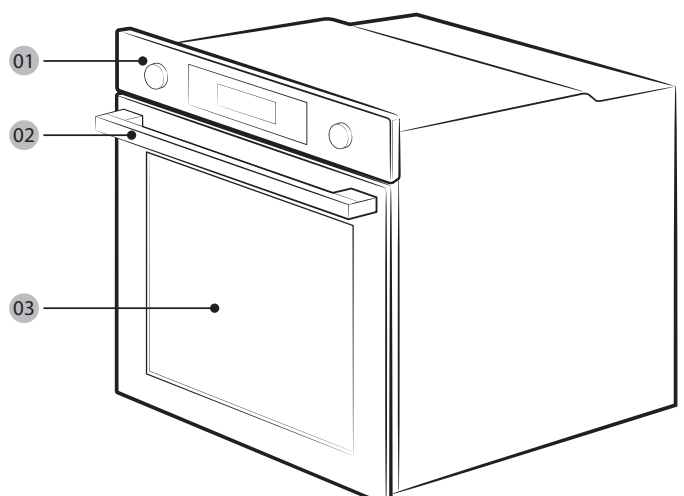
⚠ AVISO

Este produto destina-se a produtos encastrados.
Este forno tem de ser instalado por um técnico qualificado. O técnico de instalação é responsável pela ligação do forno à fonte de alimentação, de acordo com as recomendações de segurança relevantes da sua região.

Conteúdo

Certifique-se de que todas as peças e acessórios estão incluídos na embalagem do produto. Caso surja algum problema com o forno ou respetivos acessórios, contacte o revendedor ou um centro de assistência ao cliente local da Samsung.

Forno em resumo



01 Painel de controlo **02** Pega da porta **03** Porta

NOTA

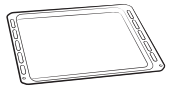
Dependendo do modelo, este forno tem duas apresentações: porta simples ou porta dupla.

Acessórios

O forno é fornecido com diversos acessórios que o ajudam a preparar diferentes tipos de alimentos.

Grelha de arame

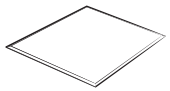
Inserção da grelha de arame *



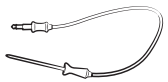
Tabuleiro de forno *

Tabuleiro universal *

Tabuleiro extra-fundo *



Separador



Sonda de carne *

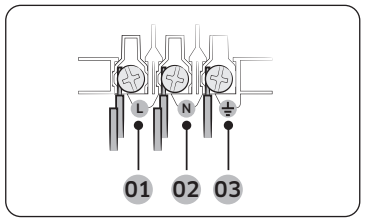
2 parafusos (M4 L25)

Tabuleiro a vapor *

NOTA

A disponibilidade dos acessórios com um asterisco (*) depende do modelo do forno.

Ligação à fonte de alimentação



01 CASTANHO ou PRETO
02 AZUL ou BRANCO
03 AMARELO e VERDE

Ligue o forno a uma tomada elétrica. Se uma tomada para ficha não estiver disponível devido a limitações de corrente permitidas, utilize um selecionador multipolar (com, pelo menos, 3 mm de espaço) para cumprir os regulamentos de segurança. Utilize um cabo de alimentação com um comprimento suficiente compatível com a especificação H05 RR-F ou H05 VV-F, no mín. 1,5~2,5 mm².

Corrente nominal(A)	Área da secção transversal mínima
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Consulte as especificações de saída na etiqueta afixada ao forno.
Abra a tampa traseira do forno utilizando uma chave de fendas e remova os parafusos na braçadeira do cabo. Em seguida, ligue as linhas de alimentação aos terminais de ligação relevantes. O terminal (⏚) foi concebido para ligação à terra. Primeiro, ligue as linhas amarela e verde (ligação à terra), que têm de ser mais longas do que as outras. Se utilizar uma tomada para ficha, a ficha tem de permanecer acessível após a instalação do forno. A Samsung não é responsável por acidentes causados por uma ligação à terra em falta ou danificada.

⚠ AVISO

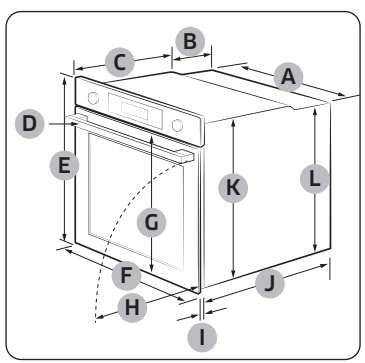
Não pise nem torça os fios durante a instalação e mantenha-os afastados de peças do forno que emitam calor.

Instalação

Montagem em armário

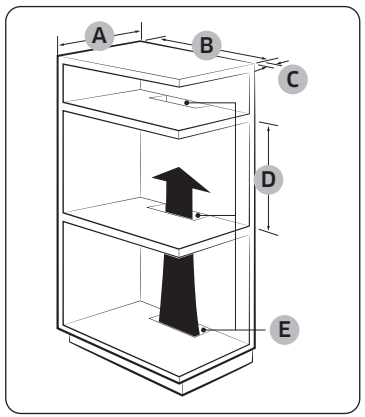
Se instalar o forno num armário embutido, o armário tem de ter superfícies em plástico e peças autocolantes resistentes a temperaturas até 90 °C. A Samsung não é responsável por danos no mobiliário causados pela emissão de calor do forno.
O forno tem de ser corretamente ventilado. Deve ser criado um intervalo de ventilação com cerca de 50 mm entre a prateleira inferior do armário e a parede de suporte. Se instalar o forno sob um fogão, siga as instruções de instalação do fogão.

Dimensões necessárias para instalação



Forno (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

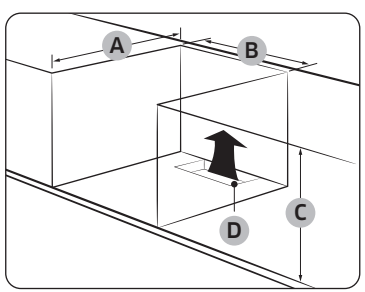


Armário embutido (mm)

A	Mín. 550
B	Mín. 560
C	Mín. 50
D	Mín. 590 - Máx. 600
E	Mín. 460 x Mín. 50

NOTA

O armário embutido tem de ter aberturas **(E)** para ventilação do calor e circulação do ar.

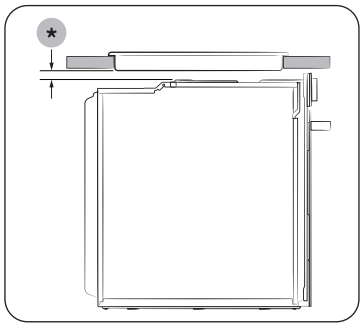


Armário sob o lava-loiça (mm)

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

NOTA

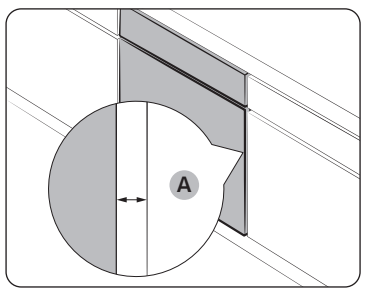
O armário embutido tem de ter aberturas **(D)** para ventilação do calor e circulação do ar.



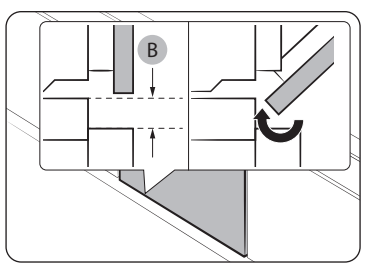
Instalação com uma placa

Para instalar uma placa sobre o forno, consulte o manual de instalação da placa para saber qual o requisito de espaço para a instalação **(*)**.

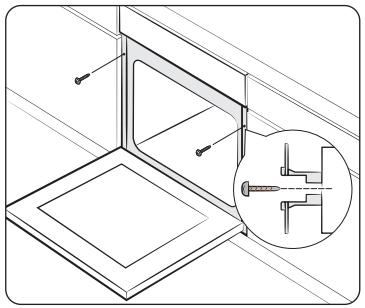
Montagem do forno



Certifique-se de que deixa um intervalo **(A)** de, pelo menos, 5 mm entre o forno e cada um dos lados do armário.



Garanta, pelo menos, 3 mm de intervalo **(B)** para que a porta seja aberta e fechada facilmente.



Encaixe o forno no armário e fixe o forno com firmeza em ambos os lados, utilizando 2 parafusos.

Após a instalação estar concluída, remova a película protetora, a fita adesiva e outros materiais de embalagem e remova os acessórios fornecidos do interior do forno. Para remover o forno do armário, desligue a alimentação do forno primeiro e remova os 2 parafusos de ambos os lados do forno.

⚠ AVISO

O forno requer ventilação para um funcionamento normal. Não bloqueie as aberturas em circunstância alguma.

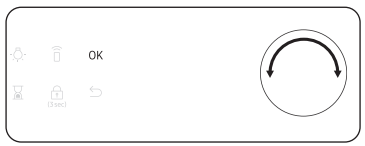
NOTA

O aspeto real do forno pode diferir dependendo do modelo.

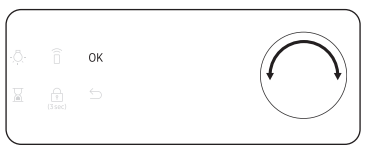
Antes de começar

Definições iniciais

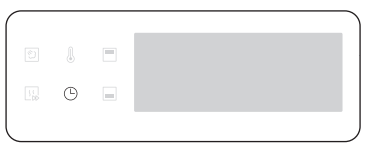
Ao ligar o forno pela primeira vez, a hora "12:00" predefinida aparece no visor onde o elemento das horas ("12") fica intermitente. Siga os passos abaixo para programar a hora atual.



1. Com o elemento das horas intermitente, rode o controlo de valor (marcador virado para a direita) para programar a hora e carregue em **OK** para mover o elemento dos minutos.



2. Com o elemento dos minutos intermitente, rode o controlo de valor para programar os minutos e carregue em **OK**.



Para alterar a hora atual após a programação inicial, carregue no botão ◷ durante 3 segundos e siga os passos acima.

Odor de forno novo

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, limpe o interior do forno para remover o odor de forno novo.

1. Retire todos os acessórios do interior do forno.
2. Ligue o forno no modo de convecção a 200 °C ou convencional a 200 °C durante uma hora. Assim, irá queimar quaisquer substâncias de produção que ainda permaneçam no forno.
3. Quando terminar, desligue o forno.

NOTA

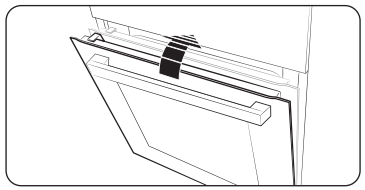
- Na primeira utilização, poderá ver fumo dentro do forno quando estiver em funcionamento. Não se trata de uma avaria do produto.
- À medida que a temperatura do compartimento de cozedura aumenta no período inicial, podem aparecer manchas no interior da porta de vidro. Se isto acontecer, desligue o forno e aguarde até que arrefeça. Em seguida, use papel de cozinha ou detergente neutro num pano limpo para limpar o vidro interior.
- Também é importante garantir que o forno está em funcionamento numa cozinha com ambiente bem ventilado.

Mecanismo de segurança inteligente

Se abrir a porta enquanto o forno estiver a funcionar, a luz do forno acende e a ventoinha e as resistências de aquecimento param de funcionar. Serve para impedir ferimentos, tais como queimaduras, bem como para impedir perdas de energia desnecessárias. Quando isso acontecer, basta fechar a porta e o forno continua a funcionar normalmente, já que não se trata de uma falha do sistema.

Porta com fecho suave (apenas em modelos aplicáveis)

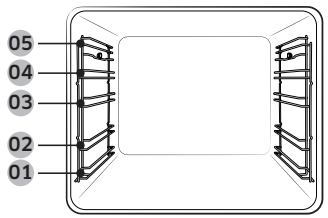
O Forno Encastrado Samsung apresenta uma porta de fecho suave que fecha suave, segura e silenciosamente.
Ao fechar a porta, as dobradiças especialmente concebidas apanham a porta uns centímetros antes da posição final. Este é o toque perfeito para um maior conforto, permitindo que a porta seja fechada de forma silenciosa e suave.
(A disponibilidade desta característica depende do modelo do forno.)



A porta começa a fechar suavemente a cerca de 15 graus e fecha completamente em cerca de 5 segundos.

Acessórios

Para a primeira utilização, limpe bem os acessórios com água quente, detergente e um pano limpo macio.



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

- Insira o acessório na posição correta no interior do forno.
- Deixe pelo menos 1 cm de espaço entre o acessório e a base do forno e de qualquer outro acessório.
- Tenha cuidado quando retirar utensílios para cozinhar e/ou acessórios do forno. Refeições ou acessórios quentes podem provocar queimaduras.
- Os acessórios poderão ficar deformados enquanto estão a receber calor. Quando tiverem arrefecido, irão recuperar o aspeto e desempenho originais.

Utilização básica

Para uma melhor experiência de confeção, familiarize-se com o modo de utilização de cada acessório.

Grelha de arame	A grelha de arame foi concebida para grelhar e assar. Insira a grelha de arame na posição correta com as partes salientes (bloqueadores em ambos os lados) viradas para a frente
Inserção da grelha de arame *	A inserção da grelha de arame é utilizada com o tabuleiro e evita que caiam líquidos no fundo do forno.
Tabuleiro de forno *	O tabuleiro de forno (profundidade: 20 mm) é utilizado para fazer bolos, bolachas e outros doces. Coloque o lado inclinado para a frente.
Tabuleiro universal *	O tabuleiro universal (profundidade: 30 mm) é utilizado para cozinhar e assar. Utilize a inserção da grelha de arame para evitar que os líquidos caiam no fundo do forno. Coloque o lado inclinado para a frente.
Tabuleiro extra-fundo *	O tabuleiro extra-fundo (profundidade: 50 mm) é utilizado para assar com ou sem a inserção da grelha de arame. Coloque o lado inclinado para a frente.
Sonda de carne *	A sonda de carne mede a temperatura interna da carne para cozinhar. Utilize apenas a sonda de carne fornecida com o forno.
Calhas telescópicas *	Utilize a placa das calhas telescópicas para inserir o tabuleiro do seguinte modo: **1.** Estique a placa das calhas para fora do forno. **2.** Coloque o tabuleiro na placa das calhas e faça deslizar a placa das calhas para o interior do forno. **3.** Feche a porta do forno.
Separador	A divisória foi concebida para separar o forno em duas zonas. Utilize a divisória com o modo de cozedura dupla. Utilize a divisória apenas para dividir a cavidade em duas zonas de cozedura. Não utilize a divisória como uma prateleira.
Tabuleiro a vapor *	Utilize o tabuleiro a vapor apenas no Modo Vapor Natural. Coloque o tabuleiro no centro inferior do compartimento e encha-o com água limpa. À medida que o tabuleiro fica quente durante ou imediatamente após a cozedura, não se esqueça de usar luvas para forno ou esperar que o forno arrefeça completamente para retirar o tabuleiro.

NOTA

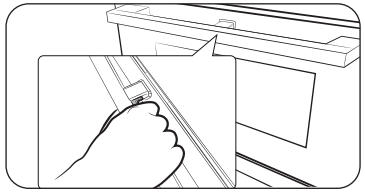
A disponibilidade dos acessórios com um asterisco (*) depende do modelo do forno.

Antes de começar

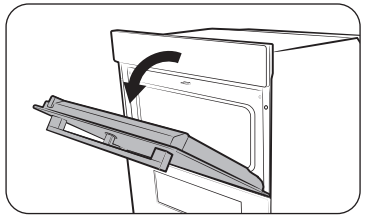
Porta flexível (apenas em modelos aplicáveis)

Este forno tem uma Porta Flexível única que é articulada no meio, pelo que só tem de abrir a metade superior para aceder à zona superior. Quando estiver a utilizar a funcionalidade Dual de cozedura, pode aceder ao espaço superior do forno muito mais facilmente e com maior eficiência energética.

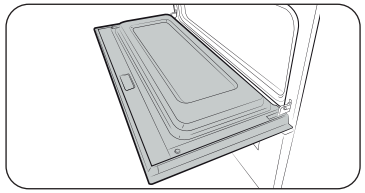
Como utilizar a porta superior



1. Pressionar completamente a alavanca do manípulo.

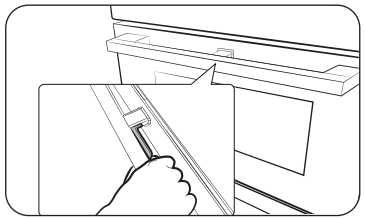


2. Puxar a pega.

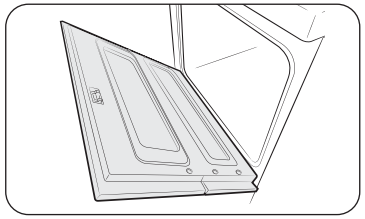


3. Isto abrirá apenas a porta superior, como mostrado.

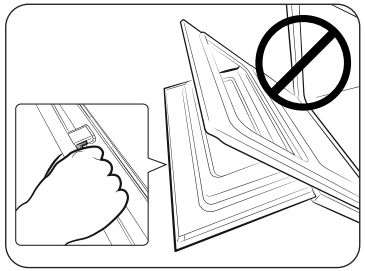
Como utilizar a porta completa



1. Segurar na zona da pega sem alavanca e depois puxar.



2. Isto abrirá toda a porta, como mostrado.



⚠ ATENÇÃO

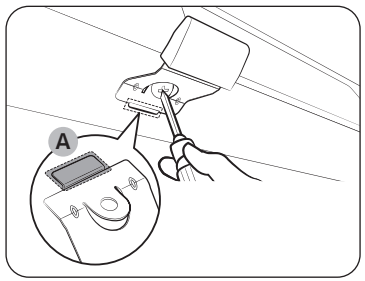
Quando estiver a abrir a porta toda, certifique-se de que segura pela zona da pega sem alavanca. Se a alavanca estiver a ser pressionada enquanto a porta é aberta, a porta superior pode abrir e causar danos físicos.

NOTA

- Não coloque objetos pesados na porta superior, nem aplique uma força excessiva.
- Não deixe que crianças brinquem com a porta superior.

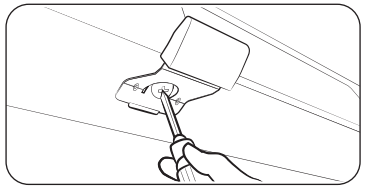
Bloqueio mecânico (apenas em modelos aplicáveis)

Instalação



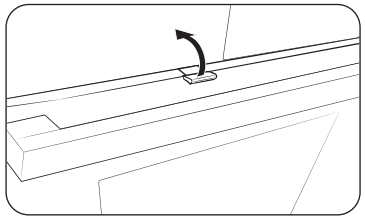
1. Insira a parte fina **(A)** do bloqueio mecânico na ranhura correspondente da pega do bloqueio, conforme demonstrado.
2. Aperte o parafuso da pega do bloqueio.

Desinstalação



- Desaperte e remova o parafuso da paga do bloqueio.

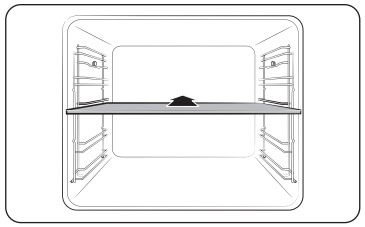
Bloquear/desbloquear



- Para abrir a porta, levante ligeiramente a pega do bloqueio para desbloquear a porta. De seguida, abra a porta.
- Para bloquear a porta, simplesmente feche a porta. O bloqueio mecânico bloqueia automaticamente a porta.

Modo Dual de cozedura

Pode utilizar tanto o compartimento superior como o inferior para cozinhar duas receitas diferentes, ou simplesmente escolher um dos compartimentos para cozinhar.



Insira a divisória no nível 3 para separar a câmara de cozedura em dois compartimentos. Por defeito, o forno deteta a divisória e ativa o compartimento superior.

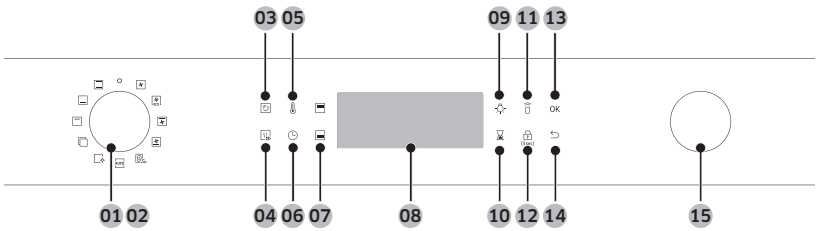
NOTA

A disponibilidade do Modo Dual de cozedura depende da receita. Para obter mais informações, consulte a secção **Cozinha inteligente** deste manual.

Operações

Painel de controlo

O painel frontal está disponível numa grande variedade de materiais e cores. Para uma melhor qualidade, o aspeto real do forno está sujeito a alteração sem aviso prévio.



01 Alimentação	Rode para a esquerda/direita para ligar/desligar o forno.
02 Seletor de modos	Rode para a esquerda/direita para selecionar um modo ou função de cozedura.
03 Valor Natural	Usar para acrescentar vapor ao modo atual de cozedura.
04 Pré-aquecimento rápido	Pré-aquecimento rápido leva o forno a atingir rapidamente a temperatura programada. • Selecione ligar ou desligar a opção de Pré-aquecimento rápido. • Disponível apenas com o modo Único. (Convecção, Convencional, Calor superior + Convecção, Calor inferior + Convecção) • Desativado para temperaturas programadas abaixo de 100 °C.
05 Temperatura	Utilize para definir a temperatura.
06 Temporizador de cozedura	Utilize para programar o tempo de cozedura.
07 Compartimento Inferior/Superior	Quando a divisória é inserida, a câmara de cozedura é separada em dois compartimentos: compartimento superior e compartimento inferior. E o indicador correspondente liga-se. Se retirar a divisória, a câmara de cozedura funciona em modo único.
08 Visor	Mostra as informações necessárias sobre os modos ou definições atuais.
09 Luz do forno	Carregue para ligar ou desligar a luz interior. A luz do forno acende automaticamente quando a porta do forno está aberta ou quando começa a funcionar. Da mesma forma, desliga-se automaticamente após um determinado período de inatividade para poupar energia.
10 Temporizador	Ajuda a verificar o tempo ou a duração da operação enquanto cozinha.
11 Controlo Inteligente	Pressione durante 3 segundos para ativar/desativar a função de Controlo Inteligente.
12 Bloqueio para crianças	Para evitar acidentes, a função Bloqueio para crianças desativa todos os controlos. Carregue durante 3 segundos para ativar a função de bloqueio para crianças ou carregue novamente durante 3 segundos para desativar o bloqueio no painel de controlo.
13 OK	Carregue para confirmar a programação.
14 Voltar	Cancelar a programação atual e voltar à predefinida.
15 Controlo de valor	Utilize o controlo de valor para: • Programar a hora ou temperatura de cozedura. • Escolha um subitem nos menus de nível superior: Limpeza, Cozedura automática, Função especial ou Grelhador. • Escolha um tamanho de dose para **Programas de cozedura automática**.

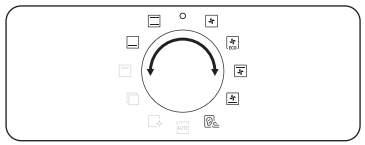
NOTA

Tocar no ecrã com luvas de plástico ou de forno, este pode não funcionar corretamente.

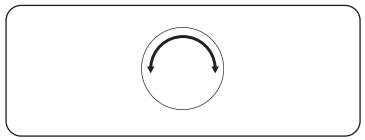
Definições comuns

É comum alterar a temperatura predefinida e/ou o tempo de cozedura em todos os modos de cozedura. Siga os passos abaixo para ajustar a temperatura e/ou o tempo de cozedura no modo de cozedura selecionado.

Temperatura



1. Rode o seletor de modos para escolher um modo ou função. É apresentada a temperatura predefinida de cada seleção.



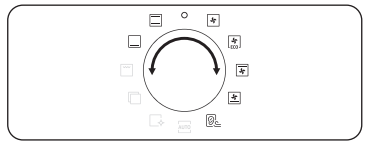
2. Rode o controlo de valor para programar a temperatura desejada.

3. Carregue em **OK** para confirmar as alterações.

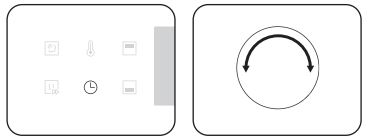
NOTA

- Se não efetuar programações adicionais dentro de alguns segundos, o forno começa a cozinhar automaticamente com as predefinições.
- Para alterar a temperatura programada, carregue no botão e siga os passos acima.
- A temperatura exata dentro do forno pode ser medida com termómetro autorizado e o método definido por uma entidade autorizada.
  Usar outros termómetros pode levar a um erro de medição.

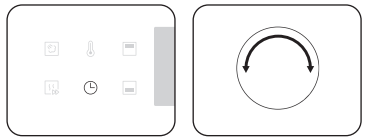
Tempo de cozedura



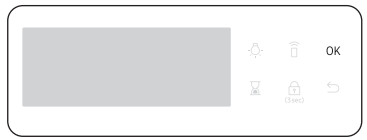
1. Rode o seletor de modos para escolher um modo ou função.



2. Carregue no botão e rode o controlo de valor para programar uma hora pretendida até 23 horas e 59 minutos.



3. Opcionalmente, pode atrasar o tempo final da sua cozedura até ao ponto pretendido. Carregue no botão e use o controlo de valor para programar um ponto de fim. Ver **Atrasar o Fim** para mais informações.



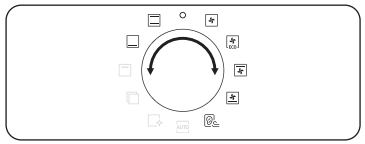
4. Carregue em **OK** para confirmar as alterações.

NOTA

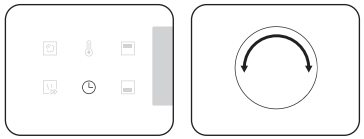
- Pode cozinhar sem programar o tempo de cozedura, se pretender. Neste caso, o forno começa a cozinhar à temperatura programada sem informação de tempo e terá de parar o forno manualmente quando a cozedura estiver concluída.
- Para alterar o tempo de cozedura programada, carregue no botão e siga os passos acima.

Operações

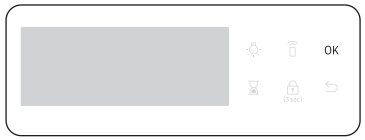
Hora de fim



1. Rode o seletor de modos para escolher um modo ou função.



2. Carregue duas vezes em ◷ e rode o controlo de valor para programar a hora de fim pretendida.



3. Carregue em **OK** para confirmar as alterações.

NOTA

- Se entender, pode cozinhar sem programar a hora de fim. Neste caso, o forno começa a cozinhar à temperatura programada sem informação de tempo e terá de parar o forno manualmente quando a cozedura estiver concluída.
- Para alterar a hora de fim, carregue duas vezes em ◷ e siga os passos acima.

Atrasar o Fim

Atrasar o Fim foi desenvolvido para tornar a cozedura mais conveniente.

Caso 1

Supondo que seleciona uma receita que leva uma hora às 14:00 e quer que o forno termine a cozedura às 18:00. Para programar a hora de fim, altere Pronto a Horas para as 18:00 horas. O forno irá começar a cozinhar às 17:00 horas e terminar conforme programado às 18:00 horas.

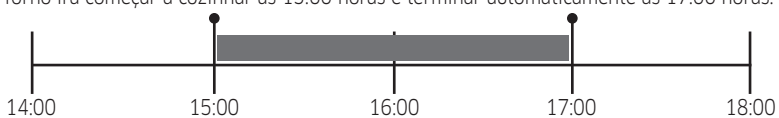
Hora atual: 14:00	Programar hora de cozedura: 1 hora	Programar hora para Atrasar o Fim: 18:00

O forno irá começar a cozinhar às 17:00 horas e terminar automaticamente às 18:00 horas.

Caso 2

Hora atual: 14:00	Programar hora de cozedura: 2 hora	Programar hora para Atrasar o Fim: 17:00

O forno irá começar a cozinhar às 15:00 horas e terminar automaticamente às 17:00 horas.



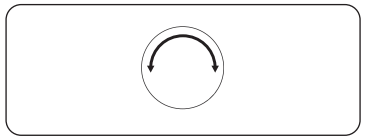
⚠ ATENÇÃO

- Atrasar o Fim não está disponível no Modo Dual de cozedura.
- Não mantenha alimentos cozinhados no forno por muito tempo. Os alimentos podem estragar-se.

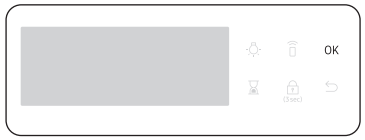
Apagar o tempo de cozedura

Pode apagar o tempo de cozedura. É útil, caso pretenda parar o forno manualmente em qualquer altura durante o processo.

1. Enquanto o forno estiver a cozinhar, carregue em ◷ para apresentar o tempo de cozedura restante.



2. Rode o controlo de valor para programar o tempo de cozedura como “00:00”. Alternativamente, basta pressionar ⮌.



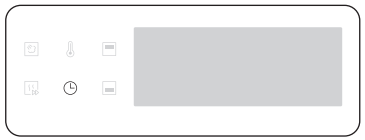
3. Carregue em **OK**.

NOTA

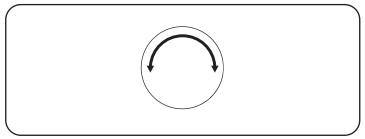
No Modo Dual de cozedura, tem primeiro de selecionar o compartimento superior ou inferior para o qual pretende apagar o tempo de cozedura.

Para apagar o tempo de cozedura

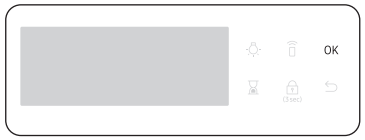
Pode apagar a hora de fim. É útil, caso pretenda parar o forno manualmente em qualquer altura durante o processo.



1. Enquanto o forno estiver a cozinhar, carregue duas vezes em ◷ para apresentar o tempo de cozedura programado.



2. Rode o controlo de valor para programar a hora de fim para a hora atual. Alternativamente, basta pressionar ⮌.



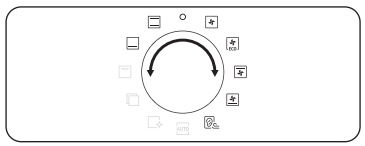
3. Carregue em **OK**.

NOTA

No Modo Dual de cozedura, tem primeiro de selecionar o compartimento superior ou inferior para o qual pretende apagar o tempo de cozedura.

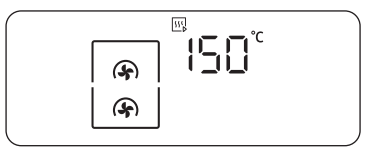
Operações

Modos de cozedura (exceto para Grelhar)



1. Rode o seletor de modos para selecionar um modo de cozedura.
2. Programe a hora e/ou temperatura de cozedura, se necessário. Consulte a secção **Definições comuns** para obter informações detalhadas.

3. Opcionalmente, pode aquecer rapidamente o forno. Para fazer isto, carregue no botão e programe a temperatura a atingir.
   O indicador correspondente aparece no ecrã.



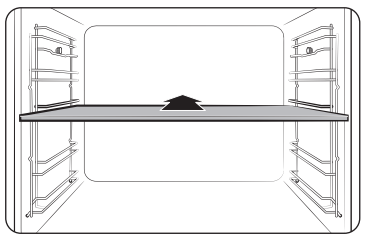
O forno inicia o pré-aquecimento com o ícone até que a temperatura interna atinja a temperatura desejada.
Quando o pré-aquecimento estiver concluído desaparece o indicador com um sinal sonoro.
O pré-aquecimento é recomendado para todos os modos de cozedura, exceto se especificado em contrário na **Cozinha inteligente**.

NOTA

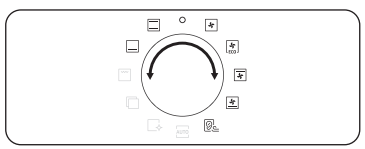
Pode alterar o tempo de cozedura e/ou a temperatura durante a cozedura.

Modo Dual de cozedura

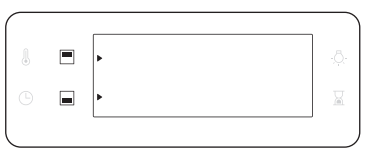
Pode utilizar a divisória fornecida para separar a câmara de cozedura nos compartimentos superior e inferior. Isto permite aos utilizadores ativarem dois modos de cozedura diferentes em simultâneo, ou simplesmente escolherem um compartimento para cozinhar.



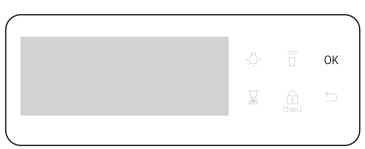
1. Insira a Divisória no nível 3 para separar a câmara de cozedura em dois compartimentos.



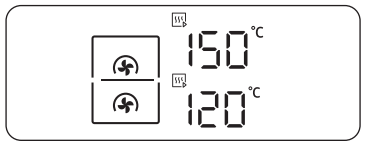
2. Rode o seletor de modos para selecionar um modo de cozedura.
   Pode selecionar Grelhar, Convecção, e modo de Calor Superior + Convecção no compartimento superior e modo Convecção, Calor Inferior + Convecção, e Calor Inferior no compartimento inferior.



3. Carregue em para selecionar o compartimento superior ou carregue em para selecionar o compartimento inferior.
   ▶ ícone aparece no compartimento selecionado.
4. Programe a hora e/ou temperatura de cozedura, se necessário. Consulte a secção **Definições comuns** para obter informações detalhadas.



5. Quando terminar, carregue em **OK**.



O forno inicia o pré-aquecimento com o ícone até que a temperatura interna atinja a temperatura desejada.
O pré-aquecimento é recomendado para todos os modos de cozedura, exceto se especificado em contrário na **Cozinha inteligente**.

NOTA

A disponibilidade do Modo Dual de cozedura depende do modo de cozedura. Para obter mais informações, consulte a secção **Cozinha inteligente** deste manual.

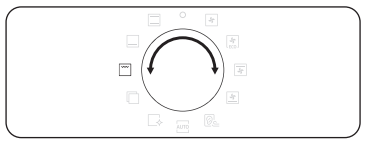
Modos de cozedura (exceto para Grelhar)

Os modos de cozedura com um asterisco (*) estão disponíveis para o pré-aquecimento rápido e desativados programadas abaixo de 100 °C.

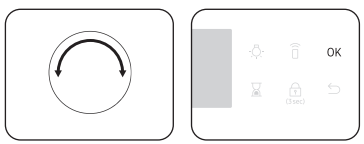
Modo		Intervalo de temperatura (°C)				Temperatura sugerida (°C)
		Único	Dual			
			Superior	Inferior	Dual	
	Convecção	* 30–250	40-250	40-250	-	160
		A resistência de aquecimento traseira gera calor, que é distribuído uniformemente pela ventoinha de convecção. Utilize este modo para cozer e assar em níveis diferentes ao mesmo tempo.				
	Convencional	* 30–250	-	-	-	180
		O calor é gerado pelos elementos de aquecimento superior e inferior. Esta função deve ser utilizada para cozinhar e assar a maioria dos tipos de pratos.				
	Calor superior + Convecção	* 40–250	40-250	-	-	180
		A resistência de aquecimento superior gera calor, que é distribuído uniformemente pela ventoinha de convecção. Utilize este modo para assar alimentos que requerem que a parte de cima fique crocante (por ex., carne ou lasanha).				
	Calor inferior + Convecção	* 40–250	-	40-250	-	200
		A resistência de aquecimento inferior gera calor, que é distribuído uniformemente pela ventoinha de convecção. Utilize este modo para pizza, pão ou bolo.				
	Calor inferior	100-230	-	40-250	-	150
		A resistência de aquecimento inferior gera calor. Utilize este modo depois de cozer ou assar para tostar a base de uma quiche ou pizza.				
ECO	Convecção Eco	30-250	-	-	-	160
		A convecção Eco utiliza o sistema de aquecimento otimizado para poupar energia enquanto cozinha. Os tempos de cozedura aumentam ligeiramente, mas os resultados permanecem os mesmos. Tenha em conta que este modo não requer pré-aquecimento. **NOTA** O modo de convecção ECO de aquecimento utilizado para determinar a classe de eficiência energética está em conformidade com a EN60350-1				
	Vácuo Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		O Modo Vácuo Sous Vide usa uma temperatura baixa de ar quente para implementar o modo Sous Vide sem vapor ou a água do tanque. Neste modo, o forno mantém uma temperatura constante baixa na câmara da cozedura.				

Operações

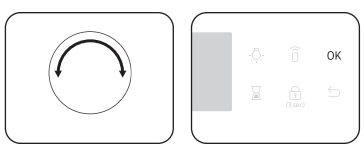
Modos de cozedura (Grelhar)



1. Rode o seletor de modos para selecionar .



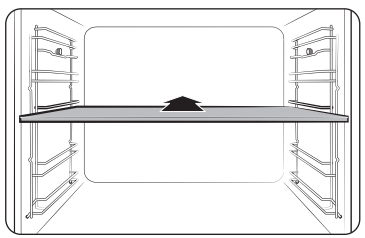
2. Use o controlo de valor para selecionar um **Grelhador grande (G 1)** ou **Gralhador Eco (G 2)** ou **Grelhador ventoinha (G 3)**, e depois carregue em **OK**.



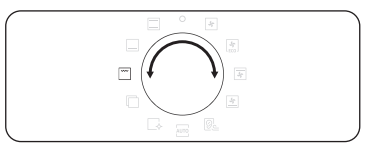
3. Use o controlo de valor para programar a temperatura e carregue em **OK**.

Modo Dual de cozedura

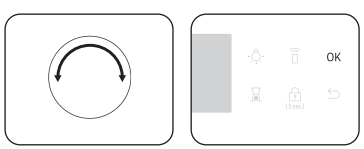
Grelhar com o Modo de Dual de cozedura é útil para doses pequenas, dada a poupança energética. Por defeito, apenas a opção de Grelhador grande no compartimento superior é que está disponível porque o forno só usa o elemento superior de aquecimento.



1. Insira a divisória no nível 3 para ativar o Modo Dual de cozedura.



2. Rode o seletor de modos para selecionar . Por defeito, só o **Grelhador grande (G 1)** é selecionado automaticamente.



3. Use o controlo de valor para programar a temperatura e carregue em **OK**.

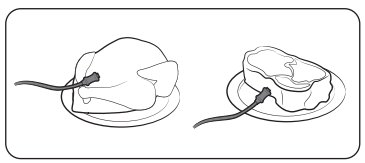
Modos de cozedura (Grelhar)

Modo		Intervalo de temperatura (°C)				Temperatura sugerida (°C)
		Único	Dual			
			Superior	Inferior	Dual	
G 1	Grelhador grande	100-270	40-250	-	-	220
		O grelhador de área grande emite calor. Utilize este modo para tostar as partes de cima dos alimentos (por ex., carne, lasanha ou gratinados).				
G 2	Grelhador Eco	100-270	-	-	-	220
		O grelhador de área pequena emite calor. Use este modo para alimentos que necessitam de menos calor, tais como peixe e baguetes recheadas.				
G 3	Gralhador de ventoinha	100-250	-	-	-	180
		Duas resistências de aquecimento geram calor, que é distribuído pela ventoinha. Utilize este modo para grelhar carne ou peixe.				

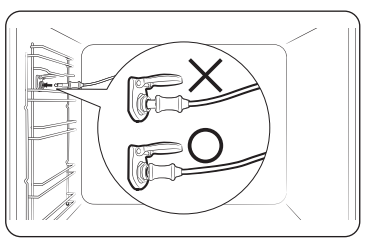
Confeção com a sonda de carne (apenas para modelos aplicáveis)

A sonda de carne mede a temperatura interna da carne durante a cozedura. Quando a temperatura atingir a temperatura de destino, o forno para e termina de cozinhar.

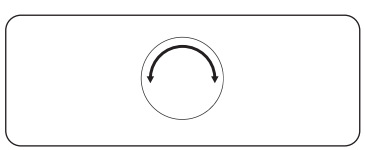
- Utilize apenas a sonda de carne fornecida com o forno.
- Não pode programar o tempo de cozedura, se a sonda de carne estiver ligada.



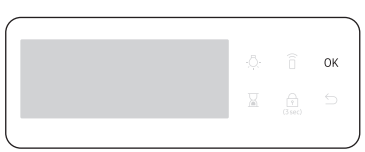
1. No painel das funções, carregue para selecionar um modo de cozedura e a temperatura.
2. Insira a ponta da sonda de carne no centro da carne a cozinhar. Certifique-se de que o punho de borracha não está inserido.



3. Ligue o conector da sonda à tomada na parede do lado esquerdo. Certifique-se de que o indicador da Sonda de carne aparece quando o conector da sonda estiver ligado.



4. Carregue novamente no botão e rode o controlador de valor (controlador do lado direito) para programar a temperatura interior da carne.



5. Carregue em **OK** para iniciar a cozedura. O forno termina de cozinhar com uma melodia quando a temperatura interna da carne atingir a temperatura programada.

⚠ AVISO sobre acrilamida

- Para evitar danos, não utilize a sonda de carne com o espeto.
- Quando a cozedura estiver concluída, a sonda de carne fica muito quente. Para impedir queimaduras, use luvas para retirar os alimentos.

NOTA

Nem todos os modos utilizam a sonda de carne. Se utilizar a sonda de carne com modos não aplicáveis, o indicador de modo atual fica intermitente. Nesse caso, remova a sonda de carne imediatamente.

Intervalo de programação do Modo Dual de cozedura

Pode utilizar simultaneamente os compartimentos superior e inferior para diferentes funções de cozedura.
No modo Dual Cook, o intervalo de temperatura de um compartimento é afetado pela programação da temperatura do outro compartimento. Por exemplo, a cozedura no compartimento superior será limitada pela operação no compartimento inferior em termos de temperaturas de cozedura. No entanto, qualquer dos compartimentos limita as suas programações de temperatura entre o mínimo de 40 e o máximo de 250.

Se a temperatura superior estiver regulada para (°C)	O compartimento inferior está limitado a (°C)	
	Mínimo	Máximo
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

Se a Inferior estiver programada para (°C)	Compartimento superior está limitado a (°C)	
	Mínimo	Máximo
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

Modos disponíveis em cada zona

Zona	Modo disponível	Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura por defeito (°C)	Pré-aquecimento rápido	Sonda de carne
Superior	Convecção	40-250	160	X	X
	Grelhador grande	40-250	220	X	X
	Calor superior + Convecção	40-250	180	X	X
Inferior	Convecção	40-250	160	X	X
	Calor inferior + Convecção	40-250	200	X	X
	Calor inferior	40-250	150	X	X

NOTA

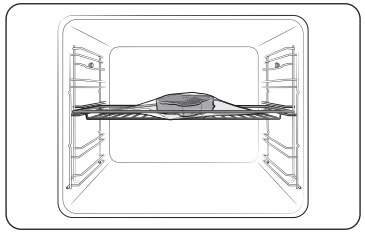
A disponibilidade dos modos um asterisco (*) depende do modelo do forno.

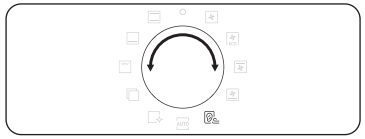
Operações

Vácuo Sous Vide (apenas em modelos aplicáveis)

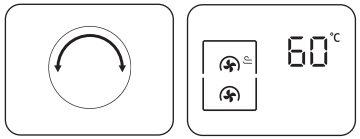
O Modo Vácuo Sous Vide usa uma temperatura baixa de ar quente para implementar o modo Sous Vide sem vapor ou a água do tanque. Neste modo, o forno mantém uma temperatura constante baixa na câmara da cozedura, cozinhando os alimentos de forma a manterem o seu aroma e nutrientes originais, proporcionando um sabor enriquecido e textura macia.

1. Coloque os alimentos num saco de vácuo limpo e sele-o. De seguida, coloque os alimentos na grelha na posição 3 do forno.

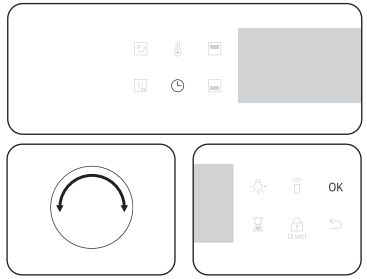




2. Rode o seletor de modos para selecionar um modo de cozedura **Vácuo Sous Vide**.



3. Rode o controlo de valor para alterar a temperatura por defeito. Insira a temperatura sugerida para os alimentos, conforme recomendado no guia de cozedura. A temperatura por defeito é de 60 °C. (Pode alterar a temperatura em 1 °C.)



4. Carregue em ◷ e rode o controlo de valor para programar a hora de fim pretendida.

5. Carregue em **OK** para iniciar a cozedura.

NOTA

- Use apenas ingredientes frescos e de qualidade. Apare-os em condições limpas e armazene-os no frigorífico.
- Utilizar sacos de vácuo resistentes ao calor para mover e armazenar os ingredientes.
- Nunca reutilize os sacos em vácuo resistentes ao calor.
- O tempo de cozedura depende da espessura dos alimentos. Acrescentar sal ou açúcar pode reduzir o tempo de cozedura.

Dicas

- Para manter o sabor original, recomendamos que utilize menos ervas e especiarias do que nas receitas normais.
- A carne e o peixe têm mais sabor quando são selados e servidos.
- Se não for servido imediatamente após a cozedura, coloque os alimentos em água com gelo e deixe arrefecer por completo. Depois, guarde-os a menos de 5 °C para manter o aroma e a textura dos alimentos.
  - Excecionalmente, recomenda-se que o frango seja comido imediatamente depois de ser cozinhado.

Recomendamos que aqueça previamente o forno para os melhores resultados.

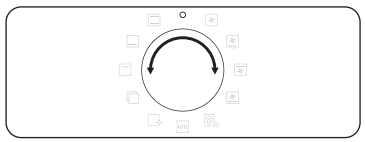
Alimento	Ponto	Acessório	Nível	Temp. (°C)	Tempo (horas)
Carne de vaca					
Bife, grossura de 4cm	Mal-passado	Grelha de arame	3	54	3-4
Bife, grossura de 4cm	Médio	Grelha de arame	3	60	3-4
Bife, grossura de 4cm	Bem-passado	Grelha de arame	3	68	3-4
Assar	Médio	Grelha de arame	3	62	6-8
Assar	Bem-passado	Grelha de arame	3	68	6-8
Porco					
Costeleta sem osso	Tenro	Grelha de arame	3	60	3-4
Costeleta sem osso	Rijo	Grelha de arame	3	71	3-4
Assar	Médio	Grelha de arame	3	62	4-6
Assar	Bem-passado	Grelha de arame	3	72	4-6
Carne de porco desfiada	Bem-passado	Grelha de arame	3	74	18-24
Aves					
Frango, peito	Tenro	Grelha de arame	3	66	3-4
Frango, peito	Rijo	Grelha de arame	3	72	3-4
Peito de pato	Tenro	Grelha de arame	3	63	3-4
Peixe					
Filete de salmão	Tenro	Grelha de arame	3	52	2-3
Filete de salmão	Bem-passado	Grelha de arame	3	63	2-3
Filete de bacalhau	Tenro	Grelha de arame	3	55	2-3

Alimento	Ponto	Acessório	Nível	Temp. (°C)	Tempo (horas)
Vegetais					
Espargos	-	Grelha de arame	3	85	2-3
Batata, fatiada	-	Grelha de arame	3	90	2-3
Batata-doce, fatiada	-	Grelha de arame	3	90	2-3
Cenoura, fatiada	-	Grelha de arame	3	90	2-3
Abóbora, cubos	-	Grelha de arame	3	90	2-3
Fruta					
Maça, fatiada	-	Grelha de arame	3	80	2-3
Ananás, fatiado	-	Grelha de arame	3	85	1-2
Pêra, fatiada	-	Grelha de arame	3	83	2-3
Outros					
Ovos de galinha	Escalfados	Grelha de arame	3	63	2-3
Ovos de galinha	Cozidos	Grelha de arame	3	71	2-3

* Cozinhar ovos de galinha sem selar em vácuo.

Operações

Interromper a cozedura

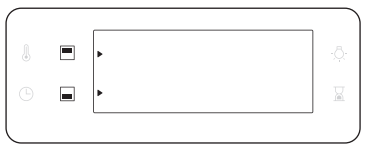


Durante a cozedura, rode o seletor de modos para "O". O forno desliga-se dentro de segundos. De forma a evitar aceitar comandos incorretos dos utilizadores, o forno espera alguns segundos para que estes possam corrigir a sua seleção.

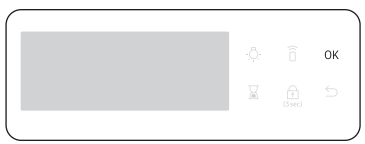
Para parar a cozedura num compartimento individual

Siga estas instruções para parar a cozedura no Modo Dual de cozedura.

1. Carregue em ⮌ para parar a cozedura.



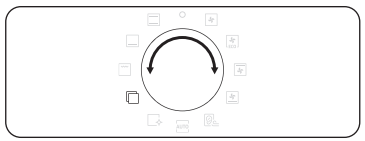
2. Carregue em ▬ para selecionar o compartimento superior ou carregue em ▬ para selecionar o compartimento inferior.
▶ ícone irá piscar no compartimento selecionado.



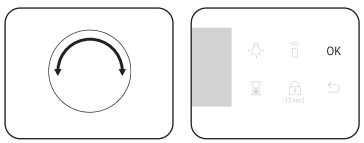
3. Carregue em **OK**. O forno para de cozinhar no compartimento selecionado.

Função especial

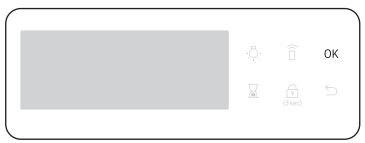
Acrescentar funções adicionais ou especiais para melhorar a experiência de cozedura. As funções especiais não estão disponíveis no Modo Dual de cozedura.



1. Rode o seletor de modos para selecionar ⧉.



2. Rode o controlo de valor para selecionar uma função e carregue em **OK**. É apresentada a temperatura predefinida.
3. Programe a hora e/ou temperatura de cozedura, se necessário. Consulte a secção **Definições comuns** para obter informações detalhadas.

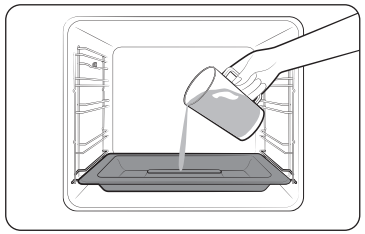


4. Carregue em **OK** para iniciar a função.

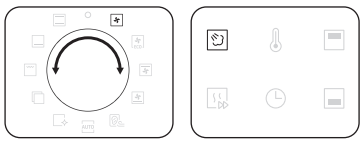
Modo		Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura sugerida (°C)	Instruções
F 1	Manter quente	40-100	60	Utilize esta função apenas para manter quentes os alimentos que acabou de cozinhar.
F 2	Aquecimento de pratos	30-80	50	Utilize para aquecer pratos ou utensílios para forno.
F 3	Descongelar	30-60	30	Este modo é utilizado para descongelar produtos congelados, produtos de panificação, fruta, bolo, natas e chocolate. O tempo de descongelação depende do tipo, tamanho e quantidade de alimentos.

Vapor Natural (apenas em modelos aplicáveis)

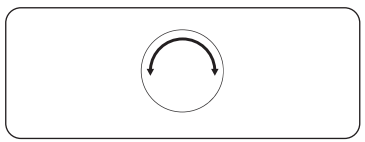
Com Vapor Natural, pode cozinhar pão que fica crocante por fora e macio por dentro. Recomendamos que aqueça previamente o forno para os melhores resultados.



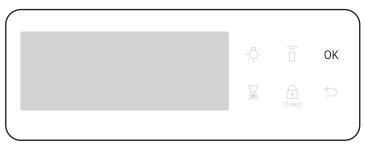
1. Insira o tabuleiro a vapor na parte inferior do compartimento.
2. Encha o tabuleiro com 250 ml de água e só quando o forno estiver frio.



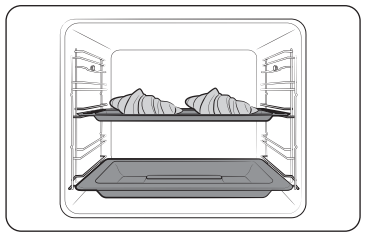
3. Programe o modo **Convecção** e selecione **Vapor Natural**.



4. Rode o controlo de valor para programar a temperatura.



5. Carregue em **OK** para iniciar o pré-aquecimento.



6. Coloque os alimentos no forno em qualquer grelha e comece a cozinhar.

NOTA

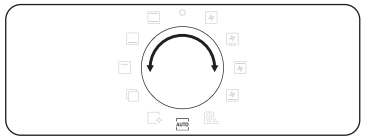
- Não volte a encher a água durante a cozedura ou quando o forno estiver quente.
- Quando o forno arrefecer completamente depois de usar a função de **Vapor Natural**, use um pano molhado para limpar a zona inferior do compartimento.
- Para remover a acumulação de água que se forma após uma utilização prolongada do forno, use um pano macio com detergente indicado.

O modo **Vapor Natural** só funciona com o modo **Convecção**.

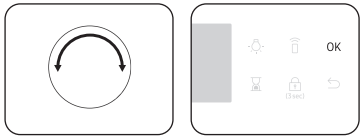
Alimento	Acessório	Nível	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Croissants, 4-6 itens	Tabuleiro universal	3	190	20-25
Pastelaria de maçã	Tabuleiro universal	3	190	20-25
Pastelaria dinamarquesa	Tabuleiro universal	3	190	20-30
Pãezinhos	Tabuleiro universal	3	180	20-30
Pão branco	Grelha de arame	2	180	30-40

Cozedura automática

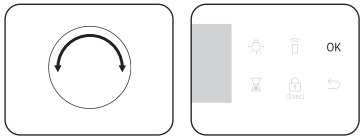
Para cozinheiros inexperientes, o forno fornece um total de 50 receitas de cozedura automática. Tire partido desta funcionalidade para poupar tempo ou para encurtar o tempo de aprendizagem. O tempo de cozedura e a temperatura serão ajustados de acordo com a receita selecionada.



1. Rode o seletor de modos para selecionar AUTO.



2. Rode o controlo de valor para selecionar um programa e carregue em **OK**.



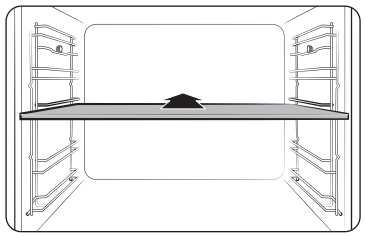
3. Rode o controlo de valor para programar o tamanho de dose. O intervalo do peso depende do programa.

4. Carregue em **OK** para iniciar a cozedura.

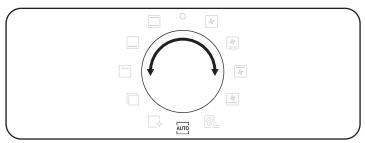
NOTA

- Alguns itens no **Programas de cozedura automática** incluem pré-aquecimento. Para esses itens, é apresentado o progresso do pré-aquecimento. Coloque os alimentos no forno após o sinal sonoro de pré-aquecimento. Em seguida, carregue em **Tempo de cozedura** para iniciar a Cozedura automática.
- Para obter mais informações, consulte a secção **Programas de cozedura automática** deste manual.

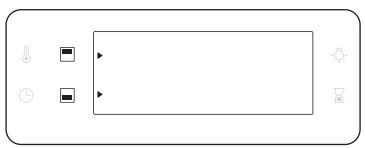
Modo Dual de cozedura



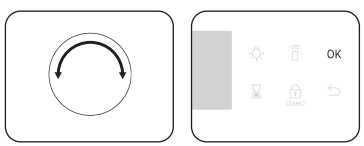
1. Insira a divisória no nível 3 para ativar o Modo Dual de cozedura.



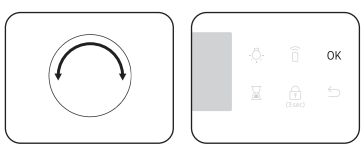
2. Rode o seletor de modos para selecionar AUTO.



3. Carregue em ▬ para selecionar o compartimento superior ou carregue em ▬ para selecionar o compartimento inferior.
▶ ícone aparece no compartimento selecionado.



4. Rode o controlo de valor para selecionar um programa para o compartimento superior e carregue em **OK**.



5. Rode o controlo de valor para programar o tamanho de dose. O intervalo do peso depende do programa.
6. Carregue em **OK** para iniciar a cozedura.

NOTA

Para obter mais informações, consulte a secção **Programas de cozedura automática** deste manual.

Limpeza

Estão disponíveis dois modos de limpeza. Esta função poupa tempo ao eliminar a necessidade de uma limpeza manual regular. O tempo restante aparece no visor durante este processo.

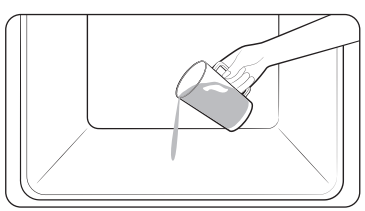
Função		Instruções
C 1	Limpeza a vapor	É útil para limpar sujidade leve com vapor.
C 2	Pirolítico *	A limpeza pirolítica inclui a limpeza térmica a altas temperaturas. Queima vestígios de gordura para tornar a limpeza manual mais fácil. 1 h 50 m (programa predefinido) / 2 h 10 m / 2 h 30 m

NOTA

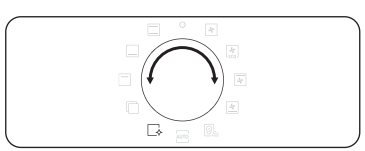
A função com um asterisco (*) só está disponível nos modelos aplicáveis.

Limpeza a vapor

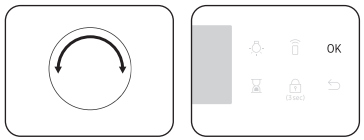
É útil para limpar sujidade leve com vapor. Esta função poupa tempo ao eliminar a necessidade de uma limpeza manual regular. O tempo restante aparece no visor durante este processo.



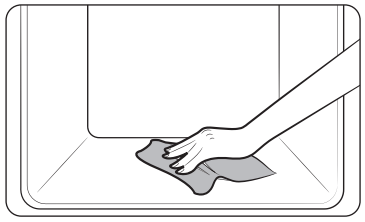
1. Deite 400 ml de água no fundo do forno e feche a porta.



2. Rode o seletor de modos para selecionar ⬚✧.



3. Rode o Controlo de Valor para selecionar **C 1** e carregue em **OK**.
A limpeza a vapor é executada durante 26 minutos.



4. Utilize um pano seco para limpar o interior do forno.

⚠ AVISO

Não abra a porta antes da conclusão do ciclo. A água no interior do forno está muito quente e pode provocar uma queimadura.

NOTA

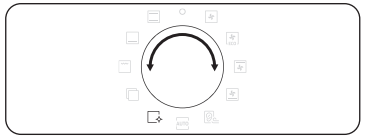
- Se o forno tiver muita gordura, por exemplo, depois de assar ou grelhar, recomendamos que remova a sujidade difícil manualmente, utilizando um produto de limpeza antes de ativar a Limpeza a vapor.
- Deixe a porta do forno entreaberta quando o ciclo estiver concluído. Permite que a superfície esmaltada interior seque totalmente.
- Se o forno estiver quente no interior, a limpeza não é ativada. Aguarde até que o forno arrefeça e tente novamente.
- Não despeje a água no fundo. Deite-a suavemente. Caso contrário, a água transborda para a parte da frente.

Pirolítico

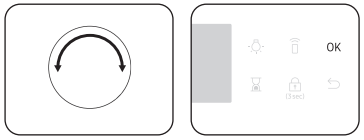
A limpeza pirolítica inclui a limpeza térmica a altas temperaturas. Queima vestígios de gordura para tornar a limpeza manual mais fácil.

NOTA

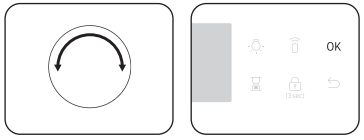
A função Pirolítica só está disponível nos modelos aplicáveis.



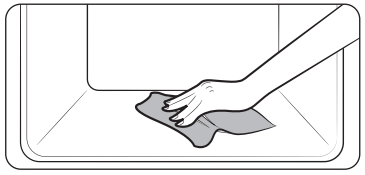
1. Remova todos os acessórios, incluindo as calhas laterais, e limpe manualmente grandes pedaços de sujidade do interior do forno. Caso contrário, poderão provocar chamas durante o ciclo de limpeza, o que irá resultar em incêndio.
2. Rode o seletor de modos para selecionar .



3. Rode o Controlo de Valor para selecionar **C 2** e carregue em **OK**.



4. Rode o controlo de valor para selecionar um tempo de limpeza de 3 níveis:
1 hora e 50 min (programação predefinida),
2 horas e 10 min e 2 horas e 30 min.
5. Carregue em **OK** para iniciar a limpeza.



6. Quando terminar, aguarde até que o forno arrefeça e limpe a porta até às extremidades com um pano molhado.

⚠ ATENÇÃO

- Não toque no forno, porque este fica muito quente durante o ciclo.
- Para evitar acidentes, mantenha as crianças afastadas do forno.
- Após a conclusão do ciclo, não desligue enquanto a ventoinha de arrefecimento estiver a funcionar para arrefecer o forno.

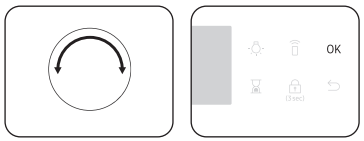
NOTA

- Quando o ciclo iniciar, o interior do forno fica muito quente. Por motivos de segurança, a porta será bloqueada. Quando o ciclo estiver concluído e o forno arrefecido, a porta será desbloqueada.
- Certifique-se de que o forno está vazio antes de limpar. Os acessórios podem ficar deformados devido às altas temperaturas no interior do forno.

Temporizador

O temporizador ajuda a verificar o tempo ou a duração da operação enquanto cozinha.

1. Carregue em ⌛.

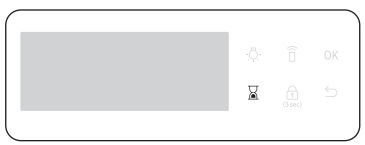


2. Rode o controlo de valor para programar o tempo e carregue em **OK**.
   Pode programar a hora até 23 horas e 59 minutos, no máximo.

NOTA

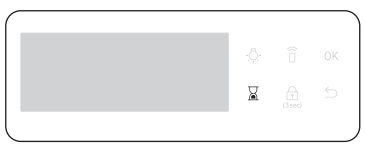
- Quando o tempo terminar, o forno emite um aviso sonoro com a mensagem "0:00" a piscar no ecrã.
- Pode alterar a programação do temporizador em qualquer momento.

Som Ligado/Desligado



1. Para desativar o som, carregue sem soltar ⌛ durante 3 segundos. Depois **1** fica a piscar.
2. Selecione **1** e carregue em **OK**. E rode o controlo de valor para Ligar e carregue em **OK**.
3. Para desligar o som, repita o passo **1**, **2**, selecione Desligar e carregue em **OK**.

Wi-Fi Ligado/Desligado



1. Para ligar o Wi-Fi, carregue sem soltar ⌛ durante 3 segundos. Depois **1** fica a piscar.
2. Selecione **2** e carregue em **OK**. E rode o controlo de valor para Ligar e carregue em **OK**.
3. Para desligar o Wi-Fi, repita o passo **1**, **2**, selecione Desligar e carregue em **OK**.

Cozinha manual

⚠ AVISO sobre acrilamida

A acrilamida produzida durante a cozedura de alimentos com amido, tais como batatas, batatas fritas e pão, pode provocar problemas de saúde. É recomendado cozinhar estes alimentos a baixas temperaturas e evitar que os alimentos sejam cozinhados em excesso, fiquem demasiado crocantes ou queimem.

NOTA

- O pré-aquecimento é recomendado para todos os modos de cozedura, exceto se especificado em contrário na Cozedura inteligente.
- Ao utilizar o grelhador Eco, coloque os alimentos no centro do tabuleiro.

Sugestões de acessórios

O forno é fornecido com vários tipos de acessórios diferentes ou em quantidades diferentes. Poderá notar que alguns acessórios estão em falta na tabela abaixo. Contudo, mesmo que não sejam fornecidos os acessórios exatos especificados na Cozedura inteligente, pode utilizar os que já tem e obter os mesmos resultados.

- O tabuleiro de forno e o tabuleiro universal são intercambiáveis.
- Ao cozinhar alimentos com gordura, é recomendado colocar um tabuleiro sob a grelha de arame para recolher os resíduos de gordura. Se tiver a inserção da grelha de arame, pode utilizar em conjunto com o tabuleiro.
- Se tiver o tabuleiro universal, o tabuleiro extra-fundo ou ambos, é melhor utilizar o que for mais fundo para cozinhar alimentos com gordura.

Cozer no forno

Recomendamos que aqueça previamente o forno para os melhores resultados.

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pão-de-ló	Grelha de arame, forma com Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Bolo mármore	Grelha de arame, forma para Gugelhopf	3		175-185	50-60
Tarte	Grelha de arame, forma de tarte com Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Bolo lêvedo no tabuleiro com cobertura de frutos cristalizados e secos	Tabuleiro universal	2		160-180	40-50
Crocante de fruta	Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Tabuleiro universal	3		180-190	30-35
Lasanha	Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm	3		190-200	25-30
Merengue	Tabuleiro universal	3		80-100	100-150
Suflê	Grelha de arame, copos para suflê	3		170-180	20-25
Bolo de maçã lêvedo no tabuleiro	Tabuleiro universal	3		150-170	60-70
Pizza caseira, 1-1,2 kg	Tabuleiro universal	2		190-210	10-15
Massa folhada congelada, recheada	Tabuleiro universal	2		180-200	20-25
Quiche	Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm	2		180-190	25-35

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Tarte de maçã	Grelha de arame, forma com Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza fria	Tabuleiro universal	3		180-200	5-10

Assar

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Carne (Vaca/Porco/Borrego)					
Lombo de vaca, 1 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		160-180	50-70
Lombo de novilho desossado, 1,5 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		160-180	90-120
Porco assado, 1kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		200-210	50-60
Lombo de porco, 1kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		160-180	100-120
Perna de borrego com osso, 1kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		170-180	100-120

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Aves (Frango/Pato/Peru)					
Frango, inteiro, 1,2 kg *	Grelha de arame + Tabuleiro universal (para apanhar os pingos)	3 1		205	80-100 *
Pedaços de frango	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		200-220	25-35
Peito de pato	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		180-200	20-30
Peru pequeno, inteiro, 5 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		180-200	120-150
Vegetais					
Vegetais, 0,5 kg	Tabuleiro universal	3		220-230	15-20
Metades de batatas assadas, 0,5 kg	Tabuleiro universal	3		200	45-50
Peixe					
Filete de peixe, assado	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		200-230	10-15
Peixe assado	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		180-200	30-40

* Vire após metade do tempo.

Cozinha inteligente

Grelhar

Recomendamos que aqueça previamente o forno no modo de grelhador grande. Vire após metade do tempo.

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pão					
Torradas	Grelha de arame	5		270	2-4
Tosta de queijo	Tabuleiro universal	4		200	4-8
Carne de vaca					
Bife *	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		240-250	15-20
Hambúrgueres *	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		250-270	13-18
Porco					
Costeletas de porco	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		250-270	15-20
Salsichas	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		260-270	10-15
Aves					
Frango, peito	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		230-240	30-35
Frango, coxas	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 1		230-240	25-30

* Vire após $^{2}/_{3}$ do tempo de cozedura.

Refeição pronta congelada

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pizza congelada, 0,4-0,6 kg	Grelha de arame	3		200-220	15-25
Lasanha congelada	Grelha de arame	3		180-200	45-50
Batatas congeladas para fazer no forno	Tabuleiro universal	3		220-225	20-25
Croquetes congelados	Tabuleiro universal	3		220-230	25-30
Camembert de forno congelado	Grelha de arame	3		190-200	10-15
Baguetes congeladas com cobertura	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		190-200	10-15
Douradinhos congelados	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1		190-200	15-25
Hambúrguer de peixe congelado	Grelha de arame	3		180-200	20-35

Modo de assar profissional

Este modo inclui um ciclo de aquecimento automático de até 220 °C. O aquecedor superior e a ventoinha de convecção funcionam durante o processo de dourar a carne. Após esta etapa, os alimentos são cozinhados suavemente pela baixa temperatura pré-selecionada. Este processo é efetuado enquanto as resistências superior e inferior estiverem a funcionar. Este modo é adequado para carne assada e aves.

Alimento	Acessório	Nível	Temp. (°C)	Tempo (horas)
Rosbife	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	80-100	3-4
Porco assado	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	80-100	4-5
Borrego assado	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	80-100	3-4
Peito de pato	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	80-100	2-3

Convecção ECO

Este modo utiliza o sistema de aquecimento otimizado para poupar energia enquanto cozinha os seus pratos. Os tempos desta categoria sugerem que não seja utilizado o pré-aquecimento para poupar mais energia.

Pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura e/ou a temperatura, de acordo com a sua preferência.

Alimento	Acessório	Nível	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Crocante de fruta, 0,8-1,2 kg	Grelha de arame	2	160-180	60-80
Batatas com casca, 0,4-0,8 kg	Tabuleiro universal	2	190-200	70-80
Salsichas, 0,3-0,5 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	160-180	20-30
Batatas fritas congeladas para forno, 0,3-0,5 kg	Tabuleiro universal	3	180-200	25-35
Gomos de batatas congelados, 0,3-0,5 kg	Tabuleiro universal	3	190-210	25-35
Filetes de peixe, assados, 0,4-0,8 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	200-220	30-40
Filetes de peixe crocantes, panados, 0,4-0,8 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	3 1	200-220	30-45
Lombo de porco assado, 0,8-1,2 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal	2 1	180-200	65-75
Legumes assados, 0,4-0,6 kg	Tabuleiro universal	3	200-220	25-35

Cozinha inteligente

Dual de cozedura

Antes de usar o modo dual de cozedura, insira a divisória no forno. Recomendamos que aqueça previamente o forno para os melhores resultados.

A tabela seguinte apresenta 5 modos de dual cozedura que recomendamos para cozinhar, grelhar e assar. Ao usar a função dual de cozedura, pode cozinhar o seu prato principal e o acompanhamento ou o prato principal e a sobremesa, em simultâneo.

• Ao usar a função dual, o tempo de pré-aquecimento pode ser aumentado.

Nenhuma	Zona	Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
1	Superior	Pão-de-ló	Grelha de arame, forma com Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inferior	Pizza caseira, 1,0-1,2 kg	Tabuleiro universal	1		190-210	13-18
2	Superior	Legumes assados, 0,4-0,8 kg	Tabuleiro universal	4		220-230	13-18
	Inferior	Tarte de maçã	Grelha de arame, forma com Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Superior	Pão pita	Tabuleiro universal	4		230-240	13-18
	Inferior	Batatas gratinadas, 1,0-1,5 kg	Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm	1		180-190	45-50

Nenhuma	Zona	Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
4	Superior	Frango, coxas	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 4		210-230	30-35
	Inferior	Lasanha, 1,0-1,5 kg	Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Superior	Filete de peixe, assado	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 4		210-230	15-20
	Inferior	Pastelaria de maçã	Tabuleiro universal	1		170-180	25-30

Pode também usar a zona superior ou inferior para poupar energia. O tempo de cozedura pode ser alargado quando usa uma zona separada. Recomendamos que aqueça previamente o forno para os melhores resultados.

Superior

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Bolos pequenos	Tabuleiro universal	4		170	30-35
Scones	Tabuleiro universal	4		180-190	30-35
Lasanha	Grelha de arame	4		190-200	30-35
Frango, coxas*	Grelha de arame + Tabuleiro universal	4 4		230-250	30-35

* Não pré-aqueça o forno.

Inferior

Alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Bolos pequenos	Tabuleiro universal	1		170	30-35
Bolo mármore	Grelha de arame	1		160-170	60-70
Tarte de maçã	Grelha de arame	1		160-170	70-80
Pizza caseira, 1,0-1,2 kg	Tabuleiro universal	1		190-210	13-18

Programas de cozedura automática

⚠ ATENÇÃO

Os alimentos que se podem estragar facilmente (como leite, ovos, peixe, carne, ou aves) não devem ficar no forno mais de 1 hora antes de começarem a cozinhar, e devem ser retirados imediatamente quando a cozedura estiver concluída. Comer alimentos estragados pode resultar em doenças por intoxicação alimentar.

Cozedura Única

A tabela seguinte apresenta 40 programas automáticos para cozinhar, assar e cozer no forno. Contém as quantidades, os intervalos de peso e as recomendações apropriadas. Os modos e tempos de cozedura foram pré-programados para uma utilização mais fácil. Irá encontrar algumas receitas para programas automáticos no seu livro de instruções.
Os programas de cozedura automática 1 a 19, 38 e 39 incluem pré-aquecimento e apresentam o respetivo progresso. Coloque os alimentos no forno após o sinal sonoro de pré-aquecimento. De seguida, carregue em **OK** para iniciar a Cozedura automática.

⚠ AVISO

Utilize sempre luvas para retirar os alimentos.

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 1	Batatas gratinadas	1,0-1,5	Grelha de arame	3
		Prepare batatas gratinadas utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
A 2	Gratinado de legumes	0,8-1,2	Grelha de arame	3
		Prepare vegetais gratinados utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		

Cozinha inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 3	Massa no forno	1,2-1,5	Grelha de arame	3
		Prepare o gratinado de massa utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
A 4	Lasanha	1,0-1,5	Grelha de arame	3
		Prepare a lasanha caseira utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Grelha de arame	3
		Coloque os ingredientes para o Ratatouille numa caçarola com tampa. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha. Cozinhe tapado. Mexa antes de servir.		
A 6	Tarte de maçã	1,2-1,4	Grelha de arame	2
		Prepare a tarte de maçã utilizando uma forma metálica redonda com 20-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
A 7	Croissants	0,3-0,4	Tabuleiro universal	3
		Prepare croissants (massa fresca pronta). Coloque papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno.		
A 8	Pastelaria de maçã	0,3-0,4	Tabuleiro universal	3
		Coloque a pastelaria d emaça sobre papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 9	Tarte de fruta	0,4-0,5	Grelha de arame	3
		Coloque a massa numa tarteira preta de metal untada. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grelha de arame	2
		Prepare a massa de quiche e coloque num prato redondo para quiche com 25 cm de diâmetro. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, adicione o recheio e coloque o prato no centro da grelha.		
A 11	Pão branco grande	0,6-0,7	Grelha de arame	2
		Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica retangular preta (25 cm de comprimento). Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
A 12	Pão de mistura grande	0,8-0,9	Grelha de arame	2
		Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica retangular preta (25 cm de comprimento). Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
A 13	Pãezinhos	0,3-0,5	Tabuleiro universal	3
		Prepare pãezinhos (massa fresca pronta). Coloque papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 14	Crocante de fruta	0,8-1,2	Grelha de arame	3
		Coloque fruta fresca (amoras, framboesas, fatias de maça, fatias de pêra) numa travessa de forno de 22-24 cm. Distribua pedaços pequenos por cima. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
A 15	Scones	0,5-0,6	Tabuleiro universal	3
		Coloque scones (5-6 cm de diâmetro) sobre papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno.		
A 16	Pão-de-ló	0,5-0,6	Grelha de arame	3
		Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica redonda preta com 26 cm de diâmetro. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
A 17	Bolo mármore	0,7-0,8	Grelha de arame	2
		Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica redonda para gugelhupf ou com furo central. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
A 18	Bolo holandês	0,7-0,8	Grelha de arame	2
		Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica retangular preta (25 cm de comprimento). Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 19	Brownies	0,7-0,8	Grelha de arame	3
		Prepare a massa utilizando um prato para forno de 20-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
A 20	Lombo de vaca assado	0,8-1,2	Grelha de arame	2
			Tabuleiro universal	1
		Tempere a carne de vaca e deixe no frigorífico durante 1 hora. Coloque na grelha de arame, com a parte com gordura voltada para cima.		
A 21	Carne Assada Cozinhada Lentamente	0,8-1,2	Grelha de arame	2
			Tabuleiro universal	1
		Tempere a carne de vaca e deixe no frigorífico durante 1 hora. Coloque na grelha de arame, com a parte com gordura voltada para cima.		
A 22	Costeletas de cabrito assadas com ervas aromáticas	0,4-0,8	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	1
		Ponha as costeletas de cabrito a marinar com as ervas aromáticas e os condimentos e coloque-as na grelha de arame.		
A 23	Perna de borrego com osso	1,0-1,4	Grelha de arame	3
			Tabuleiro universal	1
		Deixe o borrego a marinar na grelha de arame.		
A 24	Porco assado com pele tostada	0,8-1,2	Grelha de arame	3
			Tabuleiro universal	1
		Coloque a carne de porco na grelha de arame, com a gordura virada para cima.		

Cozinha inteligente

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 25	Entrecosto de porco	0,8-1,2	Grelha de arame	3
			Tabuleiro universal	1
		Coloque o entrecosto na grelha.		
A 26	Frango, inteiro	1,0-1,4	Grelha de arame	2
			Tabuleiro universal	1
		Lave o frango. Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque o peito virado para baixo na grelha e vire quando o forno emitir um sinal sonoro.		
A 27	Frango, peito	0,5-0,9	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	1
		Coloque os peitos de frango a marinar na grelha de arame.		
A 28	Frango, coxas	0,5-0,9	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	1
		Pincele com azeite e especiarias e coloque na grelha.		
A 29	Peito de pato	0,3-0,7	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	1
		Coloque os peitos de pato na grelha, com a gordura virada para cima. O primeiro nível é para médio e o segundo é para médio a bem-passado.		
A 30	Filete de truta, assado	0,3-0,7	Tabuleiro universal	4
		Coloque os filetes de truta na grelha universal, com a pele virada para cima.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 31	Truta	0,3-0,7	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	1
		Lave e limpe o peixe e coloque o peixe inteiro na grelha. Adicione sumo de limão, sal e ervas aromáticas no interior do peixe. Corte a superfície da pele com uma faca. Tempere com óleo e sal.		
A 32	Solha	0,3-0,7	Tabuleiro universal	3
		Coloque a solha sobre papel vegetal no tabuleiro universal. Corte a superfície com uma faca.		
A 33	Filete/lombo de salmão	0,3-0,7	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	1
		Lave e limpe os filetes ou os lombos. Coloque os filetes na grelha, com a pele virada para cima.		
A 34	Vegetais assados	0,3-0,7	Tabuleiro universal	4
		Lave e prepare as fatias de curgete, beringela, pimento, cebola e tomate cereja. Tempere com azeite, ervas e condimentos. Distribua uniformemente pelo tabuleiro.		
A 35	Metades de batatas assadas	0,5-0,9	Tabuleiro universal	3
		Corte batatas grandes (cada uma com 200 g) em metades no sentido do comprimento. Coloque o lado do corte para cima no tabuleiro e pincele com azeite, ervas aromáticas e condimentos.		
A 36	Batatas congeladas para fazer no forno	0,3-0,7	Tabuleiro universal	3
		Distribua as batatas congeladas uniformemente no tabuleiro universal.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
A 37	Batata congelada fatiada	0,3-0,7	Tabuleiro universal	3
		Distribua as batatas congeladas fatiadas uniformemente no tabuleiro universal.		
A 38	Pizza congelada	0,3-0,7	Grelha de arame	3
		Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a pizza congelada no centro da grelha de arame.		
A 39	Pizza caseira	0,8-1,2	Tabuleiro universal	2
		Prepare a pizza caseira com a massa lêveda e coloque-a no tabuleiro universal. O peso inclui a massa e as coberturas, tais como molho, vegetais, fiambre e queijo. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno.		
A 40	Ponto da Massa	0,3-0,7	Grelha de arame	2
		Prepare a massa num recipiente e cubra com película aderente. Coloque no centro da grelha.		

Dual de cozedura

A tabela seguinte apresenta 10 programas automáticos para cozinhar, assar e cozer no forno. Pode utilizar apenas a zona superior ou a inferior e utilizar a zona superior e inferior ao mesmo tempo.
O programa contém as quantidades, os intervalos de peso e as recomendações apropriadas. Os modos e tempos de cozedura foram pré-programados para uma utilização mais fácil. Irá encontrar algumas receitas para programas automáticos no seu livro de instruções.
Todos os programas de Cozedura dual incluem pré-aquecimento e apresentam o progresso do pré-aquecimento.
Coloque os alimentos no forno após o sinal sonoro de pré-aquecimento.
Carregue em **Tempo de cozedura** para iniciar a **Cozedura Automática**.

⚠ AVISO

Utilize sempre luvas para retirar os alimentos.

1. Superior

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
1	Batatas gratinadas	1,0-1,5	Grelha de arame	4
		Prepare batatas gratinadas utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
2	Lasanha	1,0-1,5	Grelha de arame	4
		Prepare a lasanha caseira utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha.		
3	Frango, coxas	0,5-0,9	Grelha de arame	4
			Tabuleiro universal	4
		Pincele com azeite e especiarias e coloque na grelha.		

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
4	Metades de batatas assadas	0,5-0,9	Tabuleiro universal	4
		Corte batatas grandes (cada uma com 200 g) em metades no sentido do comprimento. Coloque o lado do corte para cima no tabuleiro e pincele com azeite, ervas aromáticas e condimentos.		
5	Batatas congeladas para fazer no forno	0,3-0,7	Tabuleiro universal	4
		Distribua as batatas congeladas uniformemente no tabuleiro universal.		

2. Inferior

Código	Alimento	Peso (kg)	Acessório	Nível
1	Tarte de maçã	1,2-1,4	Grelha de arame	1
		Prepare a tarte de maçã utilizando uma forma metálica redonda com 20-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha.		
2	Pastelaria de maçã	0,3-0,4	Tabuleiro universal	1
		Coloque a pastelaria d emaça sobre papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grelha de arame	1
		Prepare a massa de quiche e coloque num prato redondo para quiche com 22-24 cm de diâmetro. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, adicione o recheio e coloque o prato no centro da grelha.		
4	Pizza congelada	0,3-0,7	Grelha de arame	1
		Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a pizza congelada no centro da grelha de arame.		
5	Pizza caseira	0,8-1,2	Tabuleiro universal	1
		Prepare a pizza caseira com a massa lêveda e coloque-a no tabuleiro universal. O peso inclui a massa e as coberturas, tais como molho, vegetais, fiambre e queijo. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno.		

3. Duplo

Pode selecionar um programa automático para a zona inferior e superior e cozinhar em simultâneo.

⚠ **ATENÇÃO**

Quando utiliza a zona superior ou inferior, o ventilador e o aquecedor da outra zona podem funcionar para um desempenho ótimo. A zona que não está a ser utilizada não deve ser utilizada para quaisquer outros efeitos involuntários.

Recipientes de teste

Conforme a norma EN 60350-1.

1. Cozer no forno

As recomendações para cozer no forno referem-se a um forno pré-aquecido. Não utilize a função de Pré-aquecimento rápido. Coloque sempre o lado inclinado virado para a porta.

Tipo de alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Bolos pequenos	Tabuleiro universal	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Biscoitos	Tabuleiro universal	1+3		140	28-33
Pão-de-ló sem gordura	Grelha de arame + Forma de bolo Springform (Revestimento escuro, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Tarte de maçã	Grelha de arame + 2 Formas de bolos Springform ** (Revestimento escuro, Ø 20 cm)	2, colocadas na diagonal		160	70-80
	Grelha universal + Grelha de arame + 2 Formas de bolos Springform *** (Revestimento escuro, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Aumente o tempo de cozedura em 5 minutos, se estiver a cozinhar no modo convencional com um recipiente de vidro (Ø 26 cm).

** São colocados dois bolos na grelha: na parte de trás à esquerda e na parte da frente à direita.

*** São colocados dois bolos no centro: um por cima do outro.

2. Grelhar

Aqueça previamente o forno vazio durante 5 minutos utilizando a função de Grelhador grande.

Tipo de alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torradas de pão branco	Grelha de arame	5		270 (Máx)	1-2
Hambúrgueres de carne de vaca * (12 de cada)	Grelha de arame + Tabuleiro universal (para apanhar os pingos)	4 1		270 (Máx)	1.º 15-18 2.º 5-8

* Vire após 2/3 do tempo de cozedura.

3. Assar

Tipo de alimento	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Frango inteiro * 1,3-1,5 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal (para apanhar os pingos)	3 1		200	60-75
Frango inteiro * 1,5-1,7 kg	Grelha de arame + Tabuleiro universal (para apanhar os pingos)	3 1		200	70-85

* Vire após metade do tempo.

Coleção de receitas frequentes de Cozedura automática

Batatas gratinadas

Ingredientes 800 g de batatas, 100 ml de leite, 100 ml de natas, 50 g de ovo inteiro batido, 1 colher de sopa de sal, pimenta, noz-moscada, 150 g de queijo ralado, manteiga, tomilho

Preparação Descascar as batatas e cortá-las em fatias de 3 mm de espessura (máximo). Espalhar a manteiga por toda a superfície de um prato para gratinar (22-24 cm). Espalhar as fatias num pano limpo e mantenha-as cobertas com um pano enquanto prepara os restantes ingredientes.
Misturar os restantes ingredientes, exceto o queijo ralado, numa tigela grande e mexer bem. Colocar as fatias de batata no prato ligeiramente sobrepostas e verta a mistura sobre as batatas. Espalhar o queijo ralado por cima e cozinhar. Depois de cozinhado, servir polvilhado com umas folhas de tomilho fresco.

Gratinado de legumes

Ingredientes 800 g de legumes (curgete, tomate, cebola, cenoura, pimenta, batata previamente cozida), 150 ml de natas, 50 g de ovos inteiros batidos, 1 colher de sopa de sal, ervas (pimenta, salsa ou alecrim), 150 g de queijo ralado, 3 colheres de sopa de azeite, algumas folhas de tomilho

Preparação Lavar os vegetais e cortá-los em fatias de 3-5 mm de espessura. Dispor as fatias num prato para gratinar (22-24 cm) e regar com azeite. Misturar os restantes ingredientes, exceto o queijo ralado, e verter sobre os legumes. Espalhar o queijo ralado por cima e cozinhar. Depois, servir polvilhado com umas folhas de tomilho fresco.

Lasanha

Ingredientes 2 colheres de sopa de azeite, 500 g de carne picada, 500 ml de polpa de tomate, 100 ml de caldo de carne, 150 g de folhas de lasanha secas, 1 cebola (picada), 200 g de queijo ralado, 1 colher de chá de flocos de salsa seca, orégãos, manjericão

Preparação Preparar o molho de carne de tomate. Aquecer o azeite numa frigideira, depois cozinhar a carne picada e a cebola picada durante cerca de 10 min até ficar toda dourada. Verter sobre o molho de tomate e o caldo de carne de vaca, adicionar as ervas secas. Depois de levantar fervura, cozinhar em lume brando durante 30 min.
Cozer a massa de lasanha de acordo com as instruções da embalagem. Colocar em camadas a massa de lasanha, o molho de carne, o queijo e depois repetir. Em seguida, polvilhar uniformemente com o queijo restante sobre a última camada de massa e cozinhar.

Tarte de maçã

Ingredientes
- **Massa**: 275 g de farinha, 1/2 colher de sopa de sal, 125 g de açúcar em pó, 8 g de açúcar baunilhado, 175 g de manteiga fria, 1 ovo (batido)
- **Recheio**: 750 g de maçãs rijas inteiras, 1 colher de sopa de sumo de limão, 40 g de açúcar, 1/2 colher de sopa de canela, 50 g de passas de uva sem sementes, 2 colheres de sopa de miolo de pão

Preparação

Peneirar a farinha com o sal por cima de uma grande tigela. Peneirar o açúcar em pó e o açúcar baunilhado para junto dos ingredientes anteriores. Cortar a manteiga com 2 facas pela farinha em cubos pequenos. Acrescentar 3/4 do ovo batido. Amassar todos os ingredientes num processador de alimentos até ficar uma massa esmigalhada. Com as mãos, formar uma bola com a massa. Envolver em película aderente e deixar repousar no frigorífico durante cerca de 30 min.

Untar a forma (24-26 cm de diâmetro) e polvilhar a superfície com farinha. Estender 3/4 da massa até ficar com uma espessura de 5 mm. Colocar na forma (em baixo e dos lados).

Descascar e descaroçar as maçãs. Cortar em cubos com cerca de 3/4 x 3/4 cm. Salpicar as maçãs com sumo de limão e mexer bem. Lavar e secar as groselhas e as passas de uva. Adicionar açúcar, canela, passas de uva e groselhas. Misturar bem e polvilhar o fundo da massa com migalhas de pão. Prensar ligeiramente.

Estender o resto da massa. Cortar a massa em pequenas tiras e colocá-las cruzadamente sobre o recheio. Pincelar a tarte uniformemente com o restante ovo batido.

Quiche Lorraine

Ingredientes
- **Massa**: 200 g de farinha de trigo, 80 g de manteiga, 1 ovo
- **Recheio**: 75 g de bacon sem gordura em cubos, 125 ml de natas, 125 g de crème fraiche, 2 ovos batidos, 100 g de queijo ralado Suíço, sal e pimenta

Preparação

Para fazer a massa, colocar a farinha, a manteiga e o ovo numa tigela e misturar até formar uma massa macia e deixar repousar no frigorífico durante 30 min. Estender a massa e colocá-la no prato de cerâmica untado para quiche (25 cm de diâmetro). Picar o fundo com um garfo. Misturar o ovo, as natas, o crème fraiche, o queijo, o sal e a pimenta. Verter sobre a massa mesmo antes da cozedura.

Crocante de fruta

Ingredientes
- **Cobertura**: 200 g de farinha, 100 g de manteiga, 100 g de açúcar, 2 g de sal, 2 g de canela em pó
- **Fruta**: 600 g de mistura de frutos

Preparação

Misturar todos os ingredientes até formarem pedaços para fazer a cobertura. Espalhar a mistura de frutos num tabuleiro de forno e salpicar o crumble por cima.

Cozinha inteligente

Pizza caseira

Ingredientes
- **Massa de Pizza**: 300 g de farinha, 7 g de fermento em pó, 1 colher de sopa de azeite, 200 ml de água morna, 1 colher de sopa de açúcar e sal
- **Cobertura**: 400 g de legumes fatiados (beringela, curgete, cebola, tomate), 100 g de fiambre ou bacon (picado), 100 g de queijo ralado

Preparação Colocar a farinha, o fermento, o azeite, o sal, o açúcar e a água morna numa tigela e misturar até formar uma massa húmida. Amassar numa batedeira ou à mão cerca de 5-10 min. Cobrir com uma tampa e colocar no forno durante 30 min a 35 °C para provar. Estender a massa sobre uma superfície enfarinhada em forma de rectângulo e colocar num tabuleiro ou forma de pizza. Espalhar o puré de tomate sobre a massa e colocar o fiambre, os cogumelos, o azeite e o tomate. Salpicar o queijo ralado por cima e cozinhar.

Lombo de vaca assado

Ingredientes 1 kg de lombo de vaca, 5 g de sal, 1 g de pimenta, 3 g de alecrim, tomilho

Preparação Temperar a carne de vaca com sal, pimenta e alecrim e deixar a repousar no frigorífico durante 1 hora. Colocar na grelha de arame. Colocar no forno e deixar cozinhar.

Costeletas de cabrito assadas com ervas aromáticas

Ingredientes 1 kg de costeletas de borrego (6 pedaços), 4 dentes grandes de alho (esmagados), 1 colher de sopa de tomilho fresco (triturado), 1 colher de sopa de alecrim fresco (triturado), 2 colheres de sopa de sal, 2 colheres de sopa de azeite

Preparação Misturar o sal, o alho e as ervas com o azeite e envolver na carne. Virar para envolver deixar a repousar à temperatura ambiente durante pelo menos 30 min a 1 hora.

Entrecosto de porco

Ingredientes 2 pedaços de entrecosto de porco, 1 colher de sopa de pimenta preta, 3 folhas de louro, 1 cebola (picada), 3 dentes de alho (picados), 85 g de açúcar mascavado, 3 colheres de sopa de molho Worcestershire, 2 colheres de sopa de polpa de tomate, 2 colheres de sopa de azeite

Preparação Fazer um molho barbecue. Aquecer o azeite numa frigideira e acrescentar a cebola. Cozinhar até estar macio e acrescentar os restantes ingredientes. Depois de ferver, reduzir o lume e deixar a cozinhar em lume brando durante 30 min até engrossar. Marinar o entrecosto com o molho barbecue durante 30 min a 1 hora.

Manutenção

Limpeza

⚠ AVISO

- Antes de começar a limpar, verifique se o forno e os acessórios estão frios.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos, escovas duras, esfregões ou panos abrasivos, palha de aço, facas ou quaisquer outros materiais abrasivos.

Interior do forno

- Para limpar o interior do forno, utilize um pano limpo e um produto de limpeza suave ou água quente e sabão.
- Não limpe o fecho da porta à mão.
- Para evitar danificar as superfícies esmaltadas do forno, utilize apenas produtos de limpeza de fornos normais.
- Para remover a sujidade difícil, utilize um produto de limpeza especial para fornos.
- À medida que a temperatura do compartimento de cozedura aumenta no período inicial, podem aparecer manchas no interior da porta de vidro. Se isto acontecer, desligue o forno e aguarde até que arrefeça. Em seguida, use papel de cozinha ou detergente neutro num pano limpo para limpar o vidro interior.

Exterior do forno

Para limpar o exterior do forno como, por exemplo, a porta, a pega e o visor do forno, utilize um pano limpo e um produto de limpeza suave ou água quente e sabão, e seque com papel de cozinha ou um pano seco.
A gordura e sujidade poderão permanecer, especialmente, à volta da pega, devido ao ar quente proveniente do interior. Recomenda-se a limpeza da pega após cada utilização.

Acessórios

Lave os acessórios após cada utilização e seque-os com um pano de cozinha. Para remover impurezas difíceis, coloque os acessórios utilizados em água quente e sabão durante cerca de 30 minutos antes de lavar.

Superfície esmaltada catalítica (apenas para modelos aplicáveis)

As peças amovíveis são revestidas com esmalte catalítico cinzento escuro. Podem ficar sujas com óleo e gordura salpicadas pelo ar em circulação durante o aquecimento de convecção. Contudo, essas impurezas ficam queimadas quando o forno atingir temperaturas de 200 °C ou superiores.

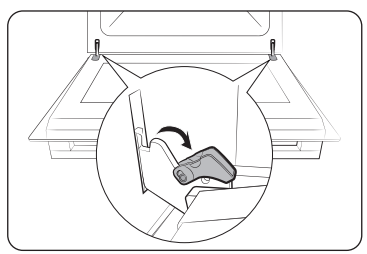
1. Retire todos os acessórios do forno.
2. Limpe o interior do forno.
3. Selecione o modo de convecção com a temperatura máxima e execute o ciclo durante uma hora.

Porta

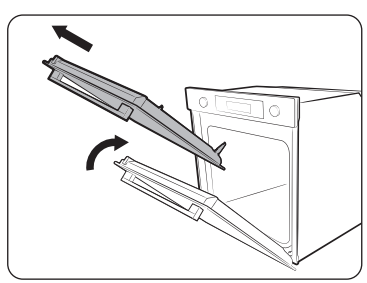
Não retirar a porta do forna a não ser para limpeza. Para retirar a porta do forno para limpeza, siga as instruções.

⚠ AVISO

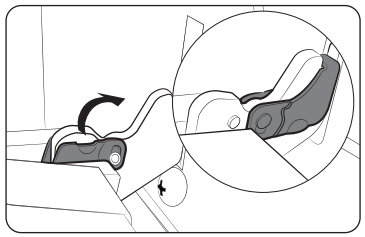
A porta do forno é pesada.



1. Abra a porta e abra os ganchos das duas dobradiças completamente.



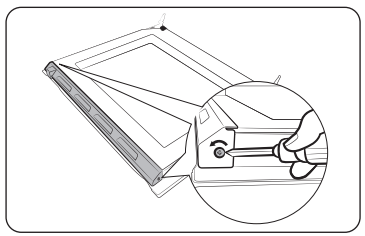
2. Feche a porta até aproximadamente 70°. Segure a porta do forno pelos lados usando ambas as mãos, e levante e puxe para cima até que as dobradiças sejam removidas.
3. Limpe a porta com água com sabão e um pano limpo.



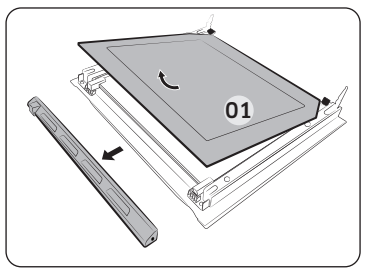
4. Quando terminar, siga os passos 1 e 2 acima, pela ordem inversa para inserir novamente a porta. Certifique-se de que as dobradiças ficam fechadas em ambos os lados.

Vidro da porta

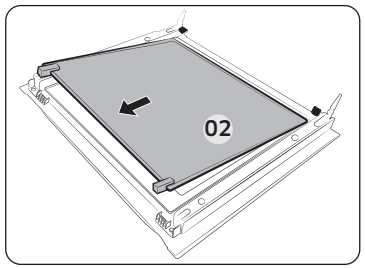
Dependendo do modelo, a porta do forno inclui 3-4 placas de vidro colocadas umas contra as outras. Não retire o vidro da porta a não ser para limpeza. Para retirar o vidro da porta para limpeza, siga as instruções.



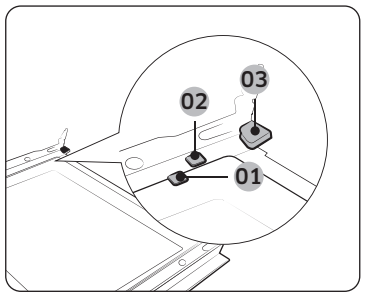
1. Use uma chave de fendas para remover os parafusos do lado esquerdo e direito.



2. Desencaixe as coberturas na direção das setas
3. Remova a primeira placa de vidro da porta.

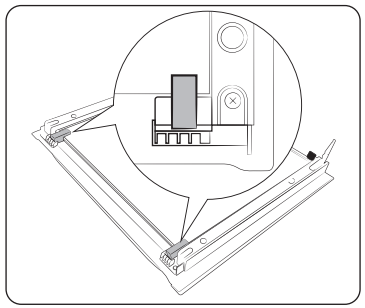


4. Remova a segunda placa de vidro da porta na direção da seta.
5. Limpe o vidro com água com sabão e um pano limpo.



6. Quando terminar, volte a inserir as placas seguindo as instruções:
- Insira a placa 2 entre o grampo de suporte 1 e 2, e a placa 1 no grampo de suporte 3, por esta ordem.

01 Grampo de suporte 1
02 Grampo de suporte 2
03 Grampo de suporte 3

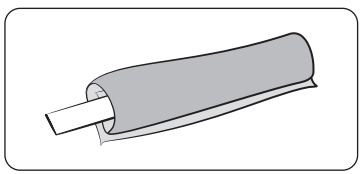


7. Verifique se as borrachas do vidro ficam devidamente encaixadas no vidro.
8. Siga os passos 1 e 2 acima, pela ordem inversa para inserir novamente a porta.

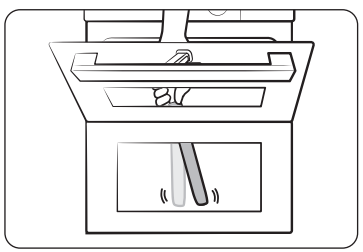
⚠ AVISO

Para evitar fugas de calor, certifique-se de que volta a inserir as placas de vidro, corretamente.

Porta de vidro dupla (apenas em modelos aplicáveis)



1. Ate o tecido húmido ao espeto.

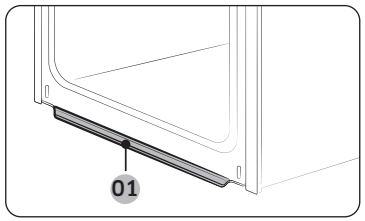


2. Coloque o tecido por baixo da porta.
3. Limpe a porta.
4. Aplique o detergente ao tecido e limpe novamente.
5. Limpe o tecido seco para humedecer e fazer bolhas.

⚠ ATENÇÃO

Não retire a porta para limpeza.

Coletor de água



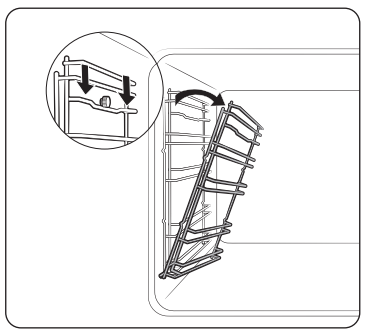
O coletor de água recolhe não só a humidade em excesso da cozedura, mas também resíduos de alimentos. Esvazie e limpe com regularidade o coletor de água.

⚠ AVISO

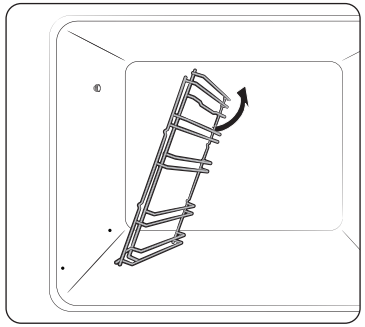
Se detetar uma fuga de água no coletor, contacte-nos num Centro de assistência Samsung local.

01 Coletor de água

Calhas laterais (apenas em modelos aplicáveis)



1. Carregue no topo da calha superior esquerda e baixe cerca de 45º.



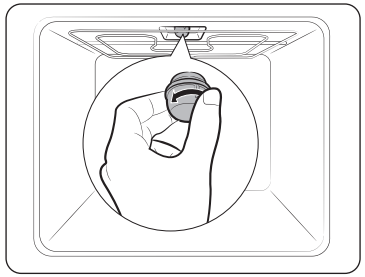
2. Puxe e retire a calha inferior do lado esquerdo.
3. Remova a calha do lado direito da mesma forma.
4. Limpe ambas as calhas laterais.
5. Quando terminar, siga os passos 1 e 2 acima, pela ordem inversa para inserir novamente as calhas.

NOTA

O forno funciona sem as calhas laterais e as grelhas em posição.

Substituição

Lâmpadas

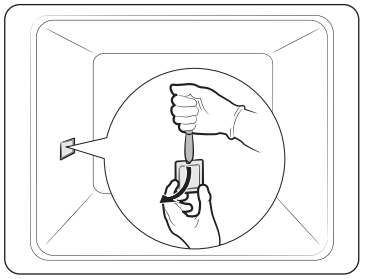


1. Remova a tampa de vidro, girando no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio.
2. Substitua a lâmpada do forno.
3. Limpe a tampa de vidro.
4. Quando terminar, siga o passo 1 acima na ordem inversa para inserir novamente a tampa de vidro.

AVISO

- Antes de substituir uma lâmpada, desligue o forno e o cabo de alimentação.
- Utilize apenas lâmpadas resistentes a 300 °C, de 25-40 W / 220-240 V. Pode adquirir lâmpadas aprovadas num Centro de assistência Samsung local.
- Utilize sempre um pano seco ao manusear uma lâmpada de halogéneo. Serve para evitar que a lâmpada fique suja com impressões digitais ou suor, o que resulta num ciclo de vida encurtado.

Luz lateral do forno



1. Segure na extremidade inferior da tampa da luz lateral do forno com uma mão, e utilize uma ferramenta plana afiada, como uma faca de mesa, para remover a tampa, conforme mostrado.
2. Substitua a lâmpada lateral do forno.
3. Volte a inserir a tampa da luz.

Resolução de problemas

Pontos de verificação

Se tiver algum problema com o forno, consulte primeiro a tabela abaixo e experimente as soluções sugeridas. Se o problema continuar, contacte um Centro de assistência Samsung local.

Problema	Motivo	Ação
Não é possível carregar corretamente nos botões.	• Se existirem objetos presos entre os botões	• Remova as matérias estranhas e tente novamente.
	• Modelo tátil: se existir humidade no exterior	• Remova a humidade e tente novamente.
	• Se a função de bloqueio estiver programada	• Verifique se a função de bloqueio está programada.
As horas não são apresentadas.	• Se não é fornecida energia	• Verifique se está a ser fornecida energia.
O forno não funciona.	• Se não é fornecida energia	• Verifique se está a ser fornecida energia.
O forno para durante o funcionamento.	• Se for desligado da tomada	• Volte a ligar.
O aparelho desliga-se durante o funcionamento.	• Se a cozedura contínua demora muito tempo	• Depois de cozinhar durante muito tempo, deixe o forno arrefecer.
	• Se a ventoinha de arrefecimento não funciona	• Ouça o ruído da ventoinha de arrefecimento.
	• Se o forno está instalado num local sem boa ventilação	• Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	• Ao utilizar várias fichas na mesma tomada.	• Utilize uma única ficha.
O forno não recebe energia.	• Se não é fornecida energia	• Verifique se está a ser fornecida energia.
O exterior do forno está demasiado quente durante o funcionamento.	• Se o forno está instalado num local sem boa ventilação	• Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
Não é possível abrir a porta corretamente.	• Se existirem resíduos de alimentos entre a porta e o interior do produto	• Limpe bem o forno e abra a porta novamente.
A luz interior tem pouca intensidade ou não se liga.	• Se a lâmpada acende e depois apaga	• A lâmpada apaga-se automaticamente após um determinado período de tempo para poupar energia. Pode acender novamente, carregando no botão da luz do forno.
	• Se a lâmpada fica coberta de sujidade durante a cozedura	• Limpe o interior do forno e verifique.
Ocorre choque elétrico no forno.	• Se a fonte de alimentação não está corretamente ligada à terra • Se utiliza uma tomada sem ligação à terra	• Verifique se a fonte de alimentação está corretamente ligada à terra.
Está a verter água.	• Em alguns casos, pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Não se trata de uma avaria do produto.	• Deixe o forno arrefecer e, depois, limpe com um pano de cozinha seco.
É expelido vapor através de uma fenda na porta.		
Ficou água no forno.		

Resolução de problemas

Problema	Motivo	Ação
A luminosidade no interior do forno varia.	• O brilho altera dependendo das alterações na saída de energia.	• As alterações da saída de energia durante a cozedura não são avarias, por isso, não deverá preocupar-se.
A cozedura está concluída, mas a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar.	• A ventoinha funciona automaticamente durante um determinado período de tempo para ventilar o interior do forno.	• Não se trata de uma avaria do produto, por isso, não deverá preocupar-se.
O forno não aquece.	• Se a porta está aberta	• Feche a porta e reinicie.
	• Se os controlos do forno não estão definidos corretamente	• Consulte o capítulo sobre o funcionamento do forno e ligue novamente.
	• Se o fusível doméstico tiver fundido ou o disjuntor tiver disparado.	• Substitua o fusível ou volte a ligar o quadro. Se a situação acontecer repetidamente, contacte um eletricista.
Sai fumo durante o funcionamento.	• Durante o funcionamento inicial	• Pode sair fumo da resistência quando se utiliza o forno pela primeira vez. Não se trata de uma avaria. Depois de utilizar o forno 2 a 3 vezes, já não deve acontecer.
	• Se existirem alimentos na resistência	• Deixe o forno arrefecer o suficiente e remova os alimentos da resistência.
Verifica-se um cheiro a queimado ou a plástico quando se utiliza o forno.	• Se utilizar recipientes de plástico ou outros não resistentes ao calor	• Utilize recipientes de vidro adequados para altas temperaturas.

Problema	Motivo	Ação
O forno não confeciona os alimentos corretamente.	• Se a porta é aberta frequentemente durante a cozedura	• Não abra a porta frequentemente exceto se estiver a confecionar alimentos que precisam de ser virados. Se abrir a porta com frequência, a temperatura interior diminuirá e isto poderá afetar os resultados da cozedura.
A limpeza a vapor não funciona.	• Deve-se ao facto de a temperatura ser demasiado alta.	• Deixe o forno arrefecer e utilize-o em seguida.
O Modo Dual de cozedura não funciona.	• Se a divisória não estiver devidamente instalada	• Insir a divisória corretamente e utilize.
O Modo Único de cozedura pode não funcionar.	• Se o separador for inserido no forno.	• Retirar o separador e usar.

Códigos de informação

Se o forno não funcionar, poderá ver um código de informação no visor. Consulte a tabela abaixo e experimente as sugestões.

Código	Significado	Ação
C-d1	Avarias do fecho da porta	Desligue o forno e reinicie. Se o problema continuar, desligue a energia durante 30 segundos ou mais e volte a ligar. Se o problema não for resolvido, contacte um Centro de assistência.
C-20	Avarias no sensor	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Ocorre apenas durante a Leitura/Escrita EEPROM	
C-F0	Se não existir comunicação entre o PCB principal e o PCB secundário	
C-F2	Ocorre quando é mantido um problema de comunicação entre o Touch IC <-> Micom principal ou secundário	Desligue o forno e reinicie. Se o problema continuar, desligue a energia durante 30 segundos ou mais e volte a ligar. Se o problema não for resolvido, contacte um Centro de assistência.
C-d0	Problema nos botões Ocorre quando carrega sem soltar num botão durante um período de tempo.	Limpe os botões e certifique-se de que não existe água nos mesmos, nem à volta. Desligue o forno e tente novamente. Se o problema continuar, contacte um Centro de assistência Samsung local.
-dC-	Se a divisória for retirada durante a cozedura, em Modo Dual de cozedura. Se a divisória for retirada durante a cozedura, em Modo Único de cozedura.	A divisória não pode ser retirada durante a cozedura em Modo Dual de cozedura. Desligue o forno e reinicie. Se o problema continuar, desligue a energia durante 30 segundos ou mais e volte a ligar. Se o problema não for resolvido, contacte um Centro de assistência.
S-01	Interruptor de segurança O forno continuou a funcionar à temperatura programada durante um período de tempo prolongado. • Inferior a 100 ˚C - 16 horas • De 105 ˚C a 240 ˚C - 8 horas • De 245 ˚C ao Máx. - 4 horas	Não se trata de uma falha do sistema. Desligue o forno e remova os alimentos. Depois, tente novamente de forma normal.

Características técnicas

A SAMSUNG esforça-se continuamente para melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão, por isso, sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Tensão de ligação		230–240 V ~ 50 Hz
Potência máxima ligada		3650-3950 W
Dimensões (L x A x P)	Unidade principal	595 x 596 x 570 mm
	Encastre	560 x 579 x 549 mm
Volume		76 litros

* Este produto tem uma classe de eficiência energética de <G>.

Anexo

Folha de dados técnicos do produto

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identificação do modelo	NV7B441****, NV7B442****, NV7B443****, NV7B444****, NV7B445****, NV7B441**C*, NV7B442**C*, NV7B444**C*, NV7B451****, NV7B452****, NV7B453****, NV7B454****, NV7B455****		
Índice de eficiência energética por cavidade (IEE cavidade)	81,6		
Classe de eficiência energética por cavidade	A+		
Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final) (CE cavidade elétrica)	1,05 kWh/ciclo		
Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final) (CE cavidade elétrica)	0,71 kWh/ciclo		
Número de cavidades	1		
Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)	eletricidade		
Volume por cavidade (V)	76 L		
Tipo de forno	Encastre		
Massa do aparelho (M)	NV7B441****: 33,4 kg NV7B442****: 33,4 kg NV7B443****: 38,4 kg NV7B444****: 33,4 kg NV7B445****: 38,4 kg	NV7B441**C*: 38,4 kg NV7B442**C*: 38,4 kg NV7B444**C*: 38,4 kg	NV7B451****: 33,4 kg NV7B452****: 36,9 kg NV7B453****: 40,9 kg NV7B454****: 36,9 kg NV7B455****: 40,9 kg

Dados determinados de acordo com a norma EN 60350-1, EN 50564, os Regulamentos da Comissão (UE) N.º 65/2014 e (UE) N.º 66/2014 e Regulamento (EC) N.º 1275/2008.

Consumo de energia geral em modo de espera (W) (Todas as portas de rede estão na condição “on” - ligadas)		1,9 W
Período de tempo para a gestão de energia (min.)		20 min.
Wi-Fi	Consumo de energia em modo de espera (W)	1,9 W
	Período de tempo para a gestão de energia (min.)	20 min.
Modo em espera	Consumo de energia	1,0 W
	Período de tempo para a gestão de energia (min.)	30 min.

Sugestões para poupança de energia

- Durante a cozedura, a porta do forno apenas deve ser aberta quando for necessário virar os alimentos. Não abrir a porta do forno frequentemente durante a cozedura para manter a temperatura do forno e poupar energia.
- Planear o uso do forno para evitar desligá-lo entre cozeduras de modo a poupar energia e reduzir o tempo de reaquecimento do forno.
- Se o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, o forno pode ser desligado 5-10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura para poupar energia. O calor residual completará o processo de cozedura.
- Sempre que possível, cozinhar mais do que um item de cada vez.

NOTA

Pelo presente, a Samsung declara que este equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE e com os requisitos legais relevantes no Reino Unido.
O texto completo da declaração de conformidade da UE e da declaração de conformidade do Reino Unido está disponível no seguinte endereço na Internet: A declaração de conformidade oficial pode ser consultada em http://www.samsung.com., vá a Assistência > Pesquisar Assistência de Produto e introduzir o nome do modelo.

	Intervalo de frequência	Potência do transmissor (Máx)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Anúncio de Código Aberto

O software incluído neste produto contém software de código aberto.
O seguinte URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 encaminha para a informação de licença do código aberto relacionada com este produto.

SAMSUNG

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS?

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
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
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01413C-01

Ugradbena pećnica

Priručnik za korištenje i montažu

NV7B441**** / NV7B442**** / NV7B443**** / NV7B444**** / NV7B445**** /
NV7B441**C* / NV7B442**C* / NV7B444**C* / NV7B451**** /
NV7B452**** / NV7B453**** / NV7B454**** / NV7B455****

SAMSUNG

Sadržaj

Korištenje ovog priručnika 3

U priručniku za korištenje koriste se sljedeći simboli: 3

Sigurnosne upute 3

Važne mjere opreza 3
Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad) 6
Automatska funkcija štednje energije 6

Montaža 6

Sadržaj paketa 6
Napajanje 7
Nosač ormarića 8

Prije početka 10

Početne postavke 10
Miris nove pećnice 10
Pametni sigurnosni mehanizam 10
Nježno zatvaranje vrata 11
Pribor 11
Fleksibilna vrata 12
Mehanička brava 13
Dvostruki način kuhanja 13

Rad 14

Upravljačka ploča 14
Uobičajene postavke 15
Načini kuhanja (osim načina rada Roštilj) 18
Načini kuhanja (Roštilj) 20
Raspon postavljanja temperature za dvostruki način kuhanja 22
Air Sous Vide 24
Zaustavljanje kuhanja 26
Posebna funkcija 26
Prirodna para 27
Automatsko kuhanje 28
Čišćenje 29
Mjerač vremena 31
Uključivanje/Isključivanje zvuka 31
Uključivanje/Isključivanje Wi-Fi veze 31

Pametno kuhanje 32

Ručno kuhanje 32
Programi automatskog kuhanja 37
Testirano posuđe 43
Zbirka čestih recepata za automatsko kuhanje 44

Održavanje 47

Čišćenje 47
Zamjena 50

Rješavanje problema 51

Kontrolne točke 51
Informacijske šifre 53

Tehničke specifikacije 54

Dodatak 54

List s podacima o proizvodu 54
Obavijest o otvorenom kodu 55

Korištenje ovog priručnika

Zahvaljujemo što ste odabrali ugradbenu pećnicu tvrtke SAMSUNG.
Priručnik sadrži važne sigurnosne upute i upute za pomoć pri rukovanju i održavanju uređaja.
Pročitajte priručnik prije korištenja pećnice i knjižicu spremite za buduću upotrebu.

U priručniku za korištenje koriste se sljedeći simboli:

⚠ UPOZORENJE

Rizični ili opasni postupci koji mogu rezultirati **teškim tjelesnim ozljedama, smrću i/ili materijalnom štetom**.

⚠ OPREZ

Rizični ili opasni postupci koji mogu rezultirati **tjelesnim ozljedama i/ili materijalnom štetom**.

NAPOMENA

Korisni savjeti, preporuke ili informacije koje korisnicima pomažu pri korištenju proizvoda.

Sigurnosne upute

Pećnicu smije montirati isključivo licencirani električar. Postavljač je odgovoran za priključivanje uređaja na izvor napajanja u skladu s odgovarajućim sigurnosnim preporukama.

Važne mjere opreza

⚠ UPOZORENJE

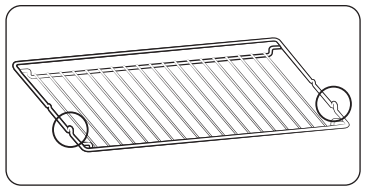
Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ni osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, osim ako su pod nadzorom i upućene u rukovanje uređajem od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
Djecu treba nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem.
Isključivanje iz napajanja mora se omogućiti u fiksnom ožičenju u skladu s pravilima ožičenja.
Mora postojati mogućnost iskopčavanja uređaja iz napajanja nakon njegovog postavljanja. Isključivanje iz napajanja može biti izvedeno na način da se omogući pristupanje utikaču ili da se u skladu s pravilima postavljanja ožičenja na fiksno ožičenje postavi prekidač.
Ako je utikač oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.

Sigurnosne upute

Navedeni način postavljanja ne smije se temeljiti na korištenju ljepila jer ono nije pouzdan način postavljanja.
Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora. Uređaj i kabel postavite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Izbjegavajte dodirivanje grijača unutar pećnice.
UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući za vrijeme korištenja. Malu djecu treba držati podalje od pećnice.
Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgrepsti površinu te time izazvati rasipanje stakla.
Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, prije čišćenja mora se ukloniti prolivena tekućina, a tijekom čišćenja parom ili samostalnog čišćenja u pećnici se ne smije nalaziti nikakvo posuđe. Funkcija čišćenja ovisi o modelu.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, tijekom čišćenja površine se mogu zagrijati više nego inače i djecu treba držati podalje.
Za uređaje s funkcijom pirolitičkog čišćenja određene životinje, posebice ptice, mogu biti osjetljive na paru i lokalne promjene temperature do kojih dolazi tijekom pirolitičkog čišćenja, stoga ih tijekom tog postupka treba premjestiti u dobro prozračeni prostor. Prozračite prostor tijekom i nakon izvođenja postupka pirolitičkog čišćenja.
Funkcija čišćenja ovisi o modelu.
Koristite samo sondu za očitavanje temperature preporučenu za ovu pećnicu. (Samo model sa sondom za meso)
Ne smije se čistiti parom.
UPOZORENJE: Provjerite je li uređaj isključen prije zamjene lampe kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.
UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dijelovi tijekom korištenja postaju vrući. Izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina ne bi se trebala zadržavati u blizini uređaja, osim pod neprekidnim nadzorom.
OPREZ: Kuhanje treba nadgledati. Kratko kuhanje treba kontinuirano nadgledati.

Vrata i druge vanjske površine mogu tijekom rada uređaja biti vruće. Temperatura površina koje se mogu dodirnuti može tijekom rada uređaja biti visoka. Površine mogu postati vruće tijekom upotrebe.



Žičanu rešetku postavite tako da izbočeni dijelovi (elementi za blokiranje s obje strane) budu okrenuti prema naprijed kako bi se na žičanu rešetku mogla odložiti hrana veće težine.

⚠ OPREZ

Ako je pećnica oštećena u prijevozu, nemojte je priključivati.

Uređaj na napajanje smije priključiti isključivo posebno licencirani električar.

Ako dođe do kvara ili oštećenja uređaja, nemojte rukovati njime.

Popravke smije izvršiti isključivo licencirani tehničar. Neodgovarajući popravak može predstavljati značajnu opasnost za vas i druge osobe. Ako je pećnicu potrebno popraviti, obratite se servisnom centru tvrtke SAMSUNG ili distributeru.

Električni kabeli ne smiju dodirivati pećnicu.

Pećnicu je potrebno priključiti na izvor napajanja pomoću odobrene sklopke strujnog kruga ili osigurača. Nemojte upotrebljavati adaptere s višestrukim utičnicama ili produžne kabele.

Prilikom popravaka ili čišćenja potrebno je isključiti napajanje uređaja.

Pripazite prilikom priključivanja električnih uređaja u utičnice blizu pećnice.

Ako ovaj uređaj ima funkciju kuhanja parom, nemojte koristiti uređaj ako je spremnik za dovod vode oštećen. (Samo model s funkcijom kuhanja parom)

Ako je spremnik napuknut ili oštećen, ne koristite uređaj i obratite se najbližem servisnom centru. (Samo model s funkcijom kuhanja parom)

Pećnica je namijenjena samo za kuhanje hrane u domaćinstvima.

Tijekom rukovanja unutarnje površine pećnice postaju dovoljno vruće da uzrokuju opekline. Ne dodirujte grijače ili unutarnje površine pećnice prije nego se ohlade.

Ne stavljajte zapaljive materijale u pećnicu.

Površine pećnice postaju vruće pri dugotrajnom rukovanju pećnicom na visokim temperaturama.

Prilikom kuhanja pripazite kod otvaranja vrata pećnice zbog vrućeg zraka i pare.

Prilikom kuhanja jela koja sadrže alkohol, alkohol može ispariti zbog visokih temperatura i pare se mogu zapaliti ako dođu u dodir s vrućim dijelovima pećnice.

Zbog svoje sigurnosti ne koristite uređaje za čišćenje vodom pod tlakom ili parom.

Držite djecu na sigurnoj udaljenosti od pećnice u upotrebi.

Smrznuta hrana kao što su pizze treba se kuhati na velikoj rešetki. Ako se koristi posuda za pečenje, može se izobličiti zbog velikih razlika u temperaturi.

Nemojte lijevati vodu na dno pećnice kada je vruća. To može izazvati oštećenja na emajliranim površinama.

Vrata pećnice moraju se zatvoriti tijekom kuhanja.

Nemojte pokrivati dno pećnice aluminijskom folijom i nemojte stavljati posude za pečenje ili lim na nju. Aluminijska folija blokira toplinu što može dovesti do oštećenja emajliranih površina i loših rezultata kuhanja.

Sokovi od voća ostavit će mrlje koje se ne mogu izbrisati s emajliranih površina pećnice.

Prilikom pripreme vrlo sočnih kolača koristite duboku posudu.

Ne stavljajte posuđe za pečenje na otvorena vrata pećnice.

Pri otvaranju i zatvaranju pećnice držite djecu podalje od vrata pećnice kako ne bi udarila u njih ili priklještila prste pri zatvaranju.

Nemojte stajati na vratima, oslanjati se ili sjedati na njih ni odlagati teške predmete na vrata.

Pri otvaranju vrata nemojte koristiti prekomjernu snagu.

UPOZORENJE: Ne iskapčajte uređaj iz napajanja čak ni nakon što je kuhanje završeno.

UPOZORENJE: Ne ostavljajte vrata pećnice otvorena tijekom rada.

Sigurnosne upute

Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad)

(Primjenjivo Primjenjuje se u zemljama s posebnim sustavima za prikupljanje otpada)

Ova oznaka na proizvodu, dodatnoj opremi ili u literaturi ukazuje na to da se proizvod i njegova elektronička oprema (npr., punjač, slušalice, USB kabel) ne bi trebali odlagati s ostalim kućanskim otpadom na kraju radnog vijeka. Da biste spriječili moguću štetu za okoliš ili ljudsko zdravlje nekontroliranim odlaganjem otpada, odvojite ovaj predmet od ostalih vrsta otpada i odgovorno reciklirajte kako biste promicali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.
Korisnici u kućanstvima trebali bi kontaktirati prodavača kod kojega su kupili proizvod ili ured lokalne vlasti za pojedinosti o tome gdje i kako se ovaj predmet može odnijeti kako bi recikliranje bilo sigurno za okoliš.
Korisnici u tvrtkama trebaju kontaktirati dobavljača i provjeriti uvjete i odredbe kupovnog ugovora. Ovaj proizvod i njegova elektronička oprema ne smije se miješati s drugim komercijalnim otpadom.

Dodatne informacije o obvezama tvrtke Samsung u pogledu zaštite okoliša i regulatornih obveza specifičnih za proizvod, kao što su REACH, WEEE, Baterije, potražite na web-mjestu : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatska funkcija štednje energije

- Osvjetljenje : Tijekom kuhanja možete isključiti svjetlo u pećnici pritiskom na gumb za uključivanje/isključivanje svjetla u pećnici. Svjetlo u pećnici se nekoliko minuta nakon početka kuhanja isključuje radi uštede energije.

Montaža

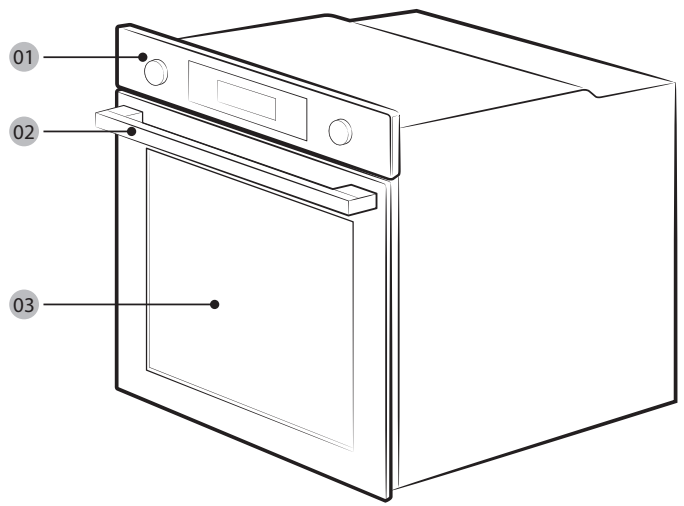
⚠ UPOZORENJE

Ovo je ugradbeni proizvod.
Pećnicu mora montirati kvalificirani tehničar. Postavljač je odgovoran za priključivanje pećnice na glavni izvor napajanja u skladu s odgovarajućim sigurnosnim propisima na vašem području.

Sadržaj paketa

Provjerite sadrži li paket s proizvodom sve dijelove i pribor. Ako imate problema s pećnicom ili priborom, obratite se lokalnom centru za korisnike tvrtke Samsung ili prodavaču.

Brzi pregled pećnice



01 Upravljačka ploča **02** Ručica na vratima **03** Vrata

NAPOMENA

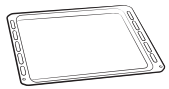
Ovisno o modelu, ova pećnica može imati jedna ili dvoja vrata.

Pribor

Pećnica se isporučuje s različitim priborom koji omogućuje pripremu različitih vrsta jela.

Žičana rešetka

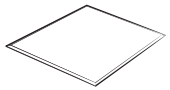
Umetak za žičanu rešetku *



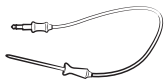
Posuda za pečenje *

Univerzalna posuda *

Vrlo duboka posuda *



Pregrada



Sonda za meso *

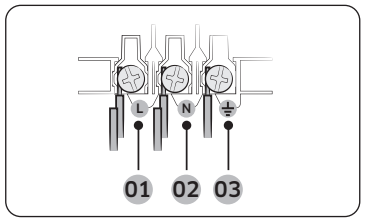
2 vijka (M4 L25)

Posuda za paru *

NAPOMENA

Dostupnost pribora označenog zvjezdicom (*) ovisi o modelu pećnice.

Napajanje



Uključite pećnicu u električnu utičnicu. Ako utičnica s utikačem nije dostupna zbog dopuštenih ograničenja za struju, koristite izolacijsku sklopku s više polova (s razmakom od minimalno 3 mm) kako bi se zadovoljili sigurnosni propisi. Upotrebljavajte kabel za napajanje dovoljne dužine, a koji podržava specifikacije H05 RR-F ili H05 VV-F, min. 1,5 ~ 2,5 mm².

01 SMEĐI ili CRNI
02 PLAVI ili BIJELI
03 ŽUTI ili ZELENI

Nazivna struja (A)	Minimalni presjek
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Pogledajte specifikacije izlaznog napona na naljepnici zalijepljenoj na pećnicu.
Odvijačem otvorite stražnji poklopac pećnice i uklonite vijke na kopči kabela. Zatim priključite odgovarajuće priključke na napon.
Terminal (⏚) namijenjen je za uzemljenje. Najprije priključite žute i zelene žice (uzemljenje) koje moraju biti duže od ostalih. Ako koristite utičnicu s utikačem, utikač mora biti dostupan nakon montaže pećnice. Samsung nije odgovoran za nesreće uzrokovane zbog nepostojećeg ili neispravnog uzemljenja.

⚠ UPOZORENJE

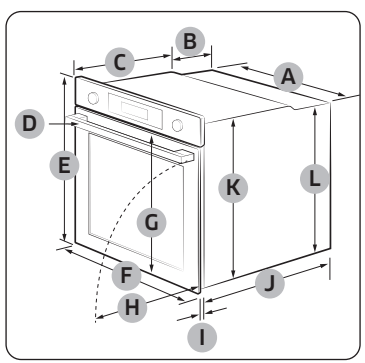
Tijekom postavljanja nemojte stajati na žicama ili ih uvrtati.

Montaža

Nosač ormarića

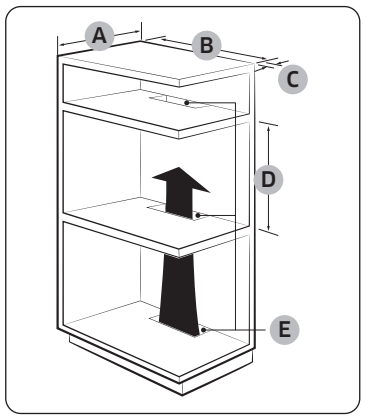
Ako pećnicu ugrađujete u ormarić, njegove plastične površine i ljepilo moraju biti otporni na temperaturu do 90 °C. Tvrtka Samsung ne odgovara za oštećenje namještaja uslijed otpuštanja topline pećnice.
Pećnica mora biti pravilno provjetrena. Za ventilaciju ostavite razmak od približno 50 mm između donje police ormarića i potpornog zida. Ako se pećnica postavlja ispod ploče za kuhanje, slijedite upute za montažu ploče za kuhanje.

Dimenzije potrebne za postavljanje



Pećnica (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

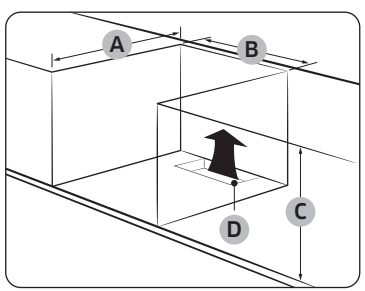


Ormarić za ugrađivanje pećnice (mm)

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

NAPOMENA

Ugrađeni ormarić mora imati otvore **(E)** radi otpuštanja topline i prozračivanja.

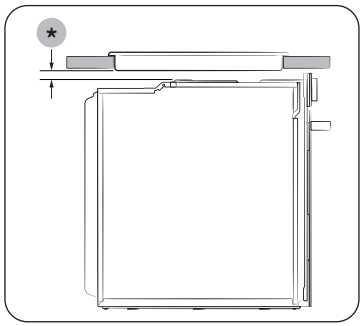


Ormarić ispod sudopera (mm)

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

NAPOMENA

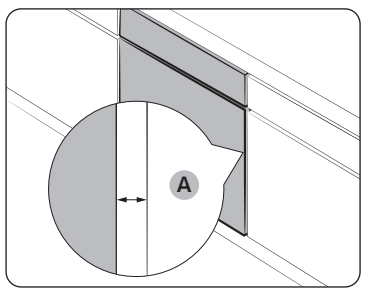
Ugrađeni ormarić mora imati otvore **(D)** radi otpuštanja topline i prozračivanja.



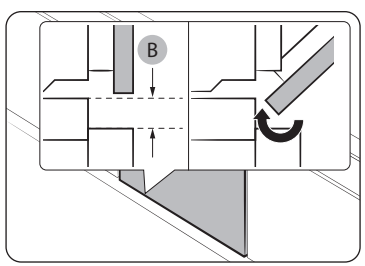
Postavljanje pećnice s pločom za kuhanje

Prije postavljanja ploče za kuhanje na pećnicu pogledajte vodič za postavljanje za informacije o potrebnom prostoru **(*)**.

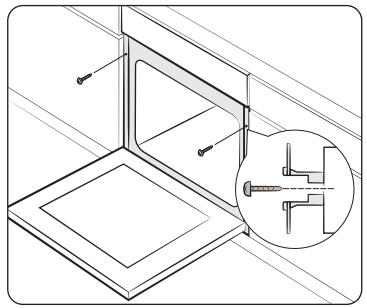
Montiranje pećnice



Pazite da ostavite razmak **(A)** od minimalno 5 mm između pećnice i strana ormarića.



Pobrinite se da razmak bude najmanje 3 mm **(B)** kako bi se vrata otvarala i zatvarala bez poteškoća.



Postavite pećnicu u ormarić i pričvrstite je s obje strane pomoću 2 vijka.

Nakon montaže uklonite zaštitnu foliju, traku i ostalu ambalažu te izvadite isporučeni pribor iz pećnice. Kako biste pećnicu izvadili iz ormarića, najprije isključite napajanje pećnice i uklonite 2 vijka s obje strane pećnice.

⚠ UPOZORENJE

Pećnica treba ventilaciju kako bi normalno funkcionirala. Ni u kojem slučaju nemojte blokirati ventilacijske otvore.

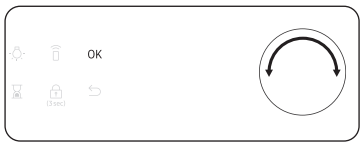
NAPOMENA

Stvarni izgled pećnice može se razlikovati ovisno o modelu.

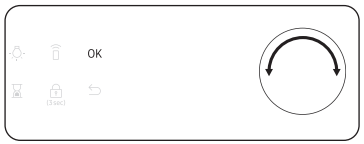
Prije početka

Početne postavke

Kada pećnicu prvi put uključite u struju, na zaslonu će se prikazati zadano vrijeme »12:00« pri čemu oznaka sata (»12«) treperi. Slijedite korake u nastavku kako biste postavili trenutačno vrijeme.



1. Dok oznaka sata treperi, okrenite regulator vrijednosti (desni) za postavljanje sata i zatim pritisnite **OK** kako biste se prebacili na oznaku minuta.



2. Dok oznaka minuta treperi, okrenite regulator vrijednosti za postavljanje minuta i zatim pritisnite **OK**.

Kako biste promijenili trenutačno vrijeme nakon ovog početnog postavljanja, gumb ◷ držite pritisnutim 3 sekunde i slijedite gore navedene korake.

Miris nove pećnice

Prije korištenja pećnice prvi put očistite je iznutra kako biste uklonili miris nove pećnice.

1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. U trajanju od jednog sata uključite pećnicu s vrućim zrakom od 200 °C ili klasičnim načinom rada na 200 °C. Tim će postupkom u pećnici izgorjeti sve preostale tvari iz proizvodnje.
3. Nakon dovršetka postupka isključite pećnicu.

NAPOMENA

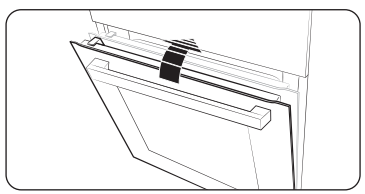
- Prilikom prve upotrebe za vrijeme rada može se pojaviti dim u pećnici. No to nije kvar proizvoda.
- S povećanjem temperature u pećnici u početnom periodu na unutrašnjem staklu vrata mogu se pojaviti točke. U tom slučaju isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. Potom pomoću papirnatih ručnika ili neutralnog deterdženta i čiste krpe obrišite unutarnje staklo.
- Važno je i da kuhinja u kojoj koristite pećnicu bude dobro prozračena.

Pametni sigurnosni mehanizam

Ako otvorite vrata dok pećnica radi, uključit će se svjetlo u pećnici, a ventilator i grijači će se isključiti. Time se sprečavaju tjelesne ozljede poput opeklina te se sprečava nepotreban gubitak energije. Kada se to dogodi, samo zatvorite vrata i pećnica će nastaviti s uobičajenim radom jer se ne radi o kvaru sustava.

Nježno zatvaranje vrata (odnosi se samo na određene modele)

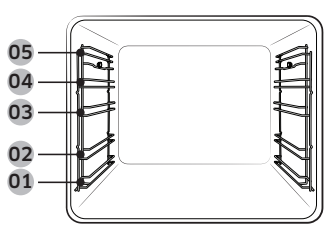
Ugradbena pećnica tvrtke Samsung ima vrata koja se zatvaraju nježno, tiho i na siguran način. Prilikom zatvaranja vrata, posebno dizajnirane šarke zadržavaju vrata nekoliko centimetara prije nego što dođu u svoj krajnji položaj. To je idealna značajka dodatne udobnosti koja omogućava tiho i nježno zatvaranje vrata.
(Dostupnost ove značajke ovisi o modelu pećnice.)



Vrata se počinju nježno zatvarati pod kutom od približno 15 stupnjeva i do kraja se zatvore za oko 5 sekundi.

Pribor

Prilikom prvog korištenja temeljito očistite pribor toplom vodom, deterdžentom i mekanom krpom za čišćenje.



- Umetnite pribor u pravilan položaj u pećnici.
- Ostavite razmak od najmanje 1 cm između pribora i dna pećnice te od drugog pribora.
- Pažljivo vadite posuđe i/ili pribor iz pećnice. Vruća hrana ili pribor mogu uzrokovati opekline.
- Pribor se može deformirati dok se zagrijava. Kada se ohladi, vratit će se u prvobitni izgled i izvedbu.

01 Razina 1 **02** Razina 2

03 Razina 3 **04** Razina 4

05 Razina 5

Osnovno korištenje

Za bolje kulinarsko iskustvo upoznajte se s načinom korištenja svakog dijela pribora.

Žičana rešetka	Žičana rešetka dizajnirana je za roštiljanje i pečenje. Žičanu rešetku postavite tako da izbočeni dijelovi (elementi za blokiranje s obje strane) budu okrenuti prema naprijed.
Umetak za žičanu rešetku *	Umetak za žičanu rešetku koristi se s posudom za pečenje i sprečava izlijevanje tekućine na dno pećnice.
Posuda za pečenje *	Posuda za pečenje (dubina: 20 mm) koristi se za pečenje kolača, keksa i drugih slastica. Kosi dio posude okrenite prema naprijed.
Univerzalna posuda *	Univerzalna posuda za pečenje (dubina: 30 mm) koristi se za kuhanje i pečenje. Koristite umetak za žičani pladanj kako biste spriječili izlijevanje tekućine na dno pećnice. Kosi dio posude okrenite prema naprijed.
Vrlo duboka posuda *	Vrlo duboka posuda (dubina: 50 mm) koristi se za pečenje s umetkom za žičani pladanj ili bez njega. Kosi dio posude okrenite prema naprijed.
Sonda za meso *	Sonda za meso mjeri unutarnju temperaturu mesa koje se peče. Koristite samo sondu za meso isporučenu s pećnicom.
Teleskopske vodilice *	Koristite ploču za teleskopske vodilice kako biste posudu za pečenje umetnuli na sljedeći način: **1.** Izvucite ploču vodilica iz pećnice. **2.** Posudu za pečenje postavite na ploču vodilica i povucite ploču vodilica u pećnicu. **3.** Zatvorite vrata pećnice.
Pregrada	Razdjelnik je dizajniran za podjelu pećnice na dvije zone. Razdjelnik koristite u načinu rada Dvostruko kuhanje. Ne upotrebljavajte razdjelnik ni u jednu drugu svrhu osim za dijeljenje pećnice na dvije zone za kuhanje. Ne upotrebljavajte razdjelnik kao policu.
Posuda za paru *	Koristite posudu za paru u načinu rada Prirodna para. Postavite posudu na sredinu na dno pećnice i napunite je čistom vodom. Budući da će posuda biti vruća tijekom ili nakon pečenja, obvezno nosite rukavice kada je vadite ili pričekajte da se potpuno ohladi.

NAPOMENA

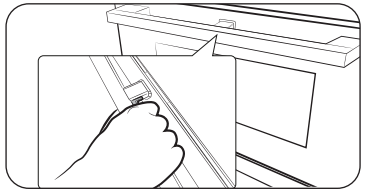
Dostupnost pribora označenog zvjezdicom (*) ovisi o modelu pećnice.

Prije početka

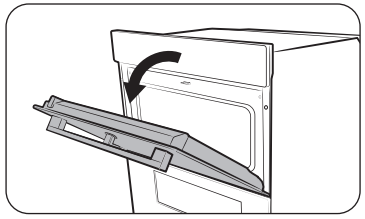
Fleksibilna vrata (odnosi se samo na određene modele)

Ova je pećnica opremljena jedinstvenim fleksibilnim vratima koja se mogu rasklopiti na sredini, tako da je dovoljno otvoriti gornju polovicu da biste pristupili gornjoj zoni pećnice. Kada koristite funkciju Dvostruko kuhanje, možete lakše pristupiti gornjem dijelu pećnice uz bolju energetsku učinkovitost.

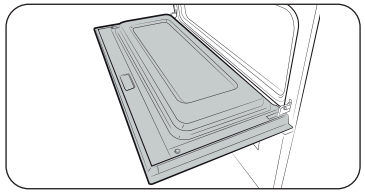
Kako koristiti gornja vrata



1. Pritisnite do kraja kvaku ručice.

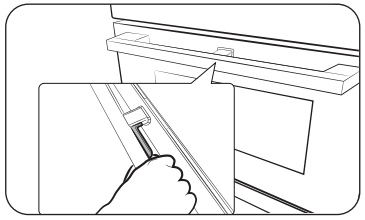


2. Povucite ručicu.

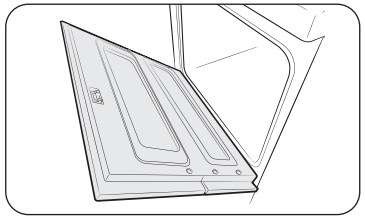


3. Tako ćete otvoriti samo gornja vrata, kao što je prikazano na slici.

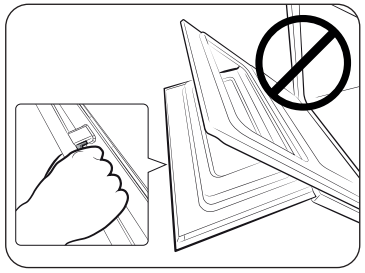
Kako koristiti cijela vrata



1. Držite ručicu na mjestu na kojem se ne nalazi kvaka i povucite je.



2. Tako ćete otvoriti cijela vrata, kao što je prikazano na slici.



⚠ OPREZ

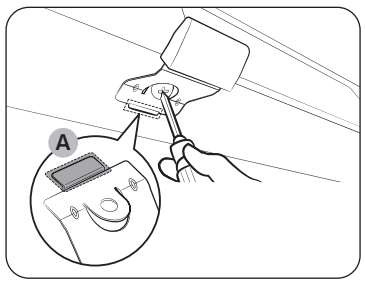
Kada otvarate cijela vrata, pobrinite se da uhvatite ručicu na dijelu na kojem se ne nalazi kvaka.
Ako dopola pritisnete kvaku kroz vrata koja se otvaraju, gornja se vrata mogu otvoriti i ozlijediti vas.

NAPOMENA

- Nemojte stavljati teške predmete na gornja vrata ili primjenjivati na njih prekomjernu silu.
- Nemojte dopuštati djeci da se igraju s gornjim vratima.

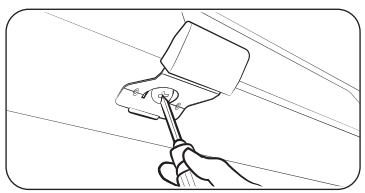
Mehanička brava (odnosi se samo na određene modele)

Montaža



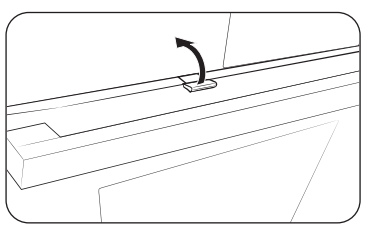
1. Umetnite tanki dio **(A)** mehaničke brave u odgovarajući utor kao što je prikazano.
2. Zategnite vijke na ručici za zaključavanje.

Demontaža



- Otpustite i uklonite vijke s ručice za zaključavanje.

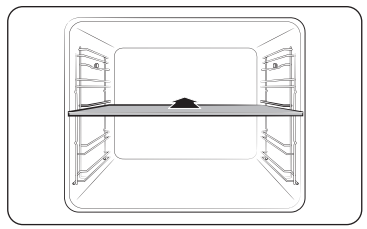
Zaključaj/otključaj



- Za otvaranje vrata lagano podignite ručicu za zaključavanje kako biste otključali vrata. Zatim otvorite vrata.
- Kako biste zaključali vrata, jednostavno ih zatvorite. Mehanička brava automatski zaključava vrata.

Dvostruki način kuhanja

Možete koristiti gornji i donji odjeljak pećnice za kuhanje dva različita jela ili jednostavno odabrati jedan odjeljak za kuhanje.



Umetnite pregradu na razinu 3 kako biste pregradili prostor za kuhanje i podijelili ga na dva dijela. Pećnica će registrirati pregradu i po zadanoj postavci aktivirati gornji odjeljak.

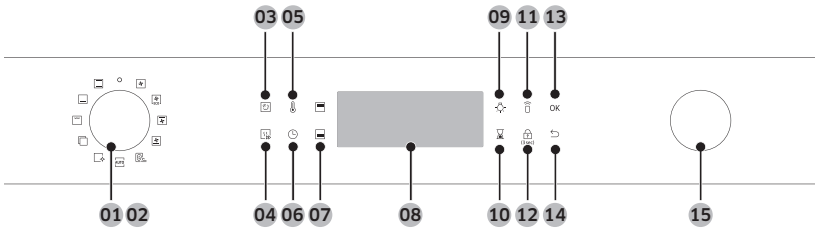
NAPOMENA

Mogućnost dvostrukog načina kuhanja ovisi o receptu. Kako biste saznali više informacija, pogledajte odjeljak **Pametno kuhanje** u ovom priručniku.

Rad

Upravljačka ploča

Prednja ploča dostupna je u širokom spektru materijala i boja. Zbog poboljšanja u kvaliteti stvarni izgled pećnice podložan je promjenama bez prethodne obavijesti.



01 Uključivanje	Okrenite lijevo/desno kako biste uključili/isključili pećnicu.
02 Birač načina rada	Okrećite ga lijevo/desno kako biste odabrali način ili funkciju pečenja.
03 Prirodna para	Koristite se za dodavanje pare trenutačnom načinu kuhanja.
04 Brzo zagrijavanje	Funkcija Brzo zagrijavanje brzo zagrijava pećnicu na zadanu temperaturu. • Dodirnite kako biste uključili ili isključili funkciju Brzo zagrijavanje. • Dostupno samo u Jednostrukom načinu rada. (Vrući zrak, Klasično, Zagrijavanje odozgo i vrući zrak, Zagrijavanje odozdo i vrući zrak) • Onemogućeno za temperature postavljene na manje od 100 °C.
05 Temperatura	Koristite za postavljanje temperature.
06 Mjerač vremena kuhanja	Koristite za postavljanje vremena kuhanja.
07 Gornji/donji odjeljak	Kada se umetne pregrada, prostor za kuhanje podijeli se na dva dijela: gornji odjeljak i donji odjeljak. Uključuje se odgovarajući indikator. Ako uklonite pregradu, prostor za kuhanje radit će u jednostrukom načinu rada.
08 Zaslon	Prikazuje potrebne informacije o odabranom načinu rada ili trenutačnim postavkama.
09 Svjetlo u pećnici	Pritisnite kako biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici. Svjetlo u pećnici automatski se uključuje kada se otvore vrata pećnice ili kada započne rad pećnice. A automatski se isključuje nakon određenog vremena neaktivnosti, radi uštede energije.
10 Mjerač vremena	Pomaže vam u praćenju vremena ili trajanja rada tijekom kuhanja.
11 Pametno upravljanje	Pritisnite na 3 sekunde kako biste omogućili/onemogućili funkciju pametnog upravljanja.
12 Zaštita za djecu	Kako bi se spriječile nesreće, funkcija Zaštita za djecu onemogućuje sve kontrole. Držite pritisnutim 3 sekunde za aktivaciju zaštite ili ponovno držite pritisnutim 3 sekunde za deaktivaciju zaštite na upravljačkoj ploči.
13 OK	Pritisnite kako biste potvrdili postavke.
14 Natrag	Poništava trenutačne postavke i vraća ih na zadane.
15 Regulator vrijednosti	Koristite regulator vrijednosti za: • Postavljanje vremena pečenja ili temperature. • Odabir podstavke izbornika na vrhu: Čišćenje, Automatsko kuhanje, Posebna funkcija ili Roštilj. • Odabir veličine obroka za **Programi automatskog kuhanja**.

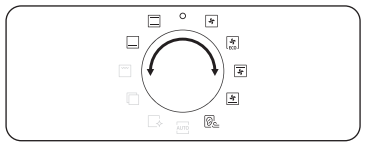
NAPOMENA

Zaslon pećnice možda neće ispravno reagirati na dodir rukama u plastičnim rukavicama ili rukavicama za pećnicu.

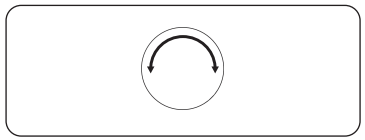
Uobičajene postavke

Uobičajeno je mijenjati zadanu temperaturu i/ili vrijeme kuhanja u svim načinima kuhanja. Slijedite korake navedene u nastavku kako biste prilagodili temperaturu i/ili vrijeme kuhanja za odabrane načine kuhanja.

Temperatura



1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali način rada ili funkciju. Pokazuje se zadana temperatura za svaki odabir.



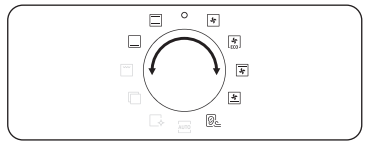
2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste postavili željenu temperaturu.

3. Pritisnite **OK** kako biste potvrdili promjene.

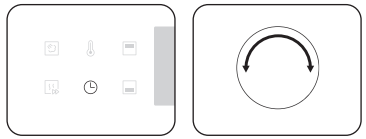
NAPOMENA

- Ako u sljedećih nekoliko sekundi ne odaberete daljnje postavke, pećnica će automatski započeti s radom uz zadane postavke.
- Kako biste promijenili postavljenu temperaturu, pritisnite gumb i slijedite prethodno navedene korake.
- Točnu temperaturu u pećnici možete izmjeriti pomoću termometra i metode koje je odredila ovlaštena institucija.
  Pri mjerenju temperature drugim termometrima može doći do pogreške u mjerenju.

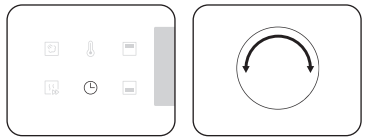
Vrijeme kuhanja



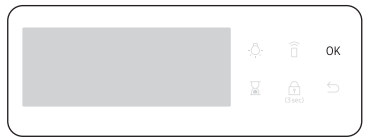
1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali način rada ili funkciju.



2. Pritisnite gumb i zatim okrenite regulator vrijednosti kako biste postavili željeno vrijeme na vrijednost do 23 sata i 59 minuta.



3. Možete i odgoditi vrijeme završetka kuhanja na odabrano vrijeme. Pritisnite gumb i pomoću regulatora vrijednosti postavite vrijeme završetka. Pogledajte stavku **Odgoda završetka** kako biste saznali više informacija.



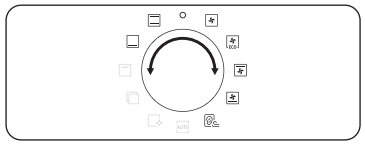
4. Pritisnite **OK** kako biste potvrdili promjene.

NAPOMENA

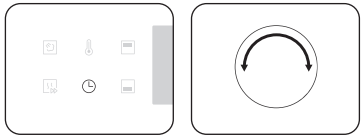
- Ako to želite, možete peći bez postavljanja vremena kuhanja. U tom će slučaju pećnica započeti s pečenjem na postavljenim temperaturama bez informacije o vremenu i morat ćete ručno zaustaviti rad pećnice kada pečenje završi.
- Kako biste promijenili postavljeno vrijeme kuhanja, pritisnite gumb i slijedite prethodno navedene korake.

Rad

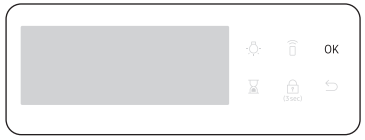
Vrijeme završetka



1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali način rada ili funkciju.



2. Dvaput pritisnite gumb ◷ i okrenite regulator vrijednosti kako biste postavili željeno vrijeme završetka.



3. Pritisnite **OK** kako biste potvrdili promjene.

NAPOMENA

- Ako to želite, možete peći bez postavljanja vremena završetka. U tom će slučaju pećnica započeti s pečenjem na postavljenim temperaturama bez informacije o vremenu i morat ćete ručno zaustaviti rad pećnice kada pečenje završi.
- Kako biste promijenili vrijeme završetka, dvaput pritisnite gumb ◷ i slijedite prethodno navedene korake.

Odgoda završetka

Funkcija odgode završetka osmišljena je za olakšavanje kuhanja.

1. slučaj

Pretpostavimo da ste odabrali pečenje koje traje jedan sat u 14:00 i da želite da pećnica završi s pečenjem u 18:00. Kako biste postavili vrijeme završetka, promijenite vrijednost za Spremno u na 18:00. Pećnica će započeti s pečenjem u 17:00 i završiti u 18:00, kako ste i postavili.

Trenutačno vrijeme:	Postavljeno vrijeme kuhanja:	Postavljena odgoda završetka:
14:00	1 sat	18:00

Pećnica će započeti s pečenjem u 17:00 i automatski završiti u 18:00.

2. slučaj

Trenutačno vrijeme:	Postavljeno vrijeme kuhanja:	Postavljena odgoda završetka:
14:00	2 sata	17:00

Pećnica će započeti s pečenjem u 15:00 i automatski završiti u 17:00.

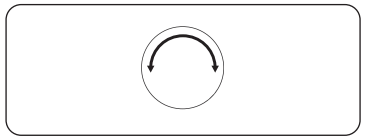
⚠ OPREZ

- Odgoda završetka nije dostupna u dvostrukom načinu kuhanja.
- Nemojte skuhanu hranu predugo držati u pećnici. Hrana bi se mogla pokvariti.

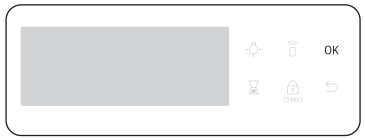
Uklanjanje vremena kuhanja

Možete ukloniti vrijeme kuhanja. To je korisno ako želite ručno prekinuti rad pećnice u bilo kojem trenutku tijekom rada.

1. Dok pećnica radi, pritisnite gumb ◷ kako bi se prikazalo zadano vrijeme kuhanja.



2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste postavili vrijeme kuhanja na »0:00«. Ili jednostavno pritisnite ⮌.



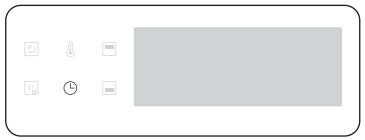
3. Pritisnite **OK**.

NAPOMENA

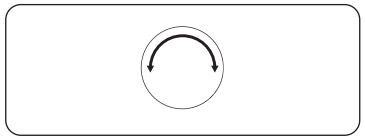
U dvostrukom načinu kuhanja najprije morate odabrati gornji ili donji odjeljak za koji želite očistiti vrijeme kuhanja.

Uklanjanje vremena završetka

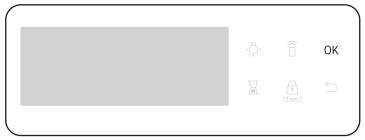
Možete ukloniti vrijeme završetka. To je korisno ako želite ručno prekinuti rad pećnice u bilo kojem trenutku tijekom rada.



1. Dok pećnica radi, dvaput pritisnite gumb ◷ kako bi se prikazalo postavljeno vrijeme završetka.



2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste postavili vrijeme završetka na trenutačno vrijeme. Ili jednostavno pritisnite ⮌.



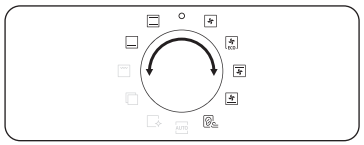
3. Pritisnite **OK**.

NAPOMENA

U dvostrukom načinu kuhanja najprije morate odabrati gornji ili donji odjeljak za koji želite očistiti vrijeme kuhanja.

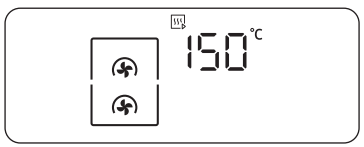
Rad

Načini kuhanja (osim načina rada Roštilj)



1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali način kuhanja.
2. Postavite vrijeme kuhanja i/ili temperature ako je potrebno. Pogledajte odjeljak **Uobičajene postavke** kako biste saznali više.

3. Ili možete brzo zagrijati pećnicu. Kako biste to učinili, pritisnite gumb i postavite ciljnu temperaturu.
   Odgovarajući indikator prikazuje se na zaslonu.



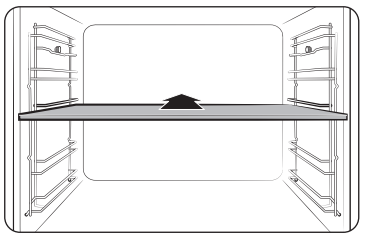
Pećnica će započeti sa zagrijavanjem uz ikonu dok unutarnja temperatura ne dosegne ciljnu temperaturu.
Kada se zagrijavanje dovrši, indikator će nestati uz zvučni signal.
Zagrijavanje se preporučuje za sve načine kuhanja osim ako nije drugačije navedeno u priručniku **Pametno kuhanje**.

NAPOMENA

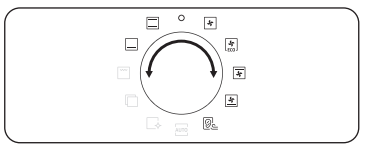
Tijekom kuhanja možete promijeniti vrijeme kuhanja i/ili temperaturu.

Dvostruki način kuhanja

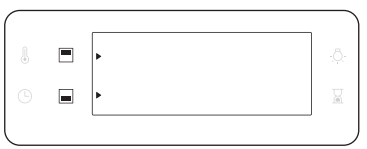
Isporučenom pregradom možete razdijeliti prostor za kuhanje na gornji i donji odjeljak. To omogućava istovremeno korištenje dva različita načina kuhanja, ili odabir jednog odjeljka koji se želi koristiti.



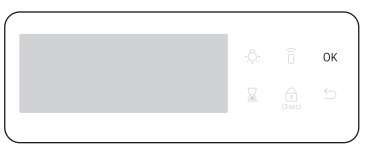
1. Umetnite pregradu na razinu 3 kako biste pregradili prostor za kuhanje i podijelili ga na dva dijela.



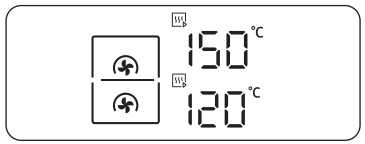
2. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali način kuhanja.
   Možete odabrati način rada Roštilj, Vrući zrak i Zagrijavanje odozgo i vrući zrak za gornji odjeljak, a Vrući zrak, Zagrijavanje odozdo i vrući zrak te Zagrijavanje odozdo za donji odjeljak.



3. Pritisnite kako biste odabrali gornji odjeljak ili pritisnite kako biste odabrali donji odjeljak. Ikona ▶ prikazat će se za odabrani odjeljak.
4. Postavite vrijeme kuhanja i/ili temperature ako je potrebno. Pogledajte odjeljak **Uobičajene postavke** kako biste saznali više.



5. Kada završite, pritisnite **OK**.



Pećnica će započeti sa zagrijavanjem uz ikonu dok unutarnja temperatura ne dosegne ciljnu temperaturu.
Zagrijavanje se preporučuje za sve načine kuhanja osim ako nije drugačije navedeno u priručniku Pametno kuhanje.

NAPOMENA

Mogućnost dvostrukog načina kuhanja ovisi o načinu kuhanja. Kako biste saznali više informacija, pogledajte odjeljak **Pametno kuhanje** u ovom priručniku.

Načini kuhanja (osim načina rada Roštilj)

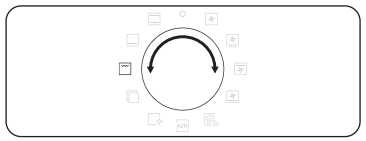
Načini kuhanja sa zvjezdicom (*) dostupni su za brzo zagrijavanje i onemogućeni za temperature postavljene na manje od 100 °C.

Način rada		Temperaturni raspon (°C)				Predložena temperatura (°C)
		Jednostruki	Dvostruki			
			Gornji	Donji	Dvostruki	
	Vrući zrak	* 30–250	40-250	40-250	-	160
		Stražnji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način koristite za istovremeno pečenje na različitim razinama.				
	Klasično	* 30–250	-	-	-	180
		Toplinu stvaraju gornji i donji grijači. Ova se funkcija treba koristiti za uobičajeno pečenje gotovo svih vrsta jela.				
	Zagrijavanje odozgo i vrući zrak	* 40–250	40-250	-	-	180
		Gornji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način rada koristite za pečenje hrane s hrskavom korom (na primjer, mesa ili lazanja).				

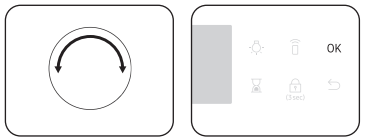
Način rada		Temperaturni raspon (°C)				Predložena temperatura (°C)
		Jednostruki	Dvostruki			
			Gornji	Donji	Dvostruki	
	Zagrijavanje odozdo i vrući zrak	* 40–250	-	40-250	-	200
		Donji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način rada koristite za pripremu pizze, kruha ili kolača.				
	Zagrijavanje odozdo	100-230	-	40-250	-	150
		Donji grijač stvara toplinu. Koristite ovaj način rada na kraju pečenja ili kuhanja kako biste dobili zlatnosmeđu boju dna pite ili pizze.				
ECO	Eco vrući zrak	30-250	-	-	-	160
		Način rada Eco vrući zrak koristi optimizirani sustav grijanja za uštedu energije tijekom kuhanja. Vrijeme kuhanja malo se produljuje, no rezultati kuhanja ostaju isti. Imajte na umu da ovaj način rada ne zahtijeva zagrijavanje. **NAPOMENA** Način grijanja ECO vrući zrak korišten za utvrđivanje razreda energetske učinkovitosti u skladu je s normom EN60350-1				
	Air Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		Način kuhanja Air Sous Vide koristi vrući zrak niže temperature za implementiranje načina Sous Vide bez pare ili spremnika za vodu. U ovom načinu rada pećnica konstantno održava nisku temperaturu u prostoru za kuhanje.				

Rad

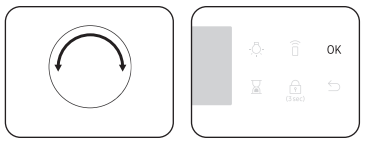
Načini kuhanja (Roštilj)



1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju .



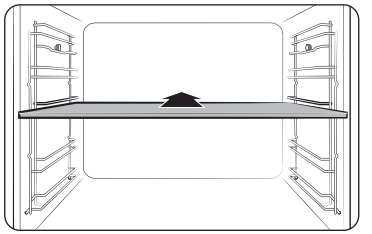
2. Pomoću regulatora vrijednosti odaberite **Roštilj na velikoj rešetki (G 1)**, **Eko-roštilj (G 2)** ili **Roštilj s ventilatorom (G 3)** i zatim pritisnite **OK**.



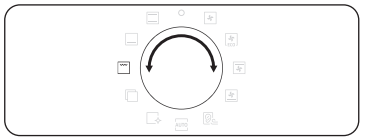
3. Koristite regulator vrijednosti kako biste postavili temperaturu i zatim pritisnite **OK**.

Dvostruki način kuhanja

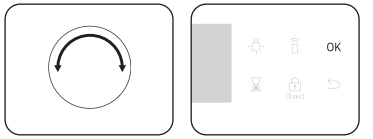
Roštiljanje u dvostrukom načinu kuhanja korisno je za pripremu manjih obroka radi uštede energije. Po zadanoj postavci, opcija Roštilj na velikoj rešetki dostupna je samo za gornji odjeljak jer pećnica koristi samo gornji grijač.



1. Umetnite pregradu na razinu 3 kako biste aktivirali Dvostruki način kuhanja.



2. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju .
Po zadanoj postavci, samo se **Roštilj na velikoj rešetki (G 1)** automatski odabire.



3. Koristite regulator vrijednosti kako biste postavili temperaturu i zatim pritisnite **OK**.

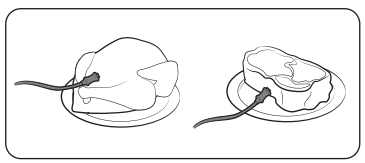
Načini kuhanja (Roštilj)

Način rada		Temperaturni raspon (°C)				Predložena temperatura (°C)
		Jednostruki	Dvostruki			
			Gornji	Donji	Dvostruki	
G 1	Roštilj na velikoj rešetki	100-270	40-250	-	-	220
		Grijač otpušta toplinu na velikoj površini. Ovaj način kuhanja koristite za bolje pečenje gornje strane hrane (na primjer, mesa, lazanja ili gratina).				
G 2	Eko-roštilj	100-270	-	-	-	220
		Roštilj malog područja otpušta toplinu. Koristite ovaj način rada za pripremu hrane koja zahtijeva nižu temperaturu, kao što su riba ili punjena peciva.				
G 3	Roštilj s ventilatorom	100-250	-	-	-	180
		Dva gornja grijača stvaraju toplinu koju raspršuje ventilator. Koristite ovaj način rada za roštiljanje mesa ili ribe.				

Kuhanje sa sondom za meso (odnosi se samo na određene modele)

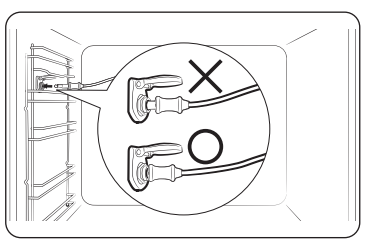
Sonda za meso mjeri unutarnju temperaturu mesa tijekom pečenja. Kada temperatura dosegne ciljnu temperaturu, pećnica će prestati s radom i kuhanje će se završiti.

- Koristite samo sondu za meso isporučenu s pećnicom.
- Ne možete postaviti vrijeme kuhanja ako je sonda za meso uključena.

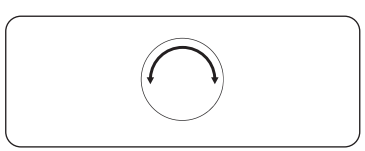


1. Na ploči značajki pritiskom odaberite način kuhanja i temperaturu.

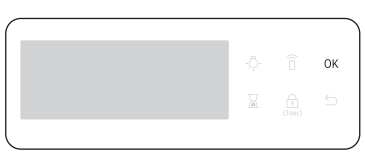
2. Umetnite vrh sonde za meso u središte mesa koje se peče. Pazite da ne umetnete u meso gumenu dršku.



3. Uključite priključak sonde u utičnicu na lijevoj unutrašnjoj stijenci pećnice. Pobrinite se da vidite da je indikator umetnute sonde za meso priključen.



4. Ponovno pritisnite gumb i okrenite regulator vrijednosti (desni) kako biste postavili unutarnju temperaturu mesa.



5. Pritisnite **OK** kako bi pečenje započelo. Pećnica će završiti s pečenjem uz melodiju kada unutarnja temperatura mesa dostigne postavljenu temperaturu.

⚠ UPOZORENJE zbog akrilamida

- Kako biste spriječili oštećivanje, nemojte koristiti sondu za meso s ražnjevima.
- Kada se pečenje dovrši, sonda za meso bit će vrlo vruća. Kako biste spriječili nastanak opeklina, koristite rukavice kada vadite hranu iz pećnice.

NAPOMENA

Upotrebu sonde za meso ne podržavaju svi načini rada. Ako pokušate koristiti sondu za meso uz neodgovarajuće načine rada, indikator trenutačnog načina rada će treperiti. Kada se to dogodi, odmah uklonite sondu za meso.

Raspon postavljanja temperature za dvostruki način kuhanja

Možete istovremeno koristiti gornji i donji odjeljak za pripremu različitih jela.
U dvostrukom načinu kuhanja, na temperaturni raspon jednog odjeljka utječu temperaturne postavke drugog. Primjerice, pečenje u gornjem odjeljku bit će ograničeno radom donjeg odjeljka kada je riječ o temperaturama. No oba odjeljka ima temperaturne postavke ograničene na minimalnu temperaturu od 40 °C i maksimalnu od 250 °C.

Ako je gornji postavljen na (°C)	Donji je odjeljak ograničen na (°C)	
	Minimum	Maksimum
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

Ako je donji postavljen na (°C)	Gornji je odjeljak ograničen na (°C)	
	Minimum	Maksimum
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

Dostupni načini rada u svakoj zoni

Zona	Dostupan način rada	Temperaturni raspon (°C)	Zadana temperatura (°C)	Brzo zagrijavanje	Sonda za meso
Gornja	Vrući zrak	40-250	160	X	X
	Roštilj na velikoj rešetki	40-250	220	X	X
	Zagrijavanje odozgo i vrući zrak	40-250	180	X	X
Donja	Vrući zrak	40-250	160	X	X
	Zagrijavanje odozdo i vrući zrak	40-250	200	X	X
	Zagrijavanje odozdo	40-250	150	X	X

NAPOMENA

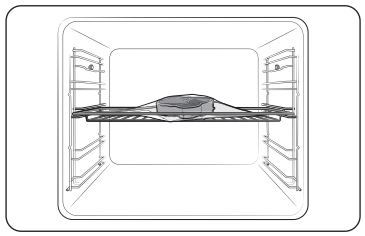
Dostupnost načina rada označenih zvjezdicom (*) ovisi o modelu pećnice.

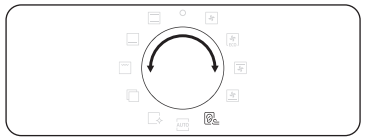
Rad

Air Sous Vide (odnosi se samo na određene modele)

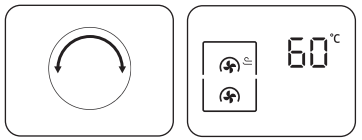
Način kuhanja Air Sous Vide koristi vrući zrak niže temperature za implementiranje načina Sous Vide bez pare ili spremnika za vodu. U ovom načinu rada pećnica konstantno održava nisku temperaturu u prostoru za kuhanje i kuha tako da hrana zadržava svoju izvornu aromu i hranjive sastojke, zbog čega je ona ukusnija i mekša.

1. Stavite hranu u čistu vakuumsku vrećicu i hermetički je zatvorite. Zatim namirnice stavite u pećnicu na rešetku u položaj 3.

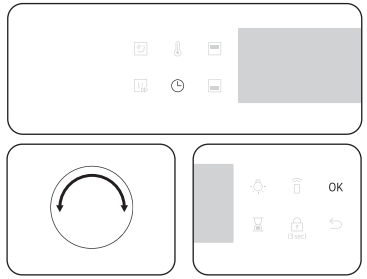




2. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali **Air Sous Vide**.



3. Okrenite regulator vrijednosti kako biste promijenili zadanu temperaturu. Unesite predloženu temperaturu za svoju hranu prema preporuci u vodiču za kuhanje. Zadana temperatura je 60 °C. (Temperaturu možete mijenjati po 1 °C.)



4. Pritisnite gumb ◷ i okrenite regulator vrijednosti kako biste postavili vrijeme kuhanja.

5. Pritisnite **OK** kako bi pečenje započelo.

NAPOMENA

- Koristite samo svježe i kvalitetne sastojke. Očistite i operite namirnice te ih stavite u hladnjak.
- Za premještanje i pohranjivanje sastojaka koristite vakuumsku vrećicu otpornu na visoke temperature.
- Vakuumsku vrećicu otpornu na visoke temperature nemojte nikada upotrebljavati više puta.
- Vrijeme kuhanja ovisi o debljini namirnica. Dodavanje soli ili šećera može skratiti vrijeme kuhanja.

Savjeti

- Kako bi hrana zadržala svoj okus, preporučujemo da koristite manje začinskog bilja i začina nego kako kod uobičajene pripreme jela.
- Mesna i riblja jela imaju bolji okus kada se poslužе odmah nakon pripreme.
- Ako se ne posluži odmah nakon kuhanja, stavite jelo u vodu s ledom i do kraja ga ohladite. Zatim ga pohranite na temperaturi nižoj od 5 °C kako bi jelo zadržalo svoju okus i teksturu.
  - Za piletinu se iznimno preporučuje da se konzumira odmah nakon kuhanja.

Za najbolje rezultate preporučujemo zagrijavanje pećnice.

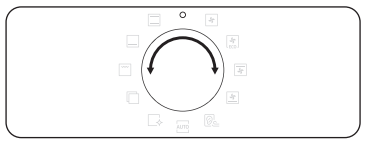
Hrana	Intenzitet skuhanosti	Pribor	Razina	Temperatura (°C)	Vrijeme (sati)
Govedina					
Odrezak, debljine 4 cm	Slabo pečeno	Žičana rešetka	3	54	3-4
Odrezak, debljine 4 cm	Srednje pečeno	Žičana rešetka	3	60	3-4
Odrezak, debljine 4 cm	Jače pečeno	Žičana rešetka	3	68	3-4
Pečenje	Srednje pečeno	Žičana rešetka	3	62	6-8
Pečenje	Jače pečeno	Žičana rešetka	3	68	6-8
Svinjetina					
Kotlet, bez kosti	Mekano	Žičana rešetka	3	60	3-4
Kotlet, bez kosti	Tvrđe	Žičana rešetka	3	71	3-4
Pečenje	Srednje pečeno	Žičana rešetka	3	62	4-6
Pečenje	Jače pečeno	Žičana rešetka	3	72	4-6
Svinjetina	Jače pečeno	Žičana rešetka	3	74	18-24
Perad					
Pileća prsa	Mekano	Žičana rešetka	3	66	3-4
Pileća prsa	Tvrđe	Žičana rešetka	3	72	3-4
Pačja prsa	Mekano	Žičana rešetka	3	63	3-4
Riba					
Odrezak od lososa	Mekano	Žičana rešetka	3	52	2-3
Odrezak od lososa	Jače pečeno	Žičana rešetka	3	63	2-3
Filet bakalara	Mekano	Žičana rešetka	3	55	2-3

Hrana	Intenzitet skuhanosti	Pribor	Razina	Temperatura (°C)	Vrijeme (sati)
Povrće					
Šparoge	-	Žičana rešetka	3	85	2-3
Krumpir, kriške	-	Žičana rešetka	3	90	2-3
Batat, kriške	-	Žičana rešetka	3	90	2-3
Mrkva, kriške	-	Žičana rešetka	3	90	2-3
Tikva, kockice	-	Žičana rešetka	3	90	2-3
Voće					
Jabuka, kriške	-	Žičana rešetka	3	80	2-3
Ananas, kriške	-	Žičana rešetka	3	85	1-2
Kruška, kriške	-	Žičana rešetka	3	83	2-3
Ostalo					
Jaja	Meko kuhano	Žičana rešetka	3	63	2-3
Jaja	Tvrdo kuhano	Žičana rešetka	3	71	2-3

* Kuhajte jaja bez zatvaranja u vakuumsku vrećicu.

Rad

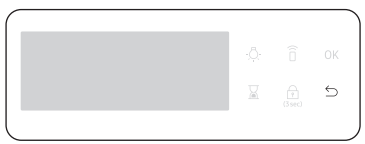
Zaustavljanje kuhanja



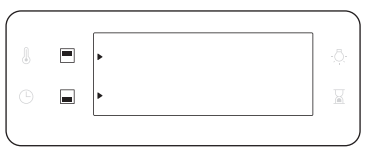
Tijekom kuhanja okrenite birač načina rada na »O«. Pećnica će se isključiti za nekoliko sekundi. To će spriječiti prihvaćanje neispravnih naredbi korisnika. Pećnica će biti u stanju mirovanja nekoliko sekundi kako bi korisnik mogao odabrati ispravan način rada.

Kako biste zaustavili kuhanje za pojedinačni odjeljak

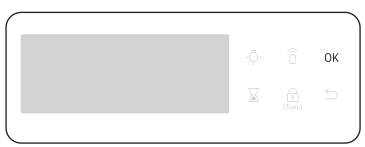
Slijedite ove upute kako biste zaustavili kuhanje u dvostrukom načinu kuhanja.



1. Pritisnite ⮌ kako biste zaustavili kuhanje.



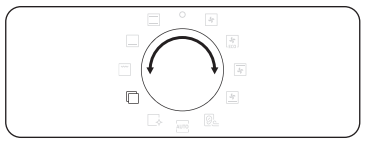
2. Pritisnite ▬ kako biste odabrali gornji odjeljak ili pritisnite ▬ kako biste odabrali donji odjeljak. Ikona ▶ treperit će za odabrani odjeljak.



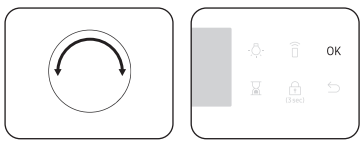
3. Pritisnite **OK**. Pećnica će prestati s kuhanjem za odabrani odjeljak.

Posebna funkcija

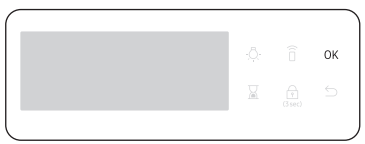
Dodajte posebne ili dodatne funkcije kako biste poboljšali kuhanje. Posebne funkcije nisu dostupne u dvostrukom načinu kuhanja.



1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju ⧉.



2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali funkciju i zatim pritisnite **OK**. Pokazat će se zadana temperatura.
3. Postavite vrijeme kuhanja i/ili temperature ako je potrebno. Pogledajte odjeljak **Uobičajene postavke** kako biste saznali više.

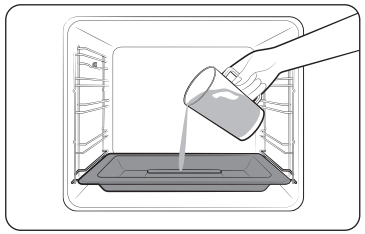


4. Pritisnite **OK** kako bi se aktivirala funkcija.

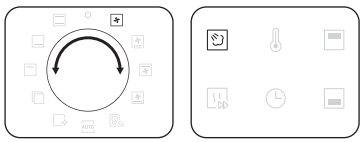
Način rada		Temperaturni raspon (°C)	Predložena temperatura (°C)	Upute
F 1	Održavanje topline	40-100	60	Koristite ovu funkciju kako biste održavali toplinu upravo pripremljene hrane.
F 2	Grijanje tanjura	30-80	50	Koristite ovu funkciju za podgrijavanje hrane ili grijanje posuda za kuhanje.
F 3	Odmrzavanje	30-60	30	Ovaj se način rada koristi za odmrzavanje smrznutih proizvoda, pekarskih proizvoda, voća, kolača, krema i čokolade. Vrijeme odmrzavanja ovisi o vrsti, veličini i količini namirnica.

Prirodna para (odnosi se samo na određene modele)

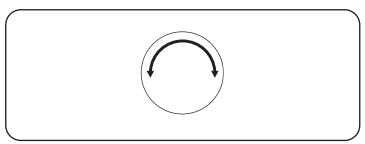
Uz funkciju Prirodna para možete ispeći kruh tako da bude hrskav izvana i mekan iznutra. Za najbolje rezultate preporučujemo zagrijavanje pećnice.



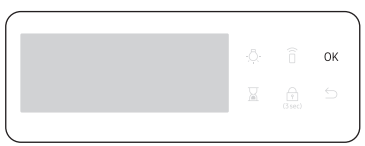
1. Umetnite posudu za paru na dno pećnice.
2. Napunite posudu sa samo 250 ml vode dok je pećnica još hladna.



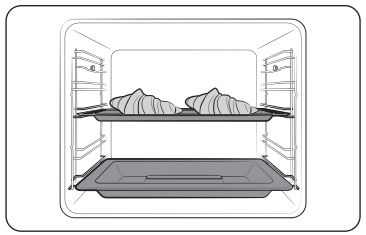
3. Postavite način rada **Vrući zrak** i odaberite funkciju **Prirodna para**.



4. Okrenite regulator vrijednosti kako biste postavili temperaturu.



5. Pritisnite **OK** kako bi započelo zagrijavanje.



6. Stavite hranu u pećnicu na bilo koju rešetku i započnite s pečenjem.

NAPOMENA

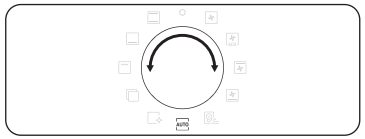
- Nemojte tijekom pečenja ili kad je pećnica vruća nadolijevati vodu.
- Kada se pećnica potpuno ohladi nakon primjene funkcije **Prirodna para**, vlažnom krpom obrišite dno pećnice.
- Kako biste uklonili vodeni kamenac koji se stvara nakon dulje upotrebe pećnice, upotrijebite meku krpu i odgovarajući deterdžent.

Funkcija **Prirodna para** radi samo uz način rada **Vrući zrak**.

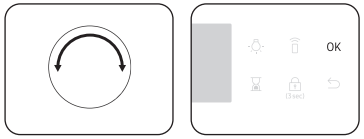
Hrana	Pribor	Razina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Kroasani, 4–6 komada	Univerzalna posuda	3	190	20-25
Savijača od lisnatog tijesta s jabukama	Univerzalna posuda	3	190	20-25
Danski kolač	Univerzalna posuda	3	190	20–30
Pecivo	Univerzalna posuda	3	180	20–30
Bijeli kruh	Žičana rešetka	2	180	30–40

Automatsko kuhanje

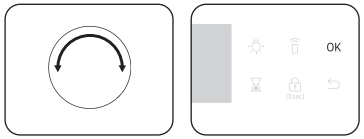
Za neiskusne kuhare pećnica nudi ukupno 50 recepata za automatsko kuhanje. Iskoristite ovu značajku kako biste uštedjeli vrijeme ili skratili vrijeme učenja. Vrijeme kuhanja i temperatura prilagodit će se prema odabranom receptu.



1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju AUTO.



2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali program i zatim pritisnite **OK**.



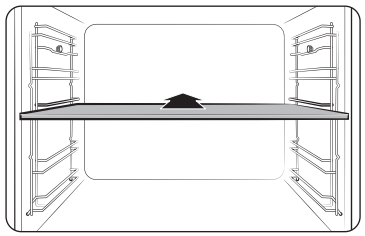
3. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali veličinu obroka. Raspon težine ovisi o programu.

4. Pritisnite **OK** kako bi pečenje započelo.

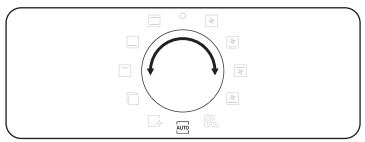
NAPOMENA

- Neke stavke u **Programi automatskog kuhanja** uključuju zagrijavanje. Za te stavke prikazuje se tijek zagrijavanja. Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrijavanja. Zatim pritisnite **Vrijeme kuhanja** kako bi započelo Automatsko kuhanje.
- Kako biste saznali više informacija, pogledajte odjeljak **Programi automatskog kuhanja** u ovom priručniku.

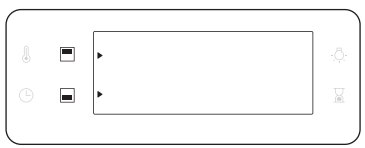
Dvostruki način kuhanja



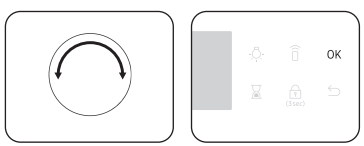
1. Umetnite pregradu na razinu 3 kako biste aktivirali Dvostruki način kuhanja.



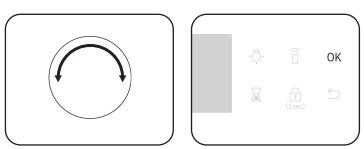
2. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju AUTO.



3. Pritisnite ▬ kako biste odabrali gornji odjeljak ili pritisnite ▬ kako biste odabrali donji odjeljak. Ikona ▶ prikazat će se za odabrani odjeljak.



4. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali program za gornji odjeljak i pritisnite **OK**.



5. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali veličinu obroka. Raspon težine ovisi o programu.
6. Pritisnite **OK** kako bi pečenje započelo.

NAPOMENA

Kako biste saznali više informacija, pogledajte odjeljak **Programi automatskog kuhanja** u ovom priručniku.

Čišćenje

Dostupna su dva načina čišćenja. Ova funkcija štedi vaše vrijeme tako što uklanja potrebu za redovitim ručnim čišćenjem. Tijekom ovog postupka, na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

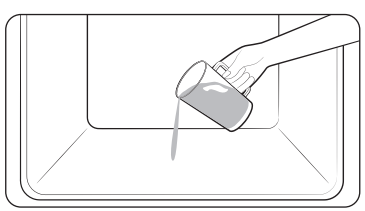
Funkcija		Upute
C 1	Čišćenje parom	Čišćenje parom korisno je za čišćenje manjeg stupnja zaprljanja.
C 2	Pirolitičko čišćenje *	To je toplinsko čišćenje na visokoj temperaturi. Pomoću njega izgaraju masne naslage kako bi se olakšalo ručno čišćenje. 1 h i 50 min (zadana postavka) / 2 h i 10 min / 2 h i 30 min

NAPOMENA

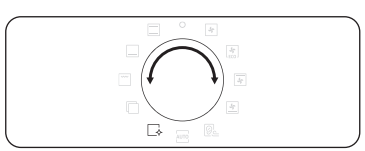
Funkcija sa zvjezdicom (*) dostupna je samo za određene modele.

Čišćenje parom

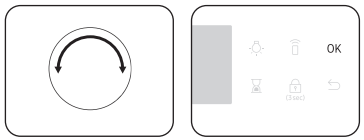
Čišćenje parom korisno je za čišćenje manjeg stupnja zaprljanja. Ova funkcija štedi vaše vrijeme tako što uklanja potrebu za redovitim ručnim čišćenjem. Tijekom ovog postupka, na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.



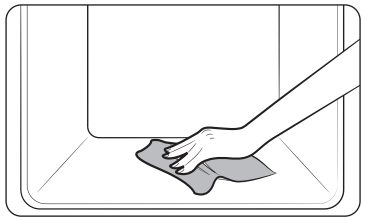
1. Ulijte 400 ml (3/4 pinte) vode na dno pećnice i zatvorite vrata pećnice.



2. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju ✧.



3. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali C 1, a zatim pritisnite **OK**. Čišćenje parom traje 26 minuta.



4. Suhom krpom očistite unutrašnjost pećnice.

⚠ UPOZORENJE

Nemojte otvarati vrata pećnice prije nego što ciklus završi. Voda u pećnici vrlo je vruća i može izazvati opekline.

NAPOMENA

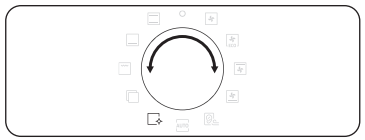
- Ako se pećnica jako zaprlja masnoćom, primjerice nakon pečenja ili roštiljanja, preporučuje se ručno ukloniti tvrdokorne mrlje pomoću sredstva za čišćenje prije nego što se aktivira Čišćenje parom.
- Vrata pećnice ostavite poluotvorena kada se ciklus završi. Tako će se emajlirana površina unutrašnjosti pećnice temeljito osušiti.
- Ako je pećnica iznutra vruća, čišćenje se neće aktivirati. Pričekajte da se pećnica ohladi i pokušajte ponovno.
- Nemojte naglo ulijevati vodu na dno pećnice. Ulijte je pažljivo. U suprotnom će se voda preliti na prednju stranu.

Pirolitičko čišćenje

To je toplinsko čišćenje na visokoj temperaturi. Pomoću njega izgaraju masne naslage kako bi se olakšalo ručno čišćenje.

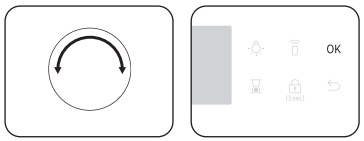
NAPOMENA

Funkcija pirolitičkog čišćenja dostupna je samo za određene modele.

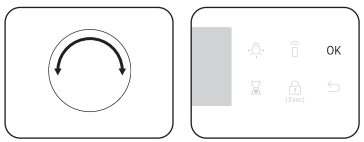


1. Uklonite sav pribor, uključujući bočne vodilice i ručno uklonite velike komade nečistoće iz pećnice. Oni bi u suprotnom mogli prouzročiti nastanak plamena tijekom ciklusa čišćenja, što može dovesti do požara.

2. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju .

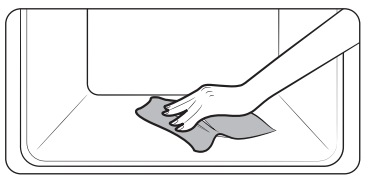


3. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali C 2, a zatim pritisnite **OK**.



4. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali jednu od 3 razina vremena čišćenja: 1 h i 50 min (zadana postavka) / 2 h i 10 min ili 2 h i 30 min.

5. Pritisnite **OK** kako bi započelo čišćenje.



6. Kada se čišćenje dovrši, pričekajte da se pećnica ohladi i zatim obrišite rubove vrata vlažnom krpom.

⚠ OPREZ

- Nemojte dodirivati pećnicu jer ona tijekom ciklusa postaje vrlo vruća.
- Kako biste izbjegli nezgode, ne dopuštajte djeci da prilaze pećnici.
- Kada ciklus završi, nemojte isključivati pećnicu dok ventilator za hlađenje radi kako bi ohladio pećnicu.

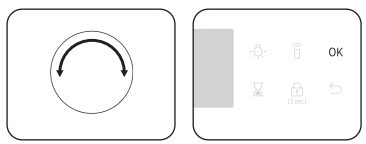
NAPOMENA

- Nakon što ciklus započne, unutrašnjost pećnice postat će vrlo vruća. Tada će se vrata zaključati iz sigurnosnih razloga. Kada ciklus završi i pećnica se ohladi, vrata će se otključati.
- Pobrinite se da ispraznite pećnicu prije čišćenja. Pribor se može deformirati na visokim temperaturama u pećnici.

Mjerač vremena

Mjerač vremena olakšava provjeru vremena ili trajanja rada tijekom kuhanja.

1. Pritisnite ⌛.

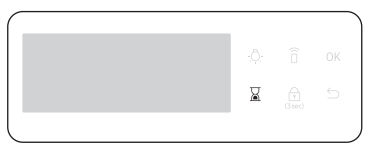


2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste postavili vrijeme i zatim pritisnite **OK**. Vrijeme možete postaviti na najviše 23 sata i 59 minuta.

NAPOMENA

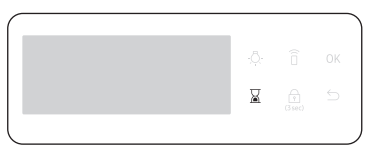
- Kada vrijeme istekne, začut će se zvučni signal i na zaslonu će treperiti poruka »0:00«.
- Postavke vremena možete promijeniti u bilo koje vrijeme.

Uključivanje/Isključivanje zvuka



1. Kako biste isključili zvuk, pritisnite i zadržite gumb ⌛ na 3 sekunde. Nakon toga će treperiti **1**.
2. Odaberite **1** i pritisnite **OK**. Zatim okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali Uključivanje i zatim pritisnite **OK**.
3. Kako biste ponovno uključili zvuk, ponovite korake **1** i **2**, postavite Isključivanje i pritisnite **OK**.

Uključivanje/Isključivanje Wi-Fi veze



1. Kako biste uključili Wi-Fi vezu, pritisnite i zadržite gumb ⌛ na 3 sekunde. Nakon toga će treperiti **1**.
2. Odaberite **2** i pritisnite **OK**. Zatim okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali Uključivanje i zatim pritisnite **OK**.
3. Kako biste isključili Wi-Fi vezu, ponovite korake **1** i **2**, postavite Isključivanje i pritisnite **OK**.

Ručno kuhanje

⚠ UPOZORENJE zbog akrilamida

Akrilamid nastao tijekom pečenja hrane koja sadrži škrob, kao što su čips, prženi krumpirići i kruh može uzrokovati zdravstvene probleme. Preporučuje se kuhanje te vrste hrane na niskoj temperaturi i izbjegavanje prekuhavanja, pretjeranog stvaranja hrskave korice ili pregorijevanje.

NAPOMENA

- Zagrijavanje se preporučuje za sve načine kuhanja osim ako nije drugačije navedeno u vodiču Pametno kuhanje.
- Pri korištenju načina rada Eko-roštilj hranu stavite u sredinu dodatne posude.

Savjeti za pribor

Vaša pećnica isporučuje se s različitim brojem ili vrstama pribora. Možda ćete ustanoviti da neki dijelovi pribora nedostaju s tablice u nastavku. No iako određeni pribor koji je naveden u ovom vodiču Pametno kuhanje nije isporučen, možete koristiti isporučeni pribor i postići iste rezultate.

- Posuda za pečenje i univerzalna posuda za pečenje mogu se koristiti naizmjence.
- Pri kuhanju masne hrane preporučuje se postavljanje posude ispod žičane rešetke kako biste prikupili ostatke masti. Ako je isporučen umetak za žičanu rešetku, možete ga koristiti zajedno s posudom.
- Ako je isporučena univerzalna posuda ili vrlo duboka posuda, ili oboje, najbolje je koristiti najdublju posudu za kuhanje masne hrane.

Pečenje

Za najbolje rezultate preporučujemo zagrijavanje pećnice.

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Biskvit	Rešetka, lim Ø 25–26 cm	2		160-170	35-40
Mramorni kolač	Žičana rešetka, lim za mramorni kolač	3		175-185	50-60
Pita od voća	Žičana rešetka, lim za pitu od voća Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Dizani kolač u posudi posut komadima voća i mrvicama	Univerzalna posuda	2		160-180	40-50
Voćna pita	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22–24 cm	3		170-180	25-30
Pogače	Univerzalna posuda	3		180-190	30-35
Lazanje	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22–24 cm	3		190-200	25-30
Pusle	Univerzalna posuda	3		80-100	100-150
Soufflé	Žičana rešetka, posude za soufflé	3		170-180	20-25
Kolač od jabuka s kvascem	Univerzalna posuda	3		150-170	60-70
Domaća pizza, 1–1,2 kg	Univerzalna posuda	2		190-210	10-15
Punjeno smrznuto lisnato tijesto	Univerzalna posuda	2		180-200	20-25
Pita	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22–24 cm	2		180-190	25-35

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Pita od jabuka	Žičana rešetka, lim Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Hladna pizza	Univerzalna posuda	3		180-200	5-10

Pečenje

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Meso (Govedina/Svinjetina/Janjetina)					
Dio goveđeg buta, 1 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		160-180	50-70
Teleći but s kosti, 1,5 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		160-180	90-120
Svinjsko pečenje, 1 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		200-210	50-60
Svinjska lopatica, 1 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		160-180	100-120
Janjeći but s kosti, 1 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		170-180	100-120
Perad (Piletina/Patka/Puretina)					
Cijelo pile, 1,2 kg *	Žičana rešetka i univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine)	3 1		205	80-100 *
Komadi piletine	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		200-220	25-35
Pačja prsa	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		180-200	20-30
Mala purica, cijela, 5 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		180-200	120-150
Povrće					
Povrće, 0,5 kg	Univerzalna posuda	3		220-230	15-20
Pečene polovice krumpira, 0,5 kg	Univerzalna posuda	3		200	45-50
Riba					
Pečeni riblji file	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		200-230	10-15
Pečena riba	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		180-200	30-40

* Okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.

Pametno kuhanje

Roštilj

Preporučujemo da zagrijete u načinu rada Roštilj na velikoj rešetki. Okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Kruh					
Tost	Žičana rešetka	5		270	2-4
Tost sa sirom	Univerzalna posuda	4		200	4-8
Govedina					
Odrezak *	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 1		240-250	15-20
Burgeri *	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 1		250-270	13-18
Svinjetina					
Svinjski odresci	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 1		250-270	15-20
Kobasice	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 1		260-270	10-15
Perad					
Pileća prsa	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 1		230-240	30-35
Pileći batci	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 1		230-240	25-30

* Okrenite nakon isteka $^{2}/_{3}$ vremena kuhanja.

Smrznuto gotovo jelo

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Smrznuta pizza, 0,4–0,6 kg	Žičana rešetka	3		200-220	15-25
Smrznute lazanje	Žičana rešetka	3		180-200	45-50
Smrznuti čips od krumpira iz pećnice	Univerzalna posuda	3		220-225	20-25
Smrznuti kroketi	Univerzalna posuda	3		220-230	25-30
Smrznuti camembert za pečenje	Žičana rešetka	3		190-200	10-15
Smrznuto nadjeveno pecivo	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		190-200	10-15
Smrznuti riblji štapići	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		190-200	15-25
Smrznuti riblji burger	Žičana rešetka	3		180-200	20-35

Intenzivno pečenje

Ovaj način rada uključuje automatski ciklus zagrijavanja do 220 °C. Gornji grijač i ventilator vrućeg zraka rade tijekom pečenja mesa. Nakon te faze hrana se polagano peče na unaprijed odabranoj niskoj temperaturi. Tijekom tog postupka rade gornji i donji grijač. Ovaj način rada prikladan je za pečenje mesa i peradi.

Hrana	Pribor	Razina	Temperatura (°C)	Vrijeme (sati)
Govođe pečenje	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1	80-100	3-4
Svinjsko pečenje	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1	80-100	4-5
Pečena janjetina	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1	80-100	3-4
Pačja prsa	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1	80-100	2-3

ECO vrući zrak

Ovaj način rada koristi optimizirani sustav grijanja kako biste uštedjeli energiju tijekom kuhanja svojih jela. Vrijeme za ovu kategoriju predloženo je bez zagrijavanja prije kuhanja radi veće uštede energije.

Vrijeme kuhanja možete produljiti ili skratiti, a po želji možete i povećati ili smanjiti temperaturu.

Hrana	Pribor	Razina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Voćna pita, 0,8-1,2 kg	Žičana rešetka	2	160-180	60-80
Krumpir u ljusci, 0,4-0,8 kg	Univerzalna posuda	2	190-200	70-80
Kobasice, 0,3-0,5 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1	160-180	20-30
Smrznuti pomfrit, 0,3-0,5 kg	Univerzalna posuda	3	180-200	25-35
Smrznuti pekarski krumpir, 0,3-0,5 kg	Univerzalna posuda	3	190-210	25-35
Riblji fileti, pečeni, 0,4-0,8 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1	200-220	30-40
Hrskavi riblji fileti, panirani, 0,4-0,8 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1	200-220	30-45
Pečeni goveđi but, 0,8-1,2 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	2 1	180-200	65-75
Pečeno povrće, 0,4-0,6 kg	Univerzalna posuda	3	200-220	25-35

Pametno kuhanje

Dvostruko kuhanje

Prije primjene funkcije dvostrukog kuhanja, umetnite pregradu u pećnicu. Za najbolje rezultate preporučujemo zagrijavanje pećnice.

U sljedećoj tablici prikazano je 5 primjera dvostrukog kuhanja koje preporučujemo za kuhanje i pečenje. Pomoću funkcije dvostrukog kuhanja možete istovremeno kuhati glavno jelo i prilog ili glavno jelo i desert.

• Uz funkciju dvostrukog kuhanja vrijeme zagrijavanja može se produljiti.

Br.	Zona	Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
1	Gornja	Biskvit	Rešetka, lim Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Donja	Domaća pizza, 1,0-1,2 kg	Univerzalna posuda	1		190-210	13-18
2	Gornja	Pečeno povrće, 0,4-0,8 kg	Univerzalna posuda	4		220-230	13-18
	Donja	Pita od jabuka	Žičana rešetka, lim Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Gornja	Lepinja	Univerzalna posuda	4		230-240	13-18
	Donja	Zapečeni krumpir, 1,0-1,5 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22-24 cm	1		180-190	45 – 50
4	Gornja	Pileći batci	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 4		210-230	30-35
	Donja	Lazanje, 1,0-1,5 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Gornja	Pečeni riblji file	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 4		210-230	15-20
	Donja	Savijača od lisnatog tijesta s jabukama	Univerzalna posuda	1		170-180	25-30

Možete koristiti i samo gornju ili donju zonu kako biste uštedjeli energiju. Vrijeme kuhanja može se produljiti kada koristite zasebne zone. Za najbolje rezultate preporučujemo zagrijavanje pećnice.

Gornja

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Mali kolači	Univerzalna posuda	4		170	30-35
Pogače	Univerzalna posuda	4		180-190	30-35
Lazanje	Žičana rešetka	4		190-200	30-35
Pileći batci*	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 4		230-250	30-35

* Nemojte zagrijati pećnicu.

Donja

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Mali kolači	Univerzalna posuda	1		170	30-35
Mramorni kolač	Žičana rešetka	1		160-170	60-70
Pita od jabuka	Žičana rešetka	1		160-170	70-80
Domaća pizza, 1,0-1,2 kg	Univerzalna posuda	1		190-210	13-18

Programi automatskog kuhanja

⚠ OPREZ

Lako pokvarljiva hrana (kao što su mlijeko, jaja, riba, meso ili meso peradi) ne smije stajati u pećnici dulje od 1 sata prije nego što kuhanje započne te je treba brzo ukloniti nakon dovršenog kuhanja. Konzumiranje pokvarene hrane može dovesti do zdravstvenih problema uslijed trovanja hranom.

Jednostruko kuhanje

U sljedećoj tablici prikazano je 40 automatskih programa za kuhanje i pečenje.
Ona sadrži količine, raspone težine i odgovarajuće preporuke. Načini kuhanja i vremena unaprijed su programirani kako bi vam kuhanje bilo olakšano. U knjižici s uputama možete pronaći neke recepte za programe automatskog kuhanja.
Programi automatskog kuhanja od 1 do 19, te 38 i 39 uključuju zagrijavanje i za njih se prikazuje tijek zagrijavanja. Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrijavanja.
Zatim pritisnite **OK** kako bi započelo Automatsko kuhanje.

⚠ UPOZORENJE

Uvijek koristite rukavice kada vadite hranu iz pećnice.

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
A 1	Zapečeni krumpir	1,0-1,5	Žičana rešetka	3
		Pripremite svježi zapečeni krumpir u vatrostalnoj posudi promjera 22-24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 2	Zapečeno povrće	0,8-1,2	Žičana rešetka	3
		Pripremite svježe zapečeno povrće u vatrostalnoj posudi promjera 22-24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		

Pametno kuhanje

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
A 3	Zapečena tjestenina	1,2-1,5	Žičana rešetka	3
		Pripremite zapečenu tjesteninu u vatrostalnoj posudi promjera 22-24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 4	Lazanje	1,0-1,5	Žičana rešetka	3
		Pripremite domaće lazanje u vatrostalnoj posudi promjera 22-24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Žičana rešetka	3
		Stavite sastojke za Ratatouille u pekač za nabujak s poklopcem. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke. Pecite poklopljeno. Promiješajte prije posluživanja.		
A 6	Pita od jabuka	1,2-1,4	Žičana rešetka	2
		Pripremite pitu od jabuka u okruglom metalnom kalupu za pečenje promjera 20-24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke.		
A 7	Kroasani	0,3-0,4	Univerzalna posuda	3
		Pripremite kroasane (ohlađeno gotovo tijesto). Stavite ih na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu.		
A 8	Savijača od lisnatog tijesta s jabukama	0,3-0,4	Univerzalna posuda	3
		Stavite savijaču na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu.		

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
A 9	Podloga za voćni kolač	0,4-0,5	Žičana rešetka	3
		Stavite tijesto u crni metalni okrugli kalup za pečenje pita namazan maslacem. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Žičana rešetka	2
		Pripremite tijesto za pitu, stavite ga u okrugli kalup za pite promjera 25 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, dodajte nadjev i stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 11	Štruca bijelog kruha	0,6-0,7	Žičana rešetka	2
		Pripremite tijesto i stavite ga u crni metalni pravokutni kalup za pečenje (duljine 25 cm). Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 12	Štruca kruha od miješanih žitarica	0,8-0,9	Žičana rešetka	2
		Pripremite tijesto i stavite ga u crni metalni pravokutni kalup za pečenje (duljine 25 cm). Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 13	Pecivo	0,3-0,5	Univerzalna posuda	3
		Pripremite peciva (ohlađeno gotovo tijesto). Stavite ih na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu.		

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
A 14	Voćna pita	0,8-1,2	Žičana rešetka	3
		Stavite svježe voće (maline, kupine, kriške jabuka ili krušaka) u posudu za pečenje promjera 22-24 cm. Rasporedite na voće mrvice tijesta. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 15	Pogače	0,5-0,6	Univerzalna posuda	3
		Stavite pogače (promjera 5-6 cm) na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu.		
A 16	Biskvit	0,5-0,6	Žičana rešetka	3
		Pripremite biskvit i stavite ga u crni metalni okrugli kalup za pečenje promjera 26 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke.		
A 17	Mramorni kolač	0,7-0,8	Žičana rešetka	2
		Pripremite biskvit i stavite ga u metalni okrugli kalup za kuglof ili u bundt kalup. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke.		
A 18	Nizozemska slatka štruca	0,7-0,8	Žičana rešetka	2
		Pripremite tijesto i stavite ga u crni metalni pravokutni kalup za pečenje (duljine 25 cm). Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke.		

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
A 19	Kakao kocke	0,7-0,8	Žičana rešetka	3
		Pripremite biskvit u vatrostalnoj posudi promjera 20-24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 20	Pečeni goveđi but	0,8-1,2	Žičana rešetka	2
			Univerzalna posuda	1
		Začinite meso i ostavite ga u hladnjaku na 1 sat. Stavite meso na žičanu rešetku s masnom stranom okrenutom prema gore.		
A 21	Sporo pečeno goveđe pečenje	0,8-1,2	Žičana rešetka	2
			Univerzalna posuda	1
		Začinite meso i ostavite ga u hladnjaku na 1 sat. Stavite meso na žičanu rešetku s masnom stranom okrenutom prema gore.		
A 22	Janjeći kotleti u začinskom bilju	0,4-0,8	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	1
		Marinirajte janjeće kotlete sa začinskim biljem i začinima i stavite ih na žičanu rešetku.		
A 23	Janjeći but s kosti	1,0-1,4	Žičana rešetka	3
			Univerzalna posuda	1
		Marinirajte kotlete i stavite ih na žičanu rešetku.		
A 24	Svinjsko pečenje s hrskavom koricom	0,8-1,2	Žičana rešetka	3
			Univerzalna posuda	1
		Stavite svinjsko pečenje na žičanu rešetku s masnom stranom okrenutom prema gore.		

Pametno kuhanje

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
A 25	Svinjska rebra	0,8-1,2	Žičana rešetka	3
			Univerzalna posuda	1
		Stavite svinjska rebra na rešetku.		
A 26	Pile, cijelo	1,0-1,4	Žičana rešetka	2
			Univerzalna posuda	1
		Operite i osušite pile. Premažite pile uljem i začinima. Stavite na rešetku s prsima okrenutima prema dolje i okrenite ga čim se iz pećnice začuje zvučni signal.		
A 27	Pileća prsa	0,5-0,9	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	1
		Marinirajte pileća prsa i stavite ih na rešetku.		
A 28	Pileći bataci	0,5-0,9	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	1
		Premažite ih uljem i začinima te ih stavite na rešetku.		
A 29	Pačja prsa	0,3-0,7	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	1
		Stavite pačja prsa na rešetku s masnom stranom okrenutom prema gore. Prva je postavka za srednje pečeno, a druga za srednje do jako pečeno.		
A 30	Pečeni filet pastrve	0,3-0,7	Univerzalna posuda	4
		Stavite filete pastrve u univerzalnu posudu sa stranom na kojoj je koža okrenutom prema gore.		

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
A 31	Pastrve	0,3-0,7	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	1
		Očistite i operite pastrve i posložite ih na rešetku jednu do druge tako da svaka bude okrenuta u drugom smjeru (glava-rep). Dodajte sok od limuna, sol i začinsko bilje u utrobu ribe. Zarežite kožu ribe nožem. Premažite je uljem i solju.		
A 32	List	0,3-0,7	Univerzalna posuda	3
		Stavite list na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Zarežite površinu ribe nožem.		
A 33	Filet/odrezak od lososa	0,3-0,7	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	1
		Očistite i operite filete ili odreske. Stavite filete na rešetku sa stranom na kojoj je koža okrenutom prema gore.		
A 34	Pečeno povrće	0,3-0,7	Univerzalna posuda	4
		Operite i pripremite ploške tikvica, patlidžana, paprika, luka i cherry rajčica. Premažite povrće maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima. Ravnomjerno rasporedite povrće u univerzalnoj posudi.		
A 35	Pečene polovice krumpira	0,5-0,9	Univerzalna posuda	3
		Prerežite velike krumpire (svaki od 200 g) napola. Stavite krumpire u univerzalnu posudu s razrezanom stranom okrenutom prema gore i premažite ih maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima.		
A 36	Smrznuti čips od krumpira iz pećnice	0,3-0,7	Univerzalna posuda	3
		Ravnomjerno rasporedite smrznuti pomfrit u univerzalnoj posudi.		

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
A 37	Smrznuti pekarski krumpir	0,3-0,7	Univerzalna posuda	3
		Ravnomjerno rasporedite smrznuti pekarski krumpir u posudi.		
A 38	Smrznuta pizza	0,3-0,7	Žičana rešetka	3
		Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite smrznuti pizzu na sredinu žičane rešetke.		
A 39	Domaća pizza	0,8-1,2	Univerzalna posuda	2
		Pripremite domaću pizzu s dizanim tijestom i stavite je u univerzalnu posudu za pečenje. Težina uključuje tijesto i nadjev kao što su umak, povrće, šunka i sir. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu.		
A 40	Dizanje tijesta	0,3-0,7	Žičana rešetka	2
		Pripremite tijesto u zdjeli i prekrijte ga prozirnom folijom. Stavite ga na sredinu rešetke.		

Dvostruko kuhanje

U sljedećoj tablici prikazano je 10 automatskih programa za kuhanje i pečenje. Možete koristiti samo gornju ili donju zonu ili obje u isto vrijeme.
Program sadrži količine, raspone težine i odgovarajuće preporuke. Načini kuhanja i vremena unaprijed su programirani kako bi vam kuhanje bilo olakšano. U knjižici s uputama možete pronaći neke recepte za programe automatskog kuhanja.
Svi programi automatskog dvostrukog kuhanja uključuju zagrijavanje i prikazuju tijek zagrijavanja. Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrijavanja.
Pritisnite **Vrijeme kuhanja** kako bi započelo **Automatsko kuhanje**.

⚠ UPOZORENJE

Uvijek koristite rukavice kada vadite hranu iz pećnice.

1. Gornja

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
1	Zapečeni krumpir	1,0-1,5	Žičana rešetka	4
		Pripremite svježi zapečeni krumpir u vatrostalnoj posudi promjera 22-24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
2	Lazanje	1,0-1,5	Žičana rešetka	4
		Pripremite domaće lazanje u vatrostalnoj posudi promjera 22-24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
3	Pileći bataci	0,5-0,9	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	4
		Premažite ih uljem i začinima te ih stavite na rešetku.		

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
4	Pečene polovice krumpira	0,5-0,9	Univerzalna posuda	4
		Prerežite velike krumpire (svaki od 200 g) napola. Stavite krumpire u univerzalnu posudu s razrezanom stranom okrenutom prema gore i premažite ih maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima.		
5	Smrznuti čips od krumpira iz pećnice	0,3-0,7	Univerzalna posuda	4
		Ravnomjerno rasporedite smrznuti pomfrit u univerzalnoj posudi.		

2. Donja

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
1	Pita od jabuka	1,2-1,4	Žičana rešetka	1
		Pripremite pitu od jabuka u okruglom metalnom kalupu za pečenje promjera 20-24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke.		
2	Savijača od lisnatog tijesta s jabukama	0,3-0,4	Univerzalna posuda	1
		Stavite savijaču na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Žičana rešetka	1
		Pripremite tijesto za pitu, stavite ga u okrugli kalup za pite promjera 22-24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, dodajte nadjev i stavite posudu na sredinu rešetke.		
4	Smrznuta pizza	0,3-0,7	Žičana rešetka	1
		Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite smrznutu pizzu na sredinu žičane rešetke.		

Šifra	Hrana	Masa (kg)	Pribor	Razina
5	Domaća pizza	0,8-1,2	Univerzalna posuda	1
		Pripremite domaću pizzu s dizanim tijestom i stavite je u univerzalnu posudu za pečenje. Težina uključuje tijesto i nadjev kao što su umak, povrće, šunka i sir. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu.		

3. Duplo

Možete odabrati jedan automatski program za donju i gornju zonu i kuhati istovremeno u obje zone.

⚠ OPREZ

Kada koristite samo gornju ili samo donju zonu, ventilator i grijač druge zone možda će raditi radi optimalnog učinka. Zona koja se ne koristi ne smije se koristiti u nepredviđene svrhe.

Testirano posuđe

Sukladno standardu EN 60350-1.

1. Pečenje

Preporuke za pečenje odnose se na zagrijanu pećnicu. Nemojte koristiti funkciju za brzo zagrijavanje pećnice. Posude uvijek postavljajte tako da je kosi dio okrenut prednjim vratima.

Vrsta hrane	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Mali kolači	Univerzalna posuda	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Biskvit s maslacem	Univerzalna posuda	1+3		140	28-33
Biskvit bez masnoća	Žičana rešetka i limeni obruč za tortu (Tamni, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Pita od jabuka	Žičana rešetka i 2 limena obruča za tortu ** (Tamni, Ø 20 cm)	2, položene dijagonalno		160	70-80
	Univerzalna posuda za pečenje i žičana rešetka i 2 limena obruča za tortu *** (Tamni, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Povećajte vrijeme kuhanja za 5 minuta ako upotrebljavate vatrostalnu posudu (Ø 26 cm) za kuhanje u Klasičnom načinu rada.

** Dva biskvita postavljena na rešetku u stražnjem lijevom i prednjem desnom dijelu.

*** Dva biskvita postavljena u sredini, jedan na drugom.

2. Roštilj

Praznu pećnicu zagrijte 5 minuta pomoću funkcije Roštilj na velikoj rešetki.

Vrsta hrane	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Tost od bijelog kruha	Žičana rešetka	5		270 (Maks.)	1-2
Goveđi burgeri * (12 ea)	Žičana rešetka i univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine)	4 1		270 (Maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Okrenite nakon isteka $^{2}/_{3}$ vremena kuhanja.

3. Pečenje

Vrsta hrane	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Cijelo pile * 1,3-1,5 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine)	3 1		200	60-75
Cijelo pile * 1,5-1,7 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine)	3 1		200	70-85

* Okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.

Pametno kuhanje

Zbirka čestih recepata za automatsko kuhanje

Zapečeni krumpir

Sastojci 800 g krumpira, 100 ml mlijeka, 100 ml vrhnja, 50 g razmućenog cijelog jajeta, po 1 žlica soli, papra i muškatnog oraščića te 150 g ribanog sira, maslac i majčina dušica

Upute Ogulite krumpire i narežite ih na ploške debele do 3 mm. Utrljajte maslac cijelom površinom posude za gratiniranje (promjera 22-24 cm). Rasporedite ploške na čistu krpu i držite ih pokrivenima krpom dok ne pripremite ostale sastojke.
Pomiješajte ostale sastojke, osim ribanog sira, u velikoj zdjeli i dobro ih izmiješajte. Posložite ploške krumpira tako da se malo preklapaju i prelijte mješavinu ostalih sastojka preko krumpira. Pospite ribani sir odozgo i stavite peći. Nakon što se pečenje dovrši, poslužite krumpir posut s nekoliko listića svježe majčine dušice.

Zapečeno povrće

Sastojci 800 g povrća (tikvice, rajčice, luk, mrkva, paprike i dopola kuhani krumpir), 150 ml vrhnja, 50 g razmućenog cijelog jajeta, 1 žlica soli i začinskog bilja (papra, peršina ili ružmarina), 150 g ribanog sira, 3 žlice maslinovog ulja i nekoliko listića majčine dušice

Upute Operite povrće i narežite ih na ploške debele 3-5 mm. Posložite ploške u posudu za gratiniranje (promjera 22-24 cm) i izlijte ulje na povrće. Pomiješajte ostale sastojke osim ribanog sira i prelijte po povrću. Pospite ribani sir odozgo i stavite peći. Nakon pečenja, poslužite povrće posuto s nekoliko listića svježe majčine dušice.

Lazanje

Sastojci 2 žlice maslinovog ulja, 500 g mljevenog mesa, 500 ml pasirane rajčice, 100 ml goveđeg temeljca, 150 g sušenih listova za lazanje, 1 luk (nasjeckan), 200 g ribanog sira, 1 žlica sušenog peršina, origano i bosiljak

Upute Pripremite umak od mesa i rajčice. Zagrijte ulje na tavi i pržite meso i sjeckani luk oko 10 min dok ne dobiju zlatnosmeđu boju. Prelijte pasiranom rajčicom i goveđim temeljcem te dodajte sušeno začinsko bilje. Nakon što meso u umaku proključa, kuhajte na laganoj vatri 30 min.
Skuhajte listove za lazanje prema uputi proizvođača. Složite u posudu za pečenje sloj listova za lazanje, pa mesni umak i zatim sir te ponovite postupak. Zatim lazanje ravnomjerno pospite odozgo preostalim sirom i stavite ih peći.

Pita od jabuka

Sastojci
- **Tijesto**: 275 g brašna, 1/2 žlica soli, 125 g šećera, 8 g vanilin šećera, 175 g hladnog maslaca i 1 jaje (razmućeno)
- **Nadjev**: 750 g čvrstih cijelih jabuka, 1 žlica soka od limuna, 40 g šećera, 1/2 žlica cimeta, 50 g grožđica i 2 žlice krušnih mrvica

Upute

Uspite prosijano brašno i sol u veliku posudu. Dodajte šećer i vanilin šećer. Narežite maslac pomoću 2 noža na male kockice u brašnu. Dodajte 3/4 razmućenog jajeta. Miješajte sve sastojke u kuhinjskom robotu dok ne nastane mrvičasta masa. Rukama oblikujte tijesto u kuglu. Omotajte ga plastičnom folijom i stavite hladiti na 30 min.

Namastite okrugli kalup za pečenje (promjera 24-26 cm) i pospite površinu brašnom. Razvaljajte 3/4 tijesta na debljinu od 5 mm. Stavite ga u kalup za pečenje (dno i stranice kolača).

Ogulite i jabuke i izvadite im jezgru. Narežite ih na kockice veličine oko 3/4 x 3/4 cm. Poškropite jabuke sokom od limuna i dobro ih promiješajte. Operite i osušite grožđice. Dodajte šećer, cimet i grožđice. Dobro izmiješajte i pospite tijesto krušnim mrvicama. Lagano utisnite.

Razvaljajte ostatak tijesta. Izrežite tijesto na trake i posložite ih u obliku rešetke na nadjev. Namažite pitu ostatkom razmućenog jajeta.

Quiche Lorraine

Sastojci
- **Tijesto**: 200 g glatkog brašna, 80 g maslaca i 1 jaje
- **Nadjev**: 75 g slanine narezane na kockice, 125 ml vrhnja za kuhanje, 125 g punomasnog kiselog vrhnja, 2 razmućena jaja, 100 g ribanog švicarskog sira, sol i papar

Upute

Za izradu tijesta stavite brašno, maslac i 1 jaje u zdjelu i izmiješajte ih kako biste dobili meko tijesto. Stavite tijesto u hladnjak da ondje odstoji 30 min. Razvaljajte tijesto i stavite ga u namašćenu keramičku posudu za pite (promjera 25 cm). Izbockajte dno vilicom. Izmiješajte drugo jaje, vrhnje za kuhanje, punomasno kiselo vrhnje, sir, sol i papar. Smjesu izlijte na tijesto neposredno prije pečenja.

Voćna pita

Sastojci
- **Nadjev**: 200 g brašna, 100 g maslaca, 100 g šećera, 2 g soli, 2 g cimeta u prahu
- **Voće**: 600 g miješanog voća

Upute

Pomiješajte sve sastojke u mrvičastu smjestu za posipanje na vrh pite. Rasporedite miješano voće u posudu za pečenje i pospite odozgo mrvice tijesta.

Pametno kuhanje

Domaća pizza

Sastojci
- **Tijesto za pizzu**: 300 g brašna, 7 g suhog kvasca, 1 žlica maslinovog ulja, 200 ml tople vode, 1 žlica šećera i soli
- **Nadjev**: 400 g povrća narezanog na ploškice (patlidžan, tikvice, luk, rajčice), 100 g šunke ili slanine (nasjeckane) i 100 g ribanog sira

Upute Stavite brašno, kvasac, ulje, sol, šećer i toplu vodu u zdjelu i pomiješajte ih da dobijete vlažno tijesto. Miješajte u mikseru ili rukama 5-10 min. Pokrijte zdjelu poklopcem i stavite je u pećnicu na 30 min na temperaturu od 35 °C kako bi se tijesto diglo. Razvaljajte tijesto na pobrašnjenoj površini u pravokutni oblik i stavite ga u lim za pečenje ili u kalup za pizzu. Namažite tijesto pireom od rajčice i stavite na to šunku, gljive, masline i rajčice. Ravnomjerno pospite odozgo ribani sir i stavite pizzu peći.

Pečeni goveđi but

Sastojci 1 kg goveđeg buta, 5 g soli, 1 g papra i po 3 g ružmarina i majčine dušice

Upute Začinite meso solju, paprom i ružmarinom i stavite ga u hladnjak na 1 sat. Stavite meso na žičanu rešetku. Umetnite u pećnicu i pecite.

Janjeći kotleti u začinskom bilju

Sastojci 1 kg janjećih kotleta (6 komada), 4 veliki režanj češnjaka (protisnutog), 1 žlica svježe majčine dušice (nasjeckane), 1 žlica svježeg ružmarina (nasjeckanog), 2 žlice soli i 2 žlice maslinovog ulja

Upute Pomiješajte sol, češnjak, začinsko bilje i ulje te dodajte kotlete. Uvaljajte ih sa svake strane u smjesu začina i ostavite na sobnoj temperaturi najmanje 30 min do 1 sata.

Svinjska rebra

Sastojci 2 komada svinjskih rebara, 1 žlica crnog papra u zrnu, 3 lovorova lista, 1 luk (nasjeckan), 3 režnja češnjaka (nasjeckanog), 85 g smeđeg šećera, 3 žlice Worcestershire umaka, 2 žlice pirea od rajčice i 2 žlice maslinovog ulja

Upute Napravite umak za roštilj. Zagrijte ulje u tavi i dodajte luk. Dinstajte ga dok ne omekša i dodajte preostale sastojke. Kad se sastojci zaprže, smanjite vatru te kuhajte 30 min dok se umak ne zgusne. Marinirajte rebra u umaku za roštilj najmanje 30 min do 1 sata.

Održavanje

Čišćenje

⚠ UPOZORENJE

- Provjerite jesu li pećnica i pribor hladni prije čišćenja.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, tvrde četke, grube spužve ili krpice, žicu, noževe ili druge abrazivne materijale.

Unutrašnjost pećnice

- Unutrašnjost pećnice čistite čistom krpom i blagim sredstvom za čišćenje ili toplom vodom s deterdžentom.
- Ne čistite rukom brtvu vrata.
- Kako ne biste oštetili emajlirane površine pećnice, koristite standardna sredstva za čišćenje pećnice.
- Za uklanjanje tvrdokornih mrlja koristite posebna sredstva za čišćenje pećnice.
- S povećanjem temperature u pećnici u početnom periodu na unutrašnjem staklu vrata mogu se pojaviti točke. U tom slučaju isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. Potom pomoću papirnatih ručnika ili neutralnog deterdženta i čiste krpe obrišite unutarnje staklo.

Vanjska strana pećnice

Za čišćenje vanjštine pećnice, kao što su vrata pećnice, ručica i zaslon koristite mekanu krpu za čišćenje i blagi deterdžent ili toplu vodu s deterdžentom, a obrišite je kuhinjskim papirom ili suhom krpom.
Masnoća i prljavština mogu ostati oko ručice zbog vrućeg zraka koji dolazi iznutra. Preporučuje se čišćenje ručice nakon svake upotrebe.

Pribor

Pribor operite nakon svake upotrebe i obrišite ga kuhinjskim ručnikom. Za uklanjanje tvrdokorne prljavštine namočite korišteni pribor u toplu vodu s deterdžentom 30 minuta prije čišćenja.

Površina s katalitičkim emajlom (samo primjenjivi modeli)

Dijelovi koji se mogu ukloniti prekriveni su tamnosivim katalitičkim emajlom. Mogu biti zaprljani uljem ili mašću koja prska zbog cirkulirajućeg zraka tijekom grijanja vrućim zrakom. No ta prljavština izgori pri temperaturi od 200 °C ili višim temperaturama.

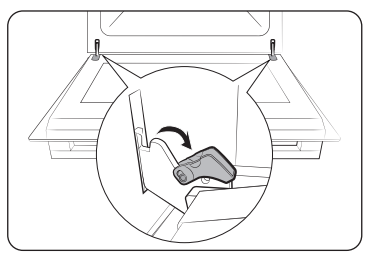
1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. Očistite unutrašnjost pećnice.
3. Odaberite način rada Vrući zrak s maksimalnom temperaturom i pokrenite ciklus na jedan sat.

Vrata

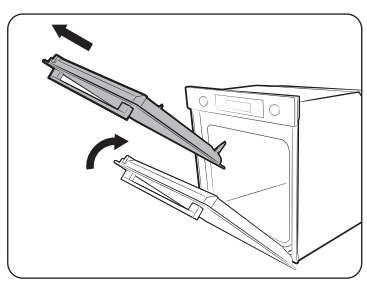
Nemojte uklanjati vrata pećnice, osim u svrhu čišćenja. Kako biste uklonili vrata zbog čišćenja, slijedite ove upute.

⚠ UPOZORENJE

Vrata pećnice su teška.

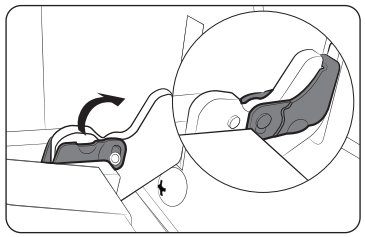


1. Otvorite vrata i prebacite spojnice na obje šarke.



2. Zatvorite vrata na približno 70°. Držite vrata pećnice za bočne strane objema rukama te ih podignite i izvucite prema gore tako da se uklone šarke.
3. Operite vrata čistom krpom namočenom u sapunicu.

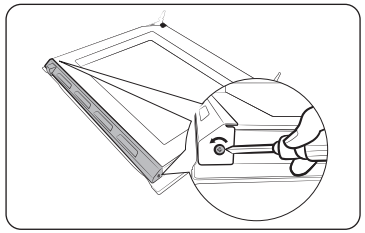
Održavanje



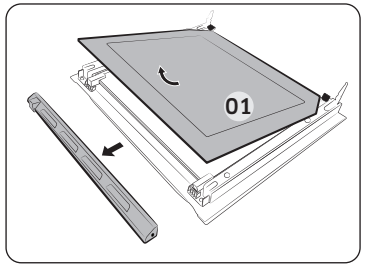
4. Nakon čišćenja slijedite navedene korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom kako biste ponovno postavili vrata na pećnicu. Pobrinite se da spojnice dosjednu na šarke na obje strane.

Staklo u vratima

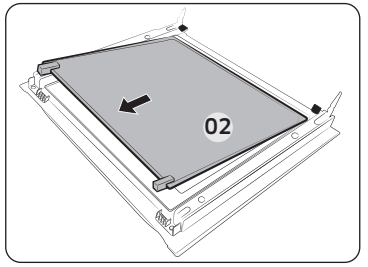
Ovisno o modelu, vrata pećnice opremljena su s 3-4 ploče stakla, prislonjene jedna uz drugu. Nemojte uklanjati staklo u vratima, osim u svrhu čišćenja. Kako biste uklonili staklo u vratima zbog čišćenja, slijedite ove upute.



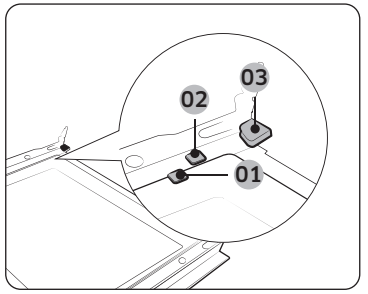
1. Pomoću odvijača uklonite vijke na lijevoj i desnoj strani.



2. Odvojite obloge u smjeru strelice
3. Uklonite prvu staklenu ploču.

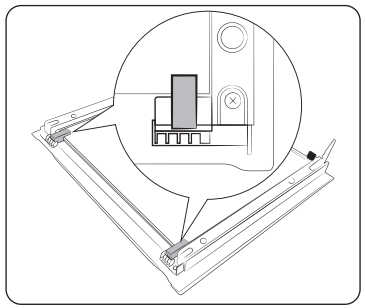


4. Uklonite drugu staklenu ploču s vrata u smjeru strelice.
5. Operite staklo čistom krpom namočenom u sapunicu.



6. Kada završite, vratite ploče na sljedeći način:
- Umetnite 2. ploču između potpornih spojnica 1 i 2, a 1. ploču u potpornu spojnicu 3, tim redoslijedom.

01 Potporna spojnica 1
02 Potporna spojnica 2
03 Potporna spojnica 3

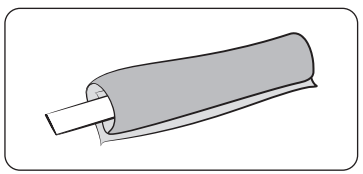


7. Provjerite naliježe li ispravno guma na staklu i dobro pričvrstite staklenu ploču.
8. Slijedite navedene korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom kako biste ponovno postavili vrata na pećnicu.

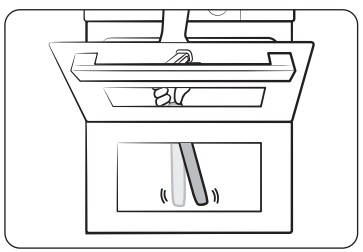
⚠ UPOZORENJE

Kako biste spriječili gubitak topline, pobrinite se da pravilno umetnete staklene ploče.

Vrata s dvostrukim staklom (odnosi se samo na određene modele)



1. Omotajte vlažnu maramicu oko štapa.

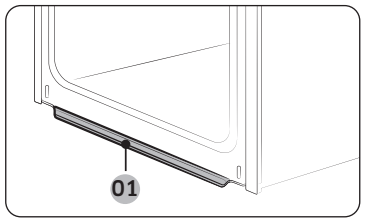


2. Gurnite maramicu ispod vrata.
3. Očistite vrata.
4. Stavite deterdžent na maramicu i očistite ponovno.
5. Obrišite suhom maramicom vlagu i mjehuriće.

⚠ OPREZ

Nemojte odvajati vrata radi čišćenja.

Kolektor za vodu



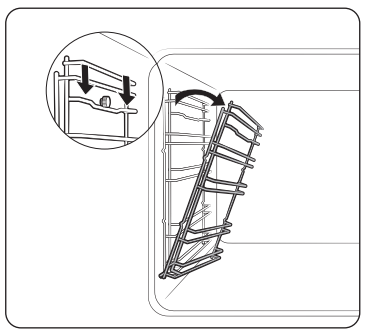
01 Kolektor za vodu

Kolektor za vodu ne prikuplja samo višak vlage od kuhanja već i ostatke hrane. Redovito praznite i čistite kolektor za vodu.

⚠ UPOZORENJE

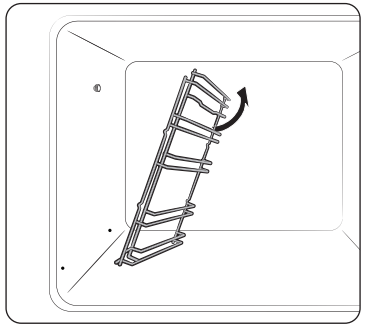
Ako dođe do curenja vode iz kolektora za vodu, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Bočne vodilice (odnosi se samo na određene modele)



1. Pritisnite gornji red lijeve bočne vodilice i spustite je za oko 45 °.

Održavanje



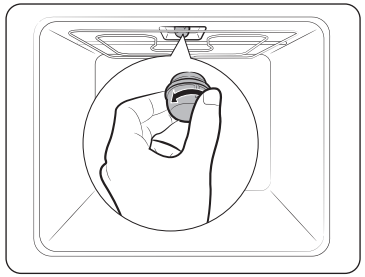
2. Povucite i uklonite donji red lijeve vodilice.
3. Na isti način uklonite i desnu bočnu vodilicu.
4. Očistite obje bočne vodilice.
5. Nakon čišćenja slijedite navedene korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom kako biste ponovno postavili bočne vodilice.

NAPOMENA

Pećnica radi i bez postavljenih bočnih vodilica i rešetki.

Zamjena

Žarulje

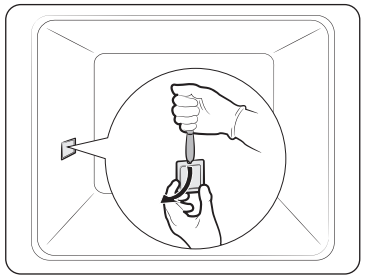


1. Uklonite stakleni poklopac tako da ga okrenete u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.
2. Zamijenite svjetlo pećnice.
3. Očistite stakleni poklopac.
4. Nakon čišćenja slijedite gore navedeni korak 1 obrnutim redoslijedom kako biste ponovno postavili stakleni poklopac.

UPOZORENJE

- Prije zamjene žarulje isključite pećnicu i iskopčajte kabel za napajanje.
- Koristite se samo žaruljama od 25-40 W / 220-240 V koje su otporne na toplinu od 300 °C. Odobrene žarulje možete kupiti u lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.
- Uvijek koristite suhu krpu pri rukovanju halogenom žaruljom. Time se sprječava da žarulja ne dođe u kontakt s prstima ili znojem što bi uzrokovalo skraćeni životni vijek.

Bočno svjetlo u pećnici



1. Držite donji kraj poklopca bočnog svjetla u pećnici jednom rukom i pomoću ravnog oštrog alata kao što je nož uklonite poklopac kao što je prikazano na slici.
2. Zamijenite bočno svjetlo u pećnici.
3. Vratite poklopac svjetla.

Rješavanje problema

Kontrolne točke

Ako dođe do problema s pećnicom, prvo provjerite tablicu u nastavku i isprobajte prijedloge. Ako se problem ne riješi, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Problem	Uzrok	Radnja
Gumbi se ne mogu pravilno pritisnuti.	• Ako se između gumba nalazi strano tijelo	• Uklonite strano tijelo i pokušajte ponovno.
	• Model na dodir: ako se pojavi vlaga na vanjskom dijelu pećnice	• Uklonite vlagu i pokušajte ponovno.
	• Ako je postavljena funkcija zaključavanja	• Provjerite je li postavljena funkcija zaključavanja.
Ne prikazuje se vrijeme.	• Ako nema napajanja	• Provjerite ima li napajanja.
Pećnica ne funkcionira.	• Ako nema napajanja	• Provjerite ima li napajanja.
Pećnica se zaustavlja tijekom rada.	• Ako je isključena iz utičnice	• Ponovno je uključite u utičnicu.
Napajanje se isključuje tijekom rada.	• Ako kontinuirano kuhanje dugo traje	• Nakon dugotrajnog kuhanja ostavite pećnicu da se ohladi.
	• Ako ventilator za hlađenje ne funkcionira	• Slušajte kakav zvuk proizvodi ventilator za hlađenje.
	• Ako je pećnica postavljena na mjesto bez dobre ventilacije	• Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda.
	• Pri korištenju nekoliko utikača u istoj utičnici	• Koristite jedan utikač.
Pećnica nema napajanja.	• Ako nema napajanja	• Provjerite ima li napajanja.
Vanjska površina pećnice prevruća je tijekom rada.	• Ako je pećnica postavljena na mjesto bez dobre ventilacije	• Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda.
Vrata se ne mogu pravilno otvoriti.	• Ako su između vrata i unutrašnjosti proizvoda ostaci hrane	• Dobro očistite pećnicu, a zatim ponovno otvorite vrata.
Unutarnje svjetlo je prigušeno i ne funkcionira.	• Ako se svjetlo uključuje i isključuje	• Svjetlo se automatski isključuje nakon određenog vremena radi uštede energije. Možete ga ponovno uključiti tako da pritisnete gumb za svjetlo u pećnici.
	• Ako je svjetlo prekriveno stranim tijelom tijekom kuhanja	• Očistite unutrašnjost pećnice i provjerite.
Na pećnici dolazi do električnog udara.	• Ako napajanje nije pravilno uzemljeno • Ako koristite utičnicu bez uzemljenja	• Provjerite je li napajanje pravilno uzemljeno.
Dolazi do kapanja vode.	• U nekim slučajevima pojavljuje se voda ili para, ovisno o hrani. To nije kvar proizvoda.	• Ostavite pećnicu da se ohladi, a zatim je obrišite suhom kuhinjskom krpom.
Para izlazi kroz pukotinu na vratima.		
Voda ne ostaje u pećnici.		

Rješavanje problema

Problem	Uzrok	Radnja
Svjetlost u pećnici varira.	• Svjetlost se mijenja ovisno o promjenama izlaznog napona.	• Promjene izlaznog napona tijekom kuhanja nije kvar, te stoga ne morate brinuti.
Kuhanje je dovršeno, ali ventilator za hlađenje i dalje radi.	• Ventilator automatski radi određeno vrijeme kako bi ventilirao zrak unutar pećnice.	• To nije kvar proizvoda, te stoga ne morate brinuti.
Pećnica ne grije.	• Ako su vrata otvorena	• Zatvorite vrata i ponovno je uključite.
	• Ako naredbe pećnice nisu pravilno postavljene	• Pogledajte poglavlje o radu pećnice i ponovno postavite pećnicu.
	• Ako je iskočio osigurač u kućanstvu ili se isključila sklopka strujnog kruga.	• Zamijenite osigurač ili ponovno postavite sklopku. Ako se to ponavlja, pozovite električara.
Tijekom rada izlazi dim.	• Tijekom početnog rada	• Dim može uzrokovati grijač kada prvi put koristite pećnicu. To nije kvar i ako pokrenete pećnicu 2-3 puta, problem treba prestati.
	• Ako je na grijaču hrana	• Ostavite da se pećnica dovoljno ohladi i uklonite hranu s grijača.
Tijekom korištenja pećnice osjeća se miris paljenja ili miris plastike.	• Ako upotrebljavate plastične ili druge posude koje nisu otporne na toplinu	• Koristite staklene posude koje su prikladne za visoke temperature.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica ne peče pravilno.	• Ako se vrata otvaraju tijekom rada pećnice	• Nemojte često otvarati vrata osim ako kuhate hranu koju trebate okretati. Ako često otvarate vrata, unutarnja temperatura bit će niža, što može utjecati na rezultate kuhanja.
Čišćenje parom ne radi.	• To je zbog toga što je temperatura previsoka.	• Pričekajte da se pećnica ohladi i ponovno primijenite čišćenje.
Dvostruki način kuhanja ne radi.	• Ako pregrada nije pravilno umetnuta	• Pravilno umetnite pregradu i pecite.
Jednostruki način kuhanja ne radi.	• U pećnicu je umetnuta pregrada.	• Izvadite pregradu i koristite pećnicu.

Informacijske šifre

Ako pećnica ne radi, možda će se na zaslonu prikazati kod s informacijama. Provjerite tablicu u nastavku i isprobajte prijedloge.

Šifra	Značenje	Radnja
C-d1	Kvar zaključavanja vrata	Isključite pećnicu, a zatim je ponovno uključite. Ako se problem ponavlja, isključite napajanje na 30 sekundi ili više, a zatim ga ponovno uključite. Ako problem nije riješen, obratite se servisnom centru.
C-20	Kvar senzora	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Događa se samo tijekom čitanja/pisanja EEPROM-a	
C-F0	Kada nema komunikacije između tiskane pločice glavne jedinice i podjedinice	
C-F2	Događa se kada traje problem u komunikaciji između integriranog sklopa dodirne funkcije i micoma glavne jedinice ili podjedinice	Isključite pećnicu, a zatim je ponovno uključite. Ako se problem ponavlja, isključite napajanje na 30 sekundi ili više, a zatim ga ponovno uključite. Ako problem nije riješen, obratite se servisnom centru.
C-d0	Problem s gumbima Pojavljuje se ako je gumb pritisnut i ako se drži pritisnutim dulje vrijeme.	Očistite gumbe i provjerite ima li na njima vode. Isključite pećnicu i pokušajte ponovno. Ako se problem ne riješi, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Šifra	Značenje	Radnja
-dC-	Ako se pregrada ukloni tijekom kuhanja u dvostrukom načinu kuhanja. Ako se pregrada umetne tijekom kuhanja u jednostrukom načinu kuhanja.	Pregrada se ne mije uklanjati tijekom kuhanja u dvostrukom načinu kuhanja. Isključite pećnicu, a zatim je ponovno uključite. Ako se problem ponavlja, isključite napajanje na 30 sekundi ili više, a zatim ga ponovno uključite. Ako problem nije riješen, obratite se servisnom centru.
S-01	Sigurnosno isključivanje Pećnica je nastavila s radom na postavljenoj temperaturi dulje vrijeme. • Ispod 100 °C - 16 sati • Od 105 °C do 240 °C - 8 sati • Od 245 °C do maks. - 4 sata	To nije kvar sustava. Isključite pećnicu i izvadite hranu. Zatim normalno pokušajte ponovno.

Tehničke specifikacije

Tvrtka SAMSUNG se kontinuirano trudi poboljšati svoje proizvode. Specifikacije dizajna i ove upute za korištenje stoga su podložni promjenama bez prethodne obavijesti.

Napon		230-240 V ~ 50 Hz
Maksimalna snaga spajanja		3650-3950 W
Dimenzije (Š x V x D)	Glavna jedinica	595 x 596 x 570 mm
	Ugradbena	560 x 579 x 549 mm
Zapremina		76 litara

* Ovaj proizvod sadrži izvor svjetlosti razreda energetske učinkovitosti <G>.

Dodatak

List s podacima o proizvodu

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identifikacija modela	NV7B441****, NV7B442****, NV7B443****, NV7B444****, NV7B445****, NV7B441**C*, NV7B442**C*, NV7B444**C*, NV7B451****, NV7B452****, NV7B453****, NV7B454****, NV7B455****		
Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje (EEI prostor za pečenje)	81,6		
Razred energetske učinkovitosti po odjeljku pećnice	A+		
Potrošnja energije (električne) potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (EC električni prostor za pečenje)	1,05 kWh/ciklus		
Potrošnja energije potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (EC električni prostor za pečenje)	0,71 kWh/ciklus		
Broj prostora za pečenje	1		
Izvor topline po prostoru za pečenje (električna energija ili plin)	Struja		
Zapremina po prostoru za pečenje (V)	76 l		
Vrsta pećnice	Ugradbena		
Masa uređaja (M)	NV7B441****: 33,4 kg NV7B442****: 33,4 kg NV7B443****: 38,4 kg NV7B444****: 33,4 kg NV7B445****: 38,4 kg	NV7B441**C*: 38,4 kg NV7B442**C*: 38,4 kg NV7B444**C*: 38,4 kg	NV7B451****: 33,4 kg NV7B452****: 36,9 kg NV7B453****: 40,9 kg NV7B454****: 36,9 kg NV7B455****: 40,9 kg

Podaci su određeni sukladno standardima EN 60350-1 i EN 50564 i uredbama Komisije (EU) br. 65/2014 i (EU) br. 66/2014 te uredbi Komisije (EZ) br. 1275/2008.

Ukupna potrošnja energije u stanju mirovanja (W) (Svi mrežni priključci su u položaju »uključeno«)		1,9 W
Vrijeme za upravljanje energijom (min)		20 min
WIFI	Potrošnja energije u stanju mirovanja (W)	1,9 W
	Vrijeme za upravljanje energijom (min)	20 min
Stanje mirovanja	Potrošnja energije	1,0 W
	Vrijeme za upravljanje energijom (min)	30 min

Savjeti za uštedu energije

- Vrata pećnice tijekom kuhanja trebaju biti zatvorena, osim kada hranu okrećete na drugu stranu. Vrata pećnice nemojte često otvarati kako bi se zadržala ista temperatura u pećnici i radi uštede energije.
- Planirajte upotrebu pećnice tako da izbjegnete isključivanje pećnice između dva kuhanja. Time ćete uštedjeti energiju i vrijeme potrebno za ponovno zagrijavanje pećnice.
- Ako kuhanje traje više od 30 minuta, pećnica se može isključiti 5-10 minuta prije kraja kuhanja radi uštede energije. Preostala toplina bit će dovoljna za dovršetak kuhanja.
- Kada je to moguće, kuhajte više jela odjednom.

NAPOMENA

Tvrtka Samsung ovime izjavljuje da je ova radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtjevima u Ujedinjenoj Kraljevini.
Cjeloviti tekst EU izjave o sukladnosti i izjave o sukladnosti Ujedinjene Kraljevine dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi: Službena izjava o sukladnosti može se pronaći na http://www.samsung.com. Idite na stavku Podrška > Pretraživanje podrške za proizvod i unesite naziv modela.

	Frekvencijski raspon	Snaga odašiljača (maks.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Obavijest o otvorenom kodu

Softver ovog proizvoda sadrži softver otvorenog koda.
Sljedeći je URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 poveznica za informacije o licenci otvorenog koda koji je povezan s ovim proizvodom.

SAMSUNG

IMATE UPIT ILI KOMENTAR?

DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU
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
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01413C-01

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik i uputstvo za ugradnju

NV7B441**** / NV7B442**** / NV7B443**** / NV7B444**** / NV7B445**** /
NV7B441**C* / NV7B442**C* / NV7B444**C* / NV7B451**** /
NV7B452**** / NV7B453**** / NV7B454**** / NV7B455****

SAMSUNG

Sadržaj

Korišćenje ovog priručnika 3

U priručniku se koriste sledeći simboli: 3

Bezbednosna uputstva 3

Važne mere opreza 3
Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme) 6
Funkcija automatske uštede energije 6

Ugradnja 6

Šta se nalazi u pakovanju 6
Povezivanje napajanja 7
Ugradnja u kuhinjski element 8

Pre početka korišćenja 10

Prvo podešavanje 10
Miris nove pećnice 10
Pametni bezbednosni mehanizam 10
Meko zatvaranje vrata 11
Dodatni elementi 11
Fleksibilna vrata 12
Mehanička brava 13
Režim dvostruke pripreme hrane 13

Korišćenje 14

Kontrolna tabla 14
Opšte postavke 15
Režimi pripreme hrane (osim Roštilja) 18
Režimi pripreme hrane (Roštilj) 20
Opseg podešavanja temperature u režimu dvostruke pripreme hrane 22
Air Sous Vide kuvanje 24
Prekidanje pripreme hrane 26
Posebna funkcija 26
Prirodna para 27
Automatska priprema hrane 28
Čišćenje 29
Tajmer 31
Uključen/Isključen zvuk 31
Uključen/Isključen Wi-Fi 31

Pametna priprema hrane 32

Ručna priprema hrane 32
Programi automatske pripreme hrane 37
Probna jela 43
Zbirka čestih recepata za automatsku pripremu hrane 44

Održavanje 47

Čišćenje 47
Zamena 50

Rešavanje problema 51

Tačke provere 51
Informativni kodovi 53

Tehničke specifikacije 54

Dodatak 54

List sa podacima o proizvodu 54
Izjava o otvorenom kodu 55

Korišćenje ovog priručnika

Hvala vam što ste odabrali ugradnu pećnicu kompanije SAMSUNG.
Ovaj korisnički priručnik sadrži važne informacije o bezbednosti i uputstva koja će vam pomoći pri rukovanju uređajem i pri njegovom održavanju.
Pročitajte ovaj korisnički priručnik pre nego što počnete da koristite pećnicu i sačuvajte ga da biste mogli da se podsetite.

U priručniku se koriste sledeći simboli:

⚠ UPOZORENJE

Opasnosti ili rizične radnje koje mogu da **dovedu do teških telesnih povreda, smrti i/ili oštećenja imovine**.

⚠ OPREZ

Opasnosti ili rizične radnje koje mogu da **prouzrokuju telesne povrede i/ili oštećenje imovine**.

NAPOMENA

Korisni saveti, preporuke ili informacije koje korisniku olakšavaju korišćenje uređaja.

Bezbednosna uputstva

Ugradnju ove pećnice mora da obavi ovlašćeni električar. Električar koji ugrađuje uređaj je odgovoran za povezivanje uređaja na izvor napajanja u skladu sa odgovarajućim bezbednosnim preporukama.

Važne mere opreza

⚠ UPOZORENJE

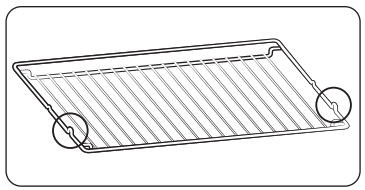
Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste osobe (što podrazumeva i decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili prema uputstvima osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost.
Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala uređajem.
Način za isključivanje mora biti prisutan kod fiksnih električnih instalacija u skladu sa specifikacijama za kablove.
Ovaj uređaj mora biti ugrađen tako da može da se isključi sa napajanja. To može da se postigne tako što će utikač biti pristupačan ili postavljanjem prekidača na fiksne strujne instalacije u skladu sa pravilima za kabliranje.
Ako je kabl za napajanje oštećen, moraju ga zameniti proizvođač, predstavnik ovlašćenog servisa ili neko drugo stručno lice da bi se izbegla opasnost.

Bezbednosna uputstva

Za navedeno fiksiranje ne sme da se koristi lepak jer se on ne smatra pouzdanim sredstvom za pričvršćivanje.
Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, pod uslovom da su svesne potencijalnih opasnosti i da ih odgovorna osoba nadzire ili da im je dala uputstva za bezbedno korišćenje uređaja. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju da obavljaju deca bez nadzora odraslih. Uređaj i kabl uređaja moraju biti van domašaja dece koja imaju manje od 8 godina.
Tokom upotrebe uređaj postaje vreo. Vodite računa da ne dodirnete grejače u pećnici.
UPOZORENJE: Spoljni delovi uređaja mogu da postanu vreli tokom upotrebe. Mlađoj deci ne treba dozvoljavati da prilaze uređaju.
Za čišćenje vrata pećnice nemojte da koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje niti oštre metalne strugalice pošto mogu da ogrebu površinu i da izazovu pucanje stakla.
Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, zaostale naslage bi trebalo ukloniti pre čišćenja, a tokom čišćenja parom ili samočišćenja u pećnici ne bi trebalo da bude nikakav pribor ili posuđe. Funkcija čišćenja se razlikuje u zavisnosti od modela.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, površine mogu da se ugreju više nego obično tokom čišćenja, pa deci ne bi trebalo dozvoliti pristup. Kod uređaja sa funkcijom pirolitičkog čišćenja, neke životinje (naročito ptice) mogu biti osetljive na isparenja i kolebanja u lokalnoj temperaturi tokom pirolitičkog čišćenja, pa ih treba premestiti u odgovarajući dobro provetreni prostor tokom ovog postupka.
Provetrite sobu tokom i nakon pirolitičkog čišćenja.
Funkcija čišćenja se razlikuje u zavisnosti od modela.
Koristite isključivo termometar za hranu koji je preporučen za upotrebu sa ovom pećnicom. (Samo za model sa termometrom za meso)
Ne sme se koristiti uređaj za čišćenje parom.
UPOZORENJE: Uverite se da je uređaj isključen pre zamene lampe kako biste izbegli mogućnost da dođe do strujnog udara.
Uređaj se ne sme postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.
UPOZORENJE: Uređaj i njegovi spoljni delovi mogu da postanu vreli tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejače. Deca mlađa od 8 godina ne bi trebalo da prilaze pećnici, osim ako su pod stalnim nadzorom.
OPREZ: Pripremu hrane treba nadgledati. Kratku pripremu hrane treba stalno nadgledati.

Dok uređaj radi, vrata ili spoljna površina mogu biti vrući.
Dok uređaj radi, spoljni delovi mogu biti vrući. Površine mogu postati vruće tokom upotrebe.



Ubacite žičanu rešetku tako da istureni delovi (graničnici na obe strane) budu okrenuti ka vratima tako da žičana rešetka može da nosi velike količine hrane.

⚠ OPREZ

Ako je pećnica oštećena prilikom transporta, nemojte da je priključujete.

Povezivanje ovog uređaja na izvor napajanja mora da obavi ovlašćeni električar.

U slučaju kvara ili oštećenja uređaja, nemojte da ga koristite.

Popravke bi trebalo da obavlja samo ovlašćeno tehničko lice. Nepravilno servisiranje može da nanese znatnu štetu vama i drugim osobama. Ako je pećnicu potrebno popraviti, obratite se servisnom centru ili distributeru kompanije SAMSUNG.

Električni vodovi i kablovi ne smeju da dodiruju pećnicu.

Pećnicu bi trebalo povezati na izvor napajanja preko odgovarajućeg prekidača ili osigurača. Nipošto ne koristite produžni kabl, bilo da ima jednu ili više utičnica.

Napajanje uređaja trebalo bi isključiti prilikom popravke ili čišćenja uređaja.

Budite pažljivi prilikom povezivanja električnih uređaja u utičnicu u blizini pećnice.

Ako uređaj poseduje funkciju pripreme hrane na pari, nemojte da ga koristite ako je patrona na dovodu vode oštećena. (Samo kod modela sa funkcijom pripreme hrane na pari)

Ako je patrona napukla ili pokvarena, nemojte da je koristite i obratite se najbližem servisnom centru. (Samo kod modela sa funkcijom pripreme hrane na pari)

Ova pećnica je projektovana samo za spremanje hrane u domaćinstvima.

Tokom upotrebe, unutrašnje površine pećnice postaju vrele i mogu da izazovu opekotine. Nemojte da dodirujete grejače niti unutrašnje površine pećnice dok se ne ohlade.

Nikada nemojte da stavljate zapaljive materijale u pećnicu.

Površina pećnice postaje vrela kada uređaj duže vreme radi na visokoj temperaturi.

Kada spremate hranu, budite pažljivi prilikom otvaranja vrata pećnice jer može da dođe do naglog ispuštanja vrelog vazduha i pare.

Kada pripremate jela koja sadrže alkohol, on može da ispari zbog visoke temperature, a to isparenje može da izazove požar ako dođe u dodir sa vrelim delom pećnice.

Zbog sopstvene bezbednosti nemojte da koristite aparate za čišćenje vodom pod pritiskom niti aparate za čišćenje parom.

Decu treba držati na bezbednoj razdaljini dok pećnica radi.

Zamrznutu hranu, kao što je pica, treba pripremati na velikoj rešetki. Ako se koristi pleh za pečenje, on može da se deformiše zbog velikih temperaturnih razlika.

Nemojte da sipate vodu na dno pećnice ako je vrela. To može da prouzrokuje oštećenje emajlirane površine.

Vrata pećnice moraju da budu zatvorena tokom pečenja.

Nemojte da prekrivate dno pećnice aluminijumskom folijom i nemojte na dno da stavljate plehove i tepsije za pečenje. Aluminijumska folija sprečava širenje toplote zbog čega mogu da se oštete emajlirane površine, a hrana nedovoljno ispeče.

Voćni sokovi ostavljaju mrlje koje možda neće moći da se uklone sa emajlirane površine pećnice.

Ako pečete veoma sočan kolač, koristite duboki pleh.

Nemojte da stavljate posuđe za pečenje na otvorena vrata pećnice.

Kada zatvarate i otvarate vrata uređaja, neka deca budu na bezbednoj udaljenosti, pošto se mogu udariti o vrata ili priklještiti prste u vratima.

Nemojte da stajete na vrata, da se naslanjate na njih ili da na njih stavljate teške predmete.

Nemojte da primenjujete prekomernu silu prilikom otvaranja vrata.

UPOZORENJE: Nemojte da isključujete uređaj iz izvora napajanja, čak ni nakon završetka pripreme hrane.

UPOZORENJE: Nemojte da držite vrata otvorenim dok pećnica radi.

Bezbednosna uputstva

Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme)

(Primenjuje su u zemljama sa odvojenim sistemima za prikupljanje otpada)

Ovo obeležje na proizvodu, dodaci ili dokumentacija označavaju to da proizvod i njegovi elektronski dodaci (npr. punjač, slušalice, USB kabl) ne bi smeli da se odlažu zajedno sa ostalim otpadom iz domaćinstva, kada im istekne vek trajanja. Da biste sprečili moguće ugrožavanje čovekove okoline ili ljudskog zdravlja usled nekontrolisanog odlaganja, odvojite ove proizvode od ostalog otpada i odgovorno ga reciklirajte kako biste promovisali trajnu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.

Kućni korisnici treba da se obrate prodavcu kod koga su kupili ovaj proizvod ili lokalnoj državnoj ustanovi kako bi se upoznali sa detaljima o mestu i načinu na koji mogu da izvrše recikliranje ovih proizvoda koje će biti bezbedno po čovekovu okolinu.

Poslovni korisnici treba da se obrate dobavljaču i provere uslove i odredbe ugovora o kupovini. Ovaj proizvod i njegovi elektronski dodaci prilikom odlaganja ne treba da se mešaju saostalim komercijalnim otpadom.

Informacije o zalaganju kompanije Samsung u pogledu očuvanja životne sredine i specifičnim regulatornim obavezama u vezi sa proizvodom, npr. REACH, odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE), Baterije, potražite na adresi :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funkcija automatske uštede energije

- Svetlo : U toku pripreme hrane možete isključiti sijalicu u pećnici tako što ćete pritisnuti dugme za svetlo u pećnici. Radi uštede energije, svetlo u pećnici isključuje se nekoliko minuta nakon početka programa pripreme hrane.

Ugradnja

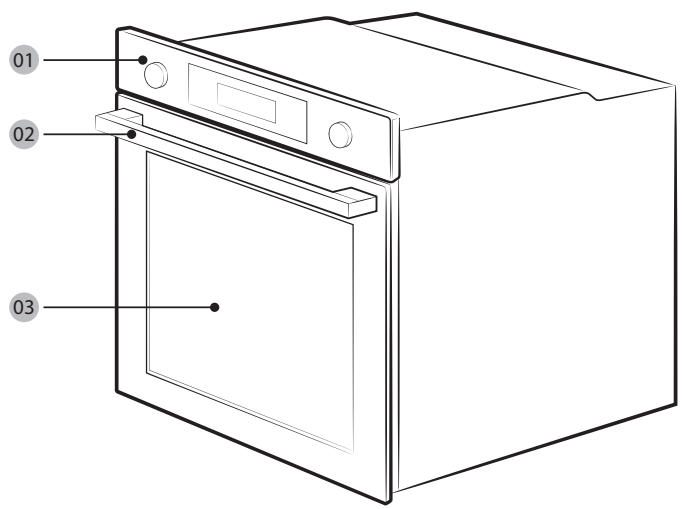
⚠ UPOZORENJE

Ovaj proizvod je namenjen za ugradne proizvode.
Pećnicu mora da ugradi kvalifikovani serviser. Osoba koja ugrađuje uređaj odgovorna je za povezivanje pećnice na napajanje u skladu sa relevantnim lokalnim propisima o bezbednosti.

Šta se nalazi u pakovanju

Proverite da li se svi delovi i dodatni elementi nalaze u pakovanju. Ako imate problema sa pećnicom ili dodatnim elementima, obratite se lokalnom centru za korisničku podršku kompanije Samsung ili prodavcu.

Kratak pregled pećnice



01 Kontrolna tabla **02** Drška na vratima **03** Vrata

NAPOMENA

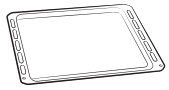
U zavisnosti od modela, postoje dva tipa pećnice: sa jednim vratima i sa dvoje vrata.

Dodatni elementi

Uz pećnicu dobijate i razne dodatne elemente koji olakšavaju pripremu hrane.

Žičana rešetka

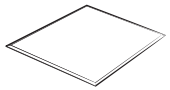
Žičani umetak *



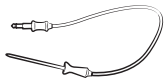
Pleh za pečenje *

Univerzalni pleh *

Duboki pleh *



Pregrada



Termometar za meso *

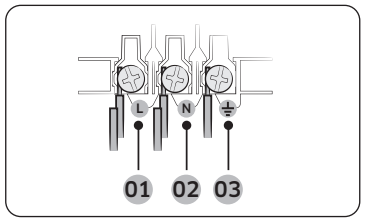
2 zavrtnja (M4 L25)

Pleh za kuvanje na pari *

NAPOMENA

Dostupnost dodatnih elemenata označenih zvezdicom (*) zavisi od modela pećnice.

Povezivanje napajanja



Uključite kabl za napajanje pećnice u električnu utičnicu. Ako nije dostupna odgovarajuća utičnica zbog ograničenja struje, upotrebite višepolni izolacioni prekidač (sa najmanje 3 mm razmaka između kontakata) da biste ispoštovali bezbednosne propise. Upotrebite kabl za napajanje odgovarajuće dužine koji je u skladu sa specifikacijom H05 RR-F ili H05 VV-F, preseka barem 1,5~2,5 mm².

01 SMEĐA ili CRNA
02 PLAVA ili BELA
03 ŽUTO-ZELENA

Nominalna struja (A)	Minimalni presek
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Pogledajte specifikacije izlazne snage navedene na nalepnici na pećnici.
Otvorite poklopac sa zadnje strane pomoću odvijača i skinite zavrtnje i spojnicu kabla. Zatim, povežite kablove na odgovarajuće priključke.
Priključak sa oznakom (⏚) predviđen je za uzemljenje. Najpre povežite žuto-zeleni provodnik (uzemljenje), koji mora biti duži od ostalih. Ako se koristi utičnica, utikač mora biti pristupačan nakon ugradnje pećnice. Kompanija Samsung ne snosi odgovornost za nezgode nastale zbog nepostojanja uzemljenja ili lošeg uzemljenja.

⚠ UPOZORENJE

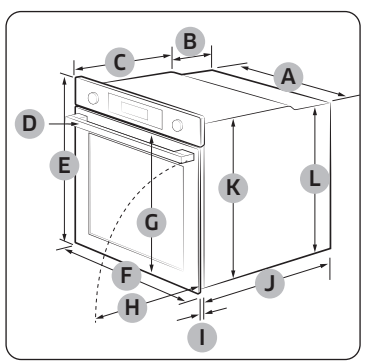
Nemojte da uvijate kablove i da gazite po njima tokom ugradnje i držite ih što dalje od delova pećnice koji emituju toplotu.

Ugradnja

Ugradnja u kuhinjski element

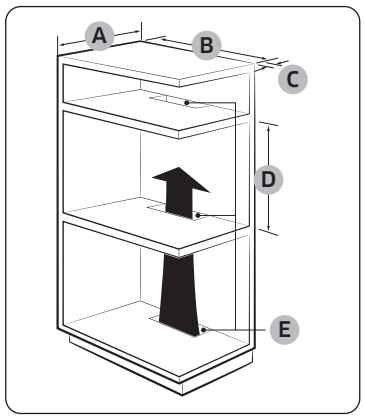
Ako pećnicu ugrađujete u ugradni element, njegove plastične površine i spojevi moraju biti otporni na temperature do 90 °C. Kompanija Samsung ne odgovara za oštećenja nameštaja koja nastanu usled dejstva toplote koju emituje pećnica.
Pećnica mora imati odgovarajuću ventilaciju. Za ventilaciju mora postojati razmak od oko 50 mm između donje police kuhinjskog elementa i zida uz koji se nalazi. Ako se pećnica ugrađuje ispod grejne ploče, pridržavajte se uputstava za ugradnju grejne ploče.

Potrebne dimenzije za ugradnju



Pećnica (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

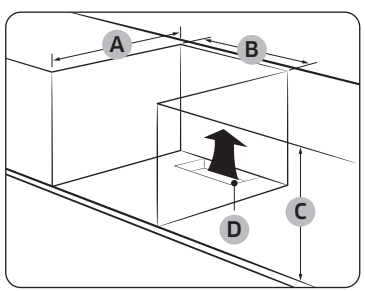


Ugradni element (mm)

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

NAPOMENA

Element u koji se pećnica ugrađuje mora imati ventilacione otvore **(E)** kroz koje će izlaziti toplota i strujati vazduh.

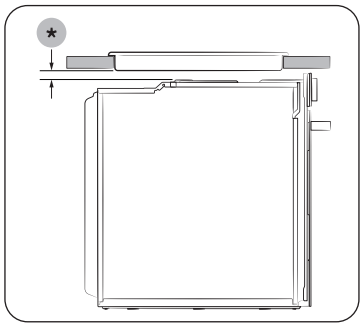


Kuhinjski element ispod sudopere (mm)

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

NAPOMENA

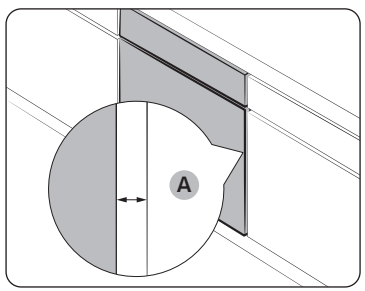
Element u koji se pećnica ugrađuje mora imati ventilacione otvore **(D)** kroz koje će izlaziti toplota i strujati vazduh.



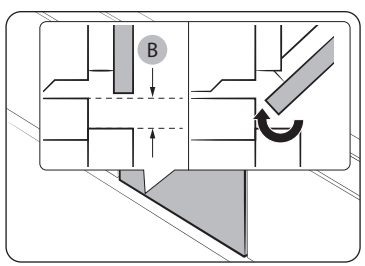
Ugradnja sa grejnom pločom

Da biste ugradili grejnu ploču iznad pećnice, pogledajte zahteve u pogledu prostora za ugradnju u vodiču za ugradnju grejne ploče **(*)**.

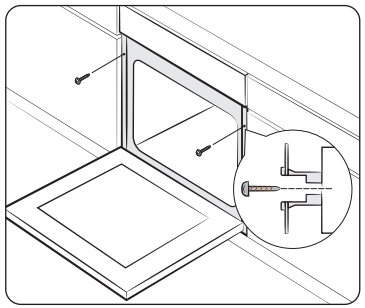
Ugradnja pećnice



Obavezno ostavite razmak **(A)** od bar 5 mm između pećnice i svih susednih strana kuhinjskog elementa.



Ostavite razmak od bar 3 mm **(B)** tako da se vrata neometano otvaraju i zatvaraju.



Postavite pećnicu u kuhinjski element i pričvrstite je sa obe strane pomoću 2 zavrtnja.

Nakon ugradnje, skinite zaštitnu foliju, traku i drugi ambalažni materijal, pa izvadite dobijene dodatne elemente iz pećnice. Da biste pećnicu izvadili iz kuhinjskog elementa, prvo isključite napajanje pećnice, pa uklonite 2 zavrtnja sa obe strane pećnice.

⚠ UPOZORENJE

Pećnica mora imati ventilaciju da bi normalno radila. Ni u kom slučaju nemojte prekrivati otvore za ventilaciju.

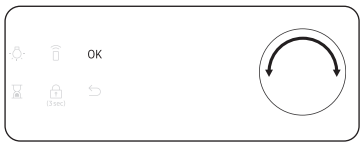
NAPOMENA

Pećnica koju imate može se po izgledu razlikovati od prikazanog modela.

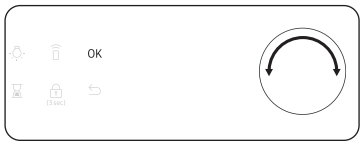
Pre početka korišćenja

Prvo podešavanje

Kada prvi put uključite pećnicu, na displeju će se prikazati fabričko vreme „12:00“, a broj koji predstavlja sat („12“) će treptati. Pratite korake u nastavku da biste podesili vreme.



1. Kada element sata treperi, okrenite regulator vrednosti (desni regulator) da biste podesili sat, a zatim pritisnite **OK** da biste prešli na element minuta.



2. Kada element minuta treperi, okrenite regulator vrednosti da biste podesili minut, a zatim pritisnite **OK**.

Da biste promenili prikazano vreme nakon prvog podešavanja, pritisnite i 3 sekunde držite ⏲ i ponovite prethodne korake.

Miris nove pećnice

Pre prvog korišćenja pećnice, očistite njenu unutrašnjost da biste neutralisali miris nove pećnice.

1. Izvadite sve dodatne elemente iz pećnice.
2. Uključite pećnicu da radi sat vremena u režimu sa kruženjem vazduha na 200 °C ili u standardnom režimu na 200 °C. Tako će sagoreti svi ostaci iz procesa proizvodnje.
3. Nakon toga isključite pećnicu.

NAPOMENA

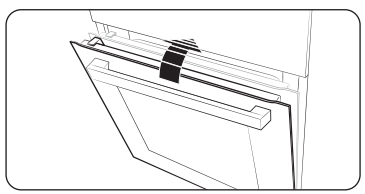
- Pri prvoj upotrebi, možda ćete videti dim unutar pećnice dok radi. Međutim, ovo nije u pitanju kvar proizvoda.
- Pošto se temperatura prostora za kuvanje povećava na početku, možda ćete videti neke tačke na unutrašnjem staklu vrata. U tom slučaju, isključite pećnicu i sačekajte da se ohladi. Zatim koristite kuhinjski papir ili neutralni deterdžent sa čistom krpom kako biste obrisali unutrašnje staklo.
- Takođe je važno da se uverite da rukujete pećnicom u dobro provetrenom kuhinjskom okruženju.

Pametni bezbednosni mehanizam

Ako otvorite vrata dok pećnica radi, svetlo u pećnici se uključuje i ventilator i grejni elementi prestaju sa radom. Time ćete sprečiti fizičke povrede poput opekotina kao i da sprečite nepotrebne gubitke energije. Kada se to desi, jednostavno zatvorite vrata i pećnica nastavlja da radi normalno jer to nije kvar sistema.

Meko zatvaranje vrata (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

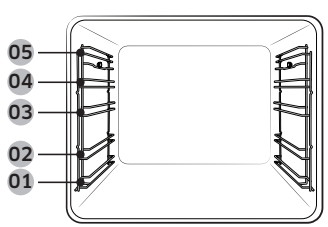
Samsung ugradna pećnica ima meko zatvaranje vrata koja se nežno, bezbedno i tiho zatvaraju. Prilikom zatvaranja vrata, posebno projektovane šarke hvataju vrata nekoliko santimetara pre konačnog položaja. Ovo je savršeni dodatak za veći konfor, omogućavajući vratima da se zatvaraju nečujno i nežno.
(Dostupnost ove funkcije zavisi od modela pećnice.)



Vrata počinju da se nežno zatvaraju na oko 15 stepeni i potpuno su zatvorena u roku od oko 5 sekundi.

Dodatni elementi

Pre prvog korišćenja, temeljno očistite dodatne elemente toplom vodom, deterdžentom i čistom, mekom krpom.



01 1. nivo
02 2. nivo
03 3. nivo
04 4. nivo
05 5. nivo

- Postavite dodatni element u odgovarajući položaj u pećnici.
- Ostavite najmanje 1 cm prostora između dodatnog elementa i dna pećnice i svih drugih dodatnih elemenata.
- Budite pažljivi kada vadite posuđe i/ili dodatne elemente iz pećnice. Možete zadobiti opekotine od vrele hrane ili dodatnih elemenata.
- Dodatni elementi mogu da se deformišu pri zagrevanju. Kada se ohlade, povratiće prvobitni izgled i funkciju.

Osnovna upotreba

Da biste postigli što bolje rezultate pri pripremi hrane, naučite da koristite dodatne elemente.

Žičana rešetka	Žičana rešetka se koristi za grilovanje i pečenje. Ubacite žičanu rešetku tako da istureni delovi (graničnici na obe strane) budu okrenuti ka vratima
Žičani umetak *	Žičani umetak se koristi zajedno sa plehom, a služi da spreči prosipanje tečnosti na dno pećnice.
Pleh za pečenje *	Pleh za pečenje (dubina: 20 mm) koristi se za pripremu kolača, keksova i drugih vrsta testa. Nagnutu stranu okrenite prema vratima.
Univerzalni pleh *	Univerzalni pleh (dubina: 30 mm) koristi se za pečenje. Postavite žičani umetak da biste sprečili prosipanje tečnosti na dno pećnice. Nagnutu stranu okrenite prema vratima.
Duboki pleh *	Duboki pleh (dubina: 50 mm) koristi se za pečenje sa ili bez žičanog umetka. Nagnutu stranu okrenite prema vratima.
Termometar za meso *	Termometar za meso meri unutrašnju temperaturu mesa dok se kuva. Koristite samo termometar za meso koji je isporučen sa vašom pećnicom.
Teleskopske šine *	Stavite pleh pomoću tacne na teleskopskim šinama na sledeći način: **1.** Izvucite tacnu na teleskopskim šinama iz pećnice. **2.** Stavite pleh na tacnu i gurnite je u pećnicu. **3.** Zatvorite vrata pećnice.
Pregrada	Razdelnik deli pećnicu na dve zone. Razdelnik koristite u režimu dvostruke pripreme hrane. Nemojte koristiti razdelnik ni za jednu drugu namenu osim za podelu prostora za pečenje na dve zone. Nemojte koristiti razdelnik kao policu.
Pleh za kuvanje na pari *	Pleh za kuvanje na pari koristite samo u režimu prirodne pare. Stavite pleh u donji središnji deo odeljka i napunite ga čistom vodom. Kako pleh postaje vreo tokom ili odmah nakon pripreme hrane, obavezno koristite kuhinjske rukavice ili sačekajte da se pećnica u potpunosti ohladi pre nego što izvadite pleh.

NAPOMENA

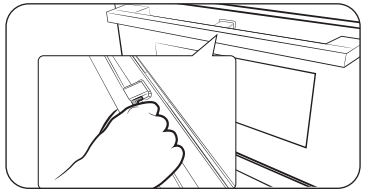
Dostupnost dodatnih elemenata označenih zvezdicom (*) zavisi od modela pećnice.

Pre početka korišćenja

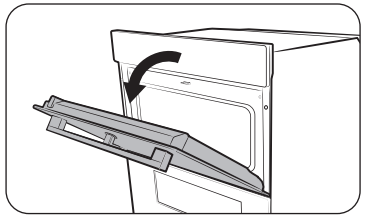
Fleksibilna vrata (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

Ova pećnica ima jedinstvena fleksibilna vrata koja se mogu otvoriti na sredini tako da treba da otvorite samo gornju polovinu da biste pristupili gornjoj zoni. Kada koristite mogućnost dvostruke pripreme hrane, gornjem prostoru pećnice možete da pristupite mnogo lakše i uz veću energetsku efikasnost.

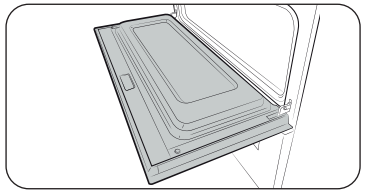
Kako da koristite gornja vrata



1. Potpuno pritisnite ručku.

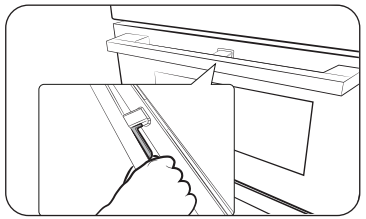


2. Povucite ručku.

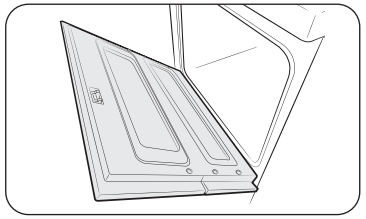


3. Na taj način ćete otvoriti samo gornja vrata kao što je prikazano.

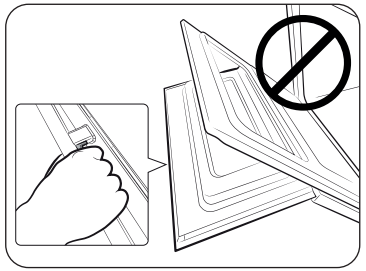
Kako da koristite cela vrata



1. Držite deo na kojem se nalazi ručka, pa povucite.



2. Na taj način ćete otvoriti cela vrata kao što je prikazano.



⚠ OPREZ

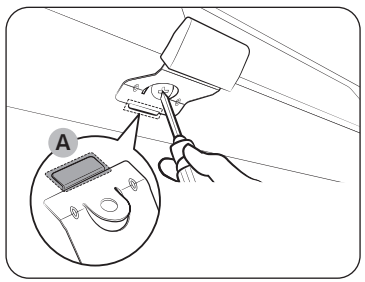
Kada otvarate cela vrata, obavezno uhvatite ručku delom na kojem se ne nalazi ručka.
Ako se ručka pritisne na pola puta otvaranja vrata, gornja vrata mogu se otvoriti i dovesti do telesnih povreda.

NAPOMENA

- Nemojte da stavljate teške predmete na gornja vrata niti da vršite prevelik pritisak na njih.
- Nemojte da dozvolite deci da se igraju sa gornjim vratima niti na njima.

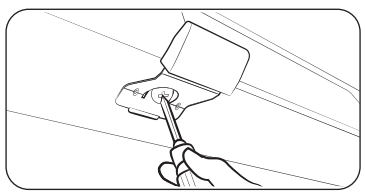
Mehanička brava (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

Ugradnja



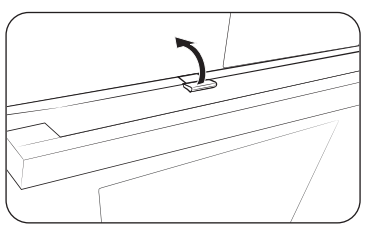
1. Tanak deo **(A)** mehaničke brave umetnite u odgovarajući otvor ručke za zaključavanje kao što je prikazano.
2. Zategnite zavrtanj na ručki za zaključavanje.

Deinstalacija



- Olabavite i uklonite zavrtanj sa ručke za zaključavanje.

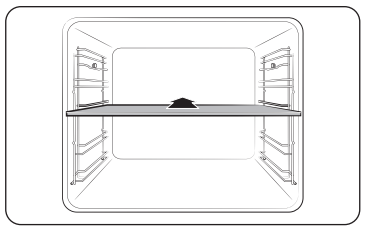
Zaključavanje/otključavanje



- Da biste otvorili vrata, blago podignite ručku za zaključavanje i otključajte vrata. Zatim otvorite vrata.
- Da biste zaključali vrata, jednostavno ih zatvorite. Mehanička brava automatski zaključava vrata.

Režim dvostruke pripreme hrane

Gornji i donji odeljak možete istovremeno da koristite za pripremu dva različita jela, odnosno hranu možete da pripremate samo u jednom odeljku.



Postavite pregradu na 3. nivo da biste unutrašnjost pećnice podelili na dva odeljka. Pećnica sama detektuje pregradu i podrazumevano aktivira gornji odeljak.

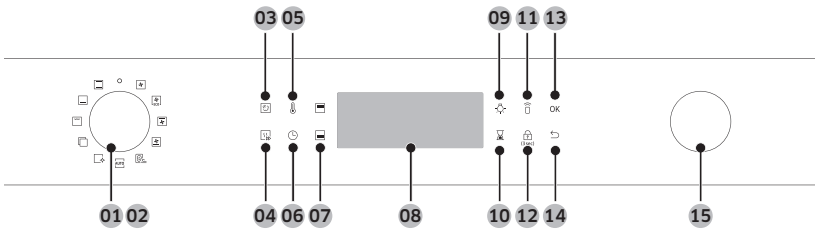
NAPOMENA

Dostupnost režima dvostruke pripreme hrane zavisi od recepta. Za više informacija pogledajte odeljak **Pametna priprema hrane** u ovom priručniku.

Korišćenje

Kontrolna tabla

Prednja ploča je dostupna u različitim materijalima i bojama. U cilju poboljšanja kvaliteta, izgled pećnice može da bude izmenjen bez najave.



01 Napajanje	Okrenite ulevo/udesno da biste uključili/isključili pećnicu.
02 Regulator režima	Okrenite ulevo/udesno da biste izabrali režim pripreme hrane ili funkciju.
03 Prirodna para	Koristite za dodavanje pare trenutnom režimu pripreme hrane.
04 Brzo zagrevanje	Brzo zagrevanje brzo zagreva pećnicu na zadatu temperaturu. • Dodirom uključite ili isključite opciju brzog zagrevanja. • Dostupno je samo u standardnom režimu. (Kruženje vazduha, Gornji i donji grejač, Gornji grejač + Kruženje vazduha, Donji grejač + Kruženje vazduha) • Onemogućeno za temperature podešene na manje od 100 °C.
05 Temperatura	Koristite za podešavanje temperature.
06 Tajmer za pripremu hrane	Koristi se za podešavanje trajanja pripreme hrane.
07 Gornji/donji odeljak	Kada je pregrada postavljena, odeljak za kuvanje se razdvaja u dva odeljka: gornji i donji odeljak. I odgovarajući indikator se uključuje. Ako izvadite pregradu, odeljak za pripremu hrane radi u standardnom režimu.
08 Displej	Prikazuje neophodne informacije o izabranom režimu ili trenutnim podešavanjima.
09 Svetlo u pećnici	Pritisnite da biste uključili ili isključili unutrašnje svetlo. Svetlo u pećnici se automatski uključuje kada su vrata otvorena ili kada pećnica započne sa radom. I automatski se isključuje nakon određenog perioda neaktivnosti kako bi uštedela energiju.
10 Tajmer	Pomaže vam da proverite vreme ili trajanje operacije pripreme hrane.
11 Pametna kontrola	Pritisnite 3 sekunde kako biste omogućili/onemogućili funkciju Pametna kontrola.
12 Roditeljska kontrola	Ova funkcija blokira sve komande i tako sprečava nezgode. Držite pritisnuto u trajanju od 3 sekunde da biste aktivirali ili ponovo držite pritisnuto 3 sekunde da biste otključali kontrolnu tablu.
13 OK	Pritisnite da biste potvrdili podešavanja.
14 Nazad	Otkažite trenutna podešavanja i vratite se na podrazumevana.
15 Regulator vrednosti	Koristite regulator vrednosti za: • Podešavanje vremena pripreme hrane ili temperature. • Odabir podstavke i menijima najvišeg nivoa: Čišćenje, Automatska priprema hrane, Posebna funkcija ili Roštilj. • Odaberite veličinu porcije za: **Programi automatske pripreme hrane**.

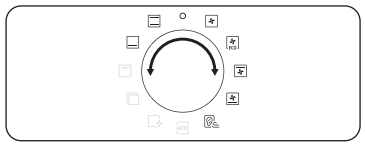
NAPOMENA

Ekranom verovatno nećete moći pravilno da upravljate dodirom ako nosite plastične ili vatrostalne rukavice.

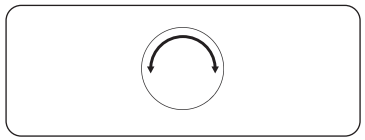
Opšte postavke

U svim režimima pripreme hrane uobičajeno je menjati podrazumevanu temperaturu i/ili trajanje pripreme hrane. Pomoću sledećih koraka možete da podesite temperaturu i/ili trajanje pripreme hrane za izabrani režim pripreme.

Temperatura



1. Pomoću regulatora režima izaberite željeni režim ili funkciju. Prikazaće se podrazumevana temperatura za izabranu stavku.



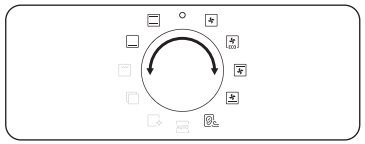
2. Pomoću regulatora vrednosti podesite željenu temperaturu.

3. Pritisnite **OK** da biste potvrdili izmene.

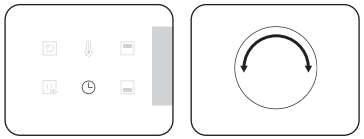
NAPOMENA

- Ako ne obavite dodatna podešavanja u roku od nekoliko sekundi, pećnica će automatski započeti pripremu hrane sa podrazumevanim podešavanjima.
- Da biste promenili podešenu temperaturu, pritisnite dugme i pratite korake iznad.
- Temperatura unutar pećnice može precizno da se izmeri atestiranim termometrom i na način propisan od strane nadležne institucije.
  Korišćenje drugačijeg termometra može da dovede do greške u merenju.

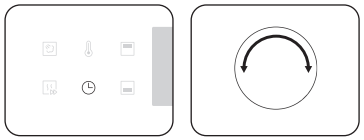
Trajanje pripreme hrane



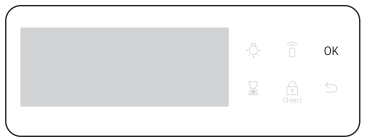
1. Pomoću regulatora režima izaberite željeni režim ili funkciju.



2. Pritisnite dugme , a zatim okrenite regulator vrednosti da biste podesili željeno vreme do 23 sata i 59 minuta.



3. Opciono možete da odložite vreme završetka kuvanja na željeni trenutak. Pritisnite dugme i koristite regulator vrednosti da biste podesili trenutak završetka. Pogledajte **Odloženi završetak** za više informacija.



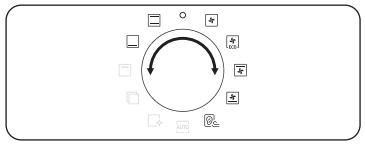
4. Pritisnite **OK** da biste potvrdili izmene.

NAPOMENA

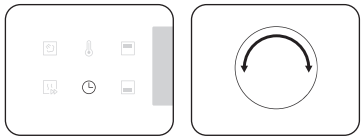
- Možete da pripremate hranu bez podešavanja vremena kuvanja ako tako želite. U tom slučaju, pećnica počinje sa kuvanjem na zadatim temperaturama bez informacija o vremenu, pa morate ručno da zaustavite pećnicu kada se priprema hrane završi.
- Da biste promenili podešeno trajanje pripreme hrane, pritisnite dugme i pratite korake iznad.

Korišćenje

Vreme završetka



1. Pomoću regulatora režima izaberite željeni režim ili funkciju.



2. Pritisnite dvaput ◷, pa okrenite regulator vrednosti da biste podesili željeno vreme završetka.

3. Pritisnite **OK** da biste potvrdili izmene.

NAPOMENA

- Možete da pripremate hranu bez podešavanja vremena završetka ako tako želite. U tom slučaju, pećnica počinje sa kuvanjem na zadatim temperaturama bez informacija o vremenu, pa morate ručno da zaustavite pećnicu kada se priprema hrane završi.
- Da biste promenili vreme završetka, pritisnite dvaput ◷ i pratite korake iznad.

Odloženi završetak

Odloženi završetak je osmišljen da olakša pripremu hrane.

1. slučaj

Pretpostavite da ste izabrali jednočasovni recept u 14:00 PM i da želite da pećnica završi sa pripremom hrane u 18:00 PM. Da biste podesili vreme završetka, promenite vreme „Spremno u“ na 18:00 PM. Pećnica će početi sa pripremom hrane u 17:00 PM i završava u 18:00 PM kao što ste podesili.

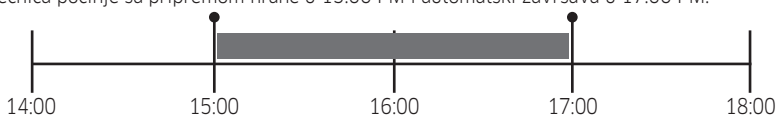
Trenutno vreme:	Podešeno trajanje pripreme hrane:	Podešeno trajanje odloženog završetka:
14 PM	1 sat	18 PM

Pećnica počinje sa pripremom hrane u 17:00 PM i automatski završava u 18:00 PM.

2. slučaj

Trenutno vreme:	Podešeno trajanje pripreme hrane:	Podešeno trajanje odloženog završetka:
14 PM	2 sata	17 PM

Pećnica počinje sa pripremom hrane u 15:00 PM i automatski završava u 17:00 PM.



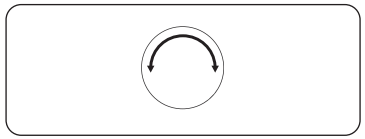
⚠ OPREZ

- Odloženi završetak nije dostupan u režimu dvostruke pripreme hrane.
- Nemojte predugo držati skuvanu hranu u pećnici. Hrana može da se pokvari.

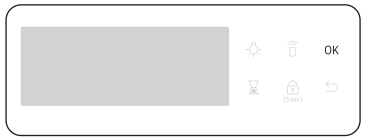
Da biste poništili trajanje pripreme hrane

Možete da poništite trajanje pripreme hrane. To je korisno ako želite da u bilo kom trenutku tokom procesa ručno da zaustavite pećnicu.

1. Dok se u pećnici priprema hrana, pritisnite dugme ◷ da biste prikazali podrazumevano trajanje pripreme hrane.



2. Okrenite regulator vrednosti da biste podesili trajanje pripreme hrane na „0:00“. Ili samo pritisnite ⮌.



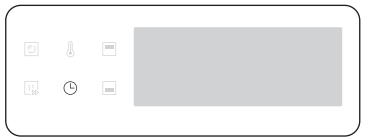
3. Pritisnite **OK**.

NAPOMENA

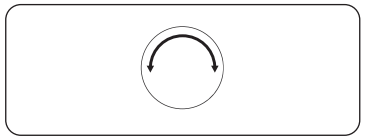
U režimu dvostruke pripreme hrane, prvo morate da izaberete gornji ili donji odeljak za koji želite da poništite trajanje pripreme hrane.

Da biste poništili vreme završetka

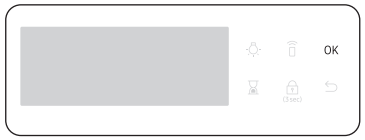
Možete da poništite vreme završetka. To je korisno ako želite da u bilo kom trenutku tokom procesa ručno da zaustavite pećnicu.



1. Dok se u pećnici priprema hrana, pritisnite dvaput ◷ da biste prikazali podešeno vreme završetka.



2. Okrenite regulator vrednosti da biste podesili vreme završetka na trenutno vreme. Ili samo pritisnite ⮌.



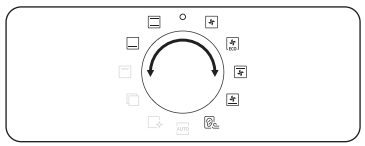
3. Pritisnite **OK**.

NAPOMENA

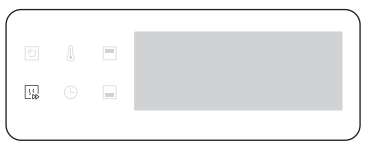
U režimu dvostruke pripreme hrane, prvo morate da izaberete gornji ili donji odeljak za koji želite da poništite trajanje pripreme hrane.

Korišćenje

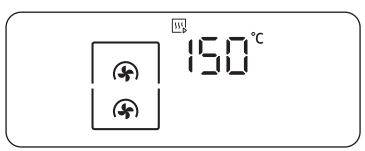
Režimi pripreme hrane (osim Roštilja)



1. Pomoću regulatora režima izaberite režim pripreme hrane.
2. Postavite temperaturu pripreme hrane i/ili temperaturu ako je potrebno. Pogledajte odeljak **Opšte postavke** za detalje.



3. Ako želite, možete brzo da zagrejete pećnicu. Da biste to uradili, pritisnite dugme , pa podesite ciljnu temperaturu.
   Odgovarajući indikator se pojavljuje na displeju.



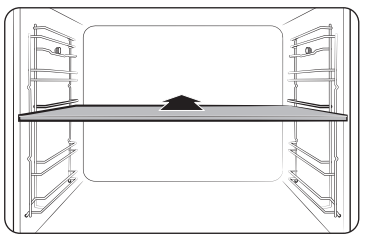
Pećnica će početi da se zagreva sa ikonom sve dok unutrašnja temperatura ne dostigne ciljnu temperaturu.
Kada je zagrevanje dovršeno, indikator nestaje uz zvučni signal.
Zagrevanje se preporučuje za sve režime pripreme hrane osim ako drugačije nije naznačeno u **Pametna priprema hrane**.

NAPOMENA

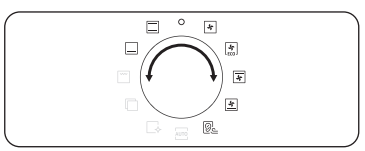
Trajanje pripreme hrane i/ili temperaturu možete da promenite tokom pripreme hrane.

Režim dvostruke pripreme hrane

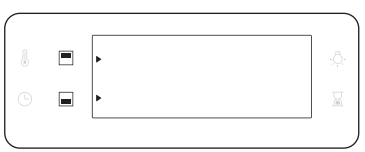
Možete da koristite isporučenu pregradu za razdvajanje odeljaka za pripremu hrane na gornji i donji odeljak. Na taj način korisnici mogu istovremeno da omoguće dva režima pripreme hrane ili da jednostavno odaberu jedan odeljak u kom će pripremati hranu.



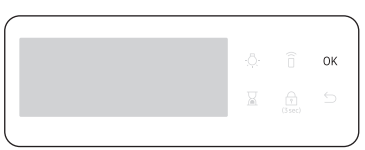
1. Postavite pregradu na 3. nivo da biste unutrašnjost pećnice podelili na dva odeljka.



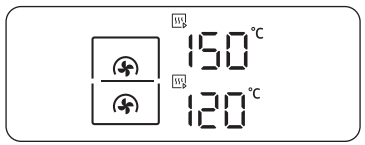
2. Pomoću regulatora režima izaberite režim pripreme hrane.
   Možete da izaberete režime Roštilj, Kruženje vazduha i Gornji grejač + Kruženje vazduha na gornjem odeljku i režime Kruženje vazduha, Donji grejač + Kruženje vazduha i Donji grejač na donjem odeljku.



3. Pritisnite da biste izabrali gornji odeljak ili pritisnite da biste izabrali donji odeljak.
   Na izabranom odeljku će se pojaviti ikona ▶.
4. Postavite temperaturu pripreme hrane i/ili temperaturu ako je potrebno. Pogledajte odeljak **Opšte postavke** za detalje.



5. Kada završite, pritisnite **OK**.



Pećnica će početi da se zagreva sa ikonom sve dok unutrašnja temperatura ne dostigne ciljnu temperaturu.
Zagrevanje se preporučuje za sve režime pripreme hrane osim ako drugačije nije naznačeno u **Pametna priprema hrane**.

NAPOMENA

Dostupnost režima dvostruke pripreme hrane zavisi režima pripreme hrane. Za više informacija pogledajte odeljak **Pametna priprema hrane** u ovom priručniku.

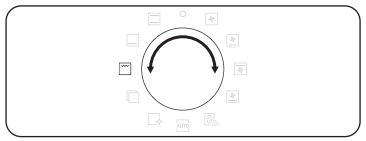
Režimi pripreme hrane (osim Roštilja)

Režimi pripreme hrane sa zvezdicom (*) su dostupni za brzo zagrevanje i onemogućeni za temperature podešene na manje od 100 °C.

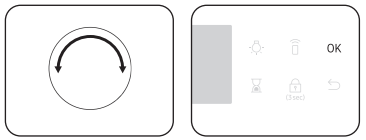
Režim		Temperaturni opseg (°C)				Preporučena temperatura (°C)
		Standardna	Dvostruka			
			Gornja	Donja	Dvostruka	
	Kruženje vazduha	* 30-250	40-250	40-250	-	160
		Zadnji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim je predviđen za pečenje na različitim nivoima u isto vreme.				
	Gornji i donji grejač	* 30-250	-	-	-	180
		Toplotu stvaraju gornji i donji grejač. Ova funkcija se koristi za obično pečenje skoro svih vrsta hrane.				
	Gornji grejač + Kruženje vazduha	* 40-250	40-250	-	-	180
		Gornji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim se koristi za pečenje hrane koja treba da dobije hrskavu koricu (npr. meso ili lazanje).				
	Donji grejač + Kruženje vazduha	* 40-250	-	40-250	-	200
		Donji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim se koristi za pečenje pice, hleba i kolača.				
	Donji grejač	100-230	-	40-250	-	150
		Donji grejač stvara toplotu. Koristite ovaj režim na kraju pečenja ili kuvanja kako bi dno kiša ili pice biti bilo reš-pečeno.				
ECO	Ekonomično kruženje vazduha	30-250	-	-	-	160
		Ekonomično kruženje vazduha koristi poboljšani grejni sistem i na taj način štedi energiju pri pripremi hrane. Trajanje pripreme hrane je neznatno duže, ali su rezultati isti. Imajte u vidu da za ovaj režim nije potrebno zagrevanje. **NAPOMENA** Režim zagrevanja Ekonomično kruženje vazduha koji je korišćen za utvrđivanje klase energetske efikasnosti u skladu je sa standardom EN60350-1				
	Air Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		Režim Air Sous Vide koristi vreo vazduh niske temperature za primenu Sous Vide režima bez pare ili rezervoara sa vodom. U ovom režimu, pećnica zadržava konstantne niske temperature unutar odeljka za pripremu hrane.				

Korišćenje

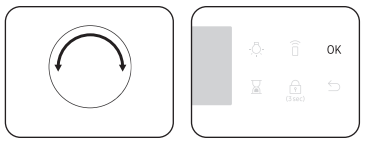
Režimi pripreme hrane (Roštilj)



1. Pomoću regulatora režima izaberite .



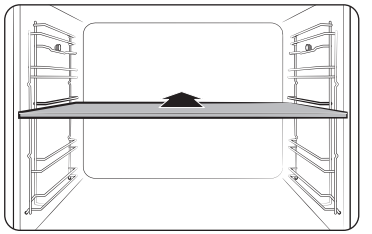
2. Pomoću regulatora vrednosti izaberite **Veliki roštilj (G 1)** ili **Ekonomični roštilj (G 2)** ili **Roštilj sa ventilatorom (G 3)**, a zatim pritisnite **OK**.



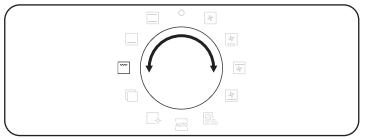
3. Pomoću regulatora vrednosti možete da podesite temperaturu, a zatim pritisnite **OK**.

Režim dvostruke pripreme hrane

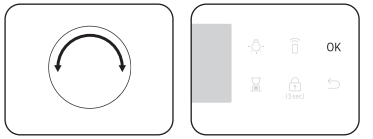
Roštiljanje sa režimom dvostruke pripreme hrane je korisno za male porcije radi uštede energije. Podrazumevano, samo opcija Velikog roštilja u gornjem odeljku je dostupna jer pećnica koristi samo gornji grejač.



1. Postavite pregradu na 3. nivo kako biste aktivirali režim dvostruke pripreme hrane.



2. Pomoću regulatora režima izaberite . Podrazumevano, automatski se bira samo **Veliki roštilj (G 1)**.



3. Pomoću regulatora vrednosti možete da podesite temperaturu, a zatim pritisnite **OK**.

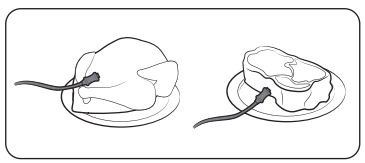
Režimi pripreme hrane (Roštilj)

Režim		Temperaturni opseg (°C)				Preporučena temperatura (°C)
		Standardna	Dvostruka			
			Gornja	Donja	Dvostruka	
G 1	Veliki roštilj	100-270	40-250	-	-	220
		Roštilj velike površine stvara toplotu. Izaberite ovaj režim kada želite da zapečete hranu odozgo (npr. meso, lazanje, musaka/pekarski krompir).				
G 2	Ekonomični roštilj	100-270	-	-	-	220
		Roštilj male površine stvara toplotu. Koristite ovaj režim za hranu koja zahteva manje toplote, poput ribe i punjenih bageta.				
G 3	Roštilj sa ventilatorom	100-250	-	-	-	180
		Dva gornja grejača stvaraju toplotu koju ventilator raspoređuje. Koristite ovaj režim za roštiljanje mesa ili ribe.				

Kuvanje sa termometrom za meso (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

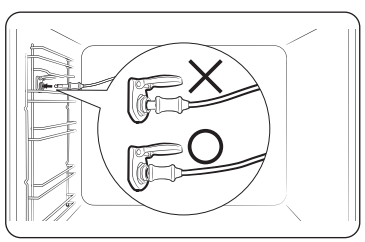
Termometar za meso meri unutrašnju temperaturu mesa dok se kuva. Kada temperatura dostigne ciljnu temperaturu, pećnica se zaustavlja i dovršava kuvanje.

- Koristite samo termometar za meso koji je isporučen sa vašom pećnicom.
- Ne možete da postavite vreme kuvanja ako je termometar za meso priključen.

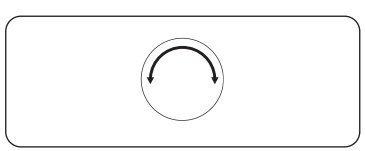


1. Na ploči sa funkcijama, pritisnite da biste odabrali režim kuvanja i temperaturu.

2. Postavite vrh termometra za meso u sredinu mesa koje se kuva. Uverite se da gumena ručica nije umetnuta.



3. Priključite priključak sonde u utičnicu na levom zidu. Uverite se da koristite indikator postavljenog Termometra za meso kada je priključak sonde povezan.



4. Ponovo pritisnite dugme i okrenite regulator vrednosti (desni regulator) kako biste podesili unutrašnju temperaturu mesa.

5. Pritisnite **OK** da biste započeli kuvanje. Pećnica dovršava kuvanje melodijom kada unutrašnja temperatura mesa dostigne ciljnu temperaturu.

⚠ UPOZORENJE o akrilamidu

- Da biste sprečili oštećenje, nemojte da koristite termometar za meso sa dodatnim elementom ražnja.
- Kada je kuvanje dovršeno, termometar za meso postaje izrazito vreo. Da biste sprečili opekotine, za vađenje hrane koristite vatrostalne rukavice.

NAPOMENA

Ne podržavaju svi režimi upotrebu termometra za meso. Ako koristite termometar za meso sa neprimenjivim režimima, indikator trenutnog režima će treperiti. Kada se to desi, odmah izvadite termometar za meso.

Opseg podešavanja temperature u režimu dvostruke pripreme hrane

Možete da koristite gornji i donji odeljak istovremeno za različite radnje pripreme hrane. U režimu dvostruke pripreme hrane, na opseg temperature jednog odeljka utiču podešavanja temperature drugog odeljka. Na primer, prženje u gornjem odeljku će biti ograničeno radnjom u donjem odeljku po pitanju temperatura pripreme hrane. Međutim, svaki odeljak ograničava svoja podešavanja temperature između minimalnih 40 i maksimalnih 250.

Ako je gornji odeljak podešen na (°C)	Donji odeljak je ograničen na (°C)	
	Minimalno	Maksimalno
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

Ako je donji odeljak podešen na (°C)	Gornji odeljak je ograničen na (°C)	
	Minimalno	Maksimalno
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

Dostupni režimi u svakoj zoni

Zona	Dostupni režim	Temperaturni opseg (°C)	Podrazumevana temperatura (°C)	Brzo zagrevanje	Termometar za meso
Gornja	Kruženje vazduha	40-250	160	X	X
	Veliki roštilj	40-250	220	X	X
	Gornji grejač + Kruženje vazduha	40-250	180	X	X
Donja	Kruženje vazduha	40-250	160	X	X
	Donji grejač + Kruženje vazduha	40-250	200	X	X
	Donji grejač	40-250	150	X	X

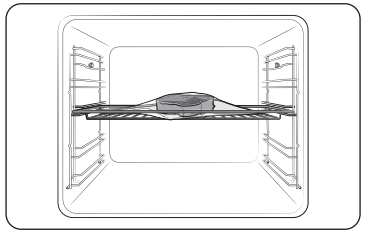
NAPOMENA

Dostupnost dodatnih režima označenih zvezdicom (*) zavisi od modela pećnice.

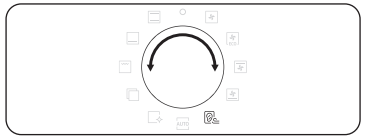
Korišćenje

Air Sous Vide kuvanje (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

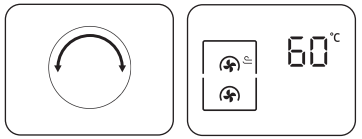
Režim Air Sous Vide koristi vreo vazduh niske temperature za primenu Sous Vide režima bez pare ili rezervoara sa vodom. U ovom režimu, pećnica zadržava konstantne temperature unutar komore za kuvanje, kuvajući hranu koja može da zadrži svoj originalni miris i hranljive materije nudeći obogaćen ukus i mekanu teksturu.



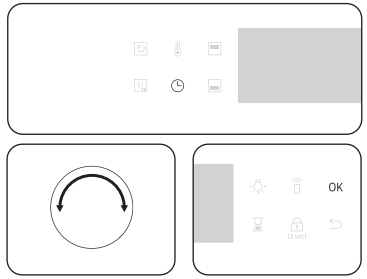
1. Stavite hranu u čistu vakuumiranu kesu i zatvorite je. Zatim stavite hranu na rešetku u 3. položaju u pećnici.



2. Okrenite regulator režima da biste izabrali **Air Sous Vide**.



3. Okrenite regulator vrednosti da biste promenili podrazumevanu temperaturu. Unesite predloženu temperaturu za vašu hranu u skladu sa preporukama iz vodiča za kuvanje. Podrazumevana temperatura je 60 °C. (Možete da promenite temperaturu za po 1 °C.)



4. Pritisnite ◷ i okrenite regulator vrednosti da biste podesili vreme kuvanja.

5. Pritisnite **OK** da biste započeli kuvanje.

NAPOMENA

- Koristite samo sveže i kvalitetne sastojke. Isecite ih u čistom stanju i čuvajte u frižideru.
- Koristite vakuum kese otporne na toplotu za premeštanje i skladištenje sastojaka.
- Nikad nemojte ponovo da koristite vakuum kese otporne na toplotu.
- Vreme kuvanja zavisi od debljine hrane. Dodavanje soli ili šećera može da skrati vreme pripreme.

Saveti

- Da biste zadržali originalni ukus, preporučujemo da koristite manje začinskog bilja i začina nego u originalnim receptima.
- Meso i riblji proizvodi često imaju bolji ukus kada su pečeni i servirani.
- Ako nisu servirani odmah nakon kuvanja, stavite hranu u ledenu vodu i potpuno ohladite. Zatim skladištite na temperaturi ispod 5 °C da biste zadržali miris i teksturu hrane.
  - Izuzetno, preporučeno je da piletinu pojedete odmah nakon kuvanja.

Preporučujemo da zagrejete pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.

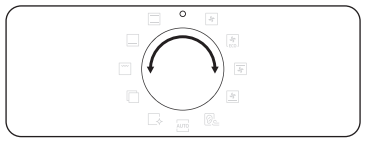
Hrana	Gotovost	Dodatni element	Nivo	Temp. (°C)	Vreme (u satima)
Govedina					
Biftek, debljine 4 cm	Slabo pečeno	Žičana rešetka	3	54	3-4
Biftek, debljine 4 cm	Srednje pečeno	Žičana rešetka	3	60	3-4
Biftek, debljine 4 cm	Dobro pečeno	Žičana rešetka	3	68	3-4
Pečenje	Srednje pečeno	Žičana rešetka	3	62	6-8
Pečenje	Dobro pečeno	Žičana rešetka	3	68	6-8
Prasetina					
Kotlet bez kostiju	Meko	Žičana rešetka	3	60	3-4
Kotlet bez kostiju	Tvrdo	Žičana rešetka	3	71	3-4
Pečenje	Srednje pečeno	Žičana rešetka	3	62	4-6
Pečenje	Dobro pečeno	Žičana rešetka	3	72	4-6
Vučena prasetina	Dobro pečeno	Žičana rešetka	3	74	18-24
Živina					
Pileće grudi	Meko	Žičana rešetka	3	66	3-4
Pileće grudi	Tvrdo	Žičana rešetka	3	72	3-4
Pačje grudi	Meko	Žičana rešetka	3	63	3-4
Riba					
Filet od lososa	Meko	Žičana rešetka	3	52	2-3
Filet od lososa	Dobro pečeno	Žičana rešetka	3	63	2-3
Filet od bakalara	Meko	Žičana rešetka	3	55	2-3

Hrana	Gotovost	Dodatni element	Nivo	Temp. (°C)	Vreme (u satima)
Povrće					
Špargla	-	Žičana rešetka	3	85	2-3
Krompir, sečen na kriške	-	Žičana rešetka	3	90	2-3
Batat, sečen na kriške	-	Žičana rešetka	3	90	2-3
Šargarepa, sečena na kolutiće	-	Žičana rešetka	3	90	2-3
Tikva, sečena na kockice	-	Žičana rešetka	3	90	2-3
Voće					
Jabuka, isečena na kriške	-	Žičana rešetka	3	80	2-3
Ananas, isečen na kriške	-	Žičana rešetka	3	85	1-2
Kruška, isečena na kriške	-	Žičana rešetka	3	83	2-3
Ostalo					
Kokošija jaja	Poširana	Žičana rešetka	3	63	2-3
Kokošija jaja	Tvrdo kuvana	Žičana rešetka	3	71	2-3

* Kuvajte kokošija jaja bez vakuumskog zatvaranja.

Korišćenje

Prekidanje pripreme hrane

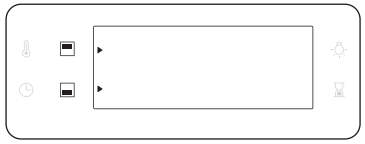


Dok je priprema hrane u toku, okrenite regulator režima u položaj „O“. Pećnica se isključuje u nekoliko sekundi. Razlog tome je izbegavanje prihvatanja netačnih komandi korisnika, pećnica čeka nekoliko sekundi kako bi mogao biti ispravljen izbor.

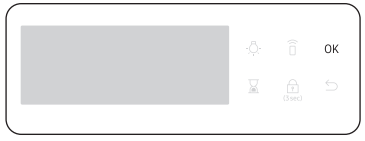
Da biste prekinuli pripremu hranu za pojedinačni odeljak

Pratite ova uputstva da biste prekinuli pripremu hrane u režimu dvostruke pripreme hrane.

1. Pritisnite ⮌ da biste prekinuli pripremu hrane.



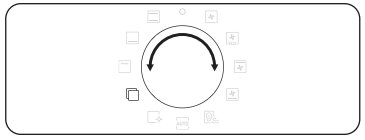
2. Pritisnite ▭ da biste izabrali gornji odeljak ili pritisnite ▭ da biste izabrali donji odeljak. Na izabranom odeljku će treperiti ikona ▶.



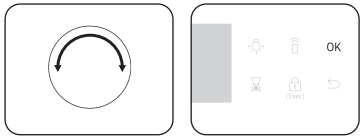
3. Pritisnite **OK**. Pećnica prestaje sa pripremom hrane u izabranom odeljku.

Posebna funkcija

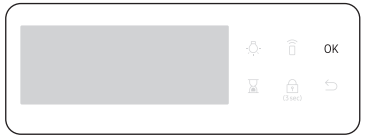
Dodajte posebne ili dodatne funkcije kako biste poboljšali iskustvo pripreme hrane. Posebne funkcije nisu dostupne u režimu dvostruke pripreme hrane.



1. Pomoću regulatora režima izaberite ⧉.



2. Okrenite regulator vrednosti da biste izabrali funkciju, pa zatim pritisnite **OK**. Pojavljuje se podrazumevana temperatura.
3. Postavite temperaturu pripreme hrane i/ili temperaturu ako je potrebno. Pogledajte odeljak **Opšte postavke** za detalje.

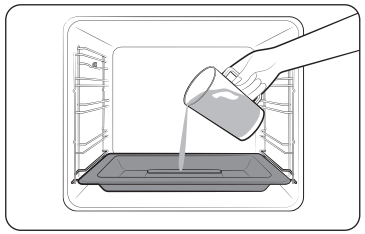


4. Pritisnite **OK** da biste pokrenuli funkciju.

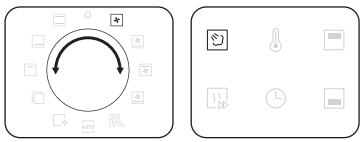
Režim		Temperaturni opseg (°C)	Preporučena temperatura (°C)	Uputstvo
F 1	Zagrevanje hrane	40-100	60	Koristite ovo samo da vam tek pripremljena hrana ostane topla.
F 2	Zagrevanje tanjira	30-80	50	Koristite ovo za zagrevanje posuđa ili vatrostalnih činija.
F 3	Odleđivanje	30-60	30	Ovaj režim se koristi za odleđivanje smrznutih proizvoda, proizvoda za pečenje, voća, torti, krema i čokolade. Vreme odleđivanja zavisi od tipa, veličine i količine hrane.

Prirodna para (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

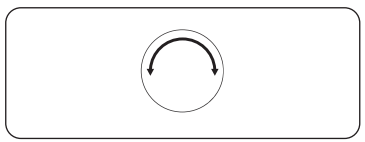
Uz Prirodnu paru, možete da pečete hleb koji je spolja hrskav, a vlažan iznutra. Preporučujemo da zagrejete pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.



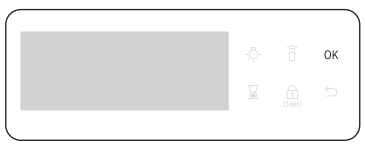
1. Postavite pleh za paru pri dnu odeljka.
2. Napunite pleh sa 250 ml vode samo kada je pećnica hladna.



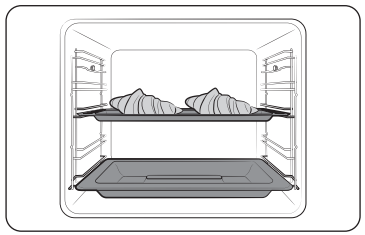
3. Postavite režim **Kruženje vazduha** i izaberite **Prirodna para**.



4. Okrenite regulator vrednosti da biste postavili temperaturu.



5. Pritisnite **OK** da biste započeli zagrevanje.



6. Stavite hranu u pećnicu na bilo koju rešetku i počnite sa kuvanjem.

NAPOMENA

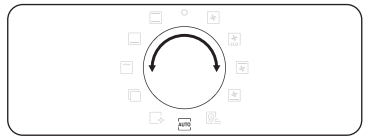
- Nemojte da dopunjujete vodu tokom kuvanja ili kada je pećnica vrela.
- Kada se pećnica potpuno ohladi nakon korišćenja funkcije **Prirodna para**, pomoću vlažne krpe prebrišite donji deo odeljka.
- Da biste uklonili vodeni kamenac koji se formira nakon korišćenja pećnice duže vremena, koristite meku krpu sa namenskim deterdžentom.

Funkcija **Prirodna para** radi samo u režimu **Kruženje vazduha**.

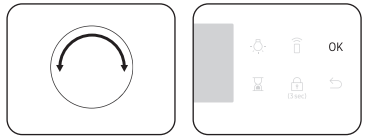
Hrana	Dodatni element	Nivo	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Kroasani, 4-6 komada	Univerzalni pleh	3	190	20-25
Lisnato testo sa jabukama	Univerzalni pleh	3	190	20-25
Dansko pecivo	Univerzalni pleh	3	190	20-30
Kiflice	Univerzalni pleh	3	180	20-30
Beli hleb	Žičana rešetka	2	180	30-40

Automatska priprema hrane

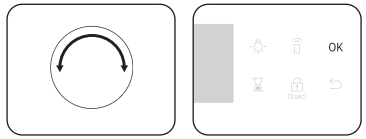
Za neiskusne kuvare, pećnica nudi ukupno 50 recepata za automatsku pripremu hrane. Iskoristite prednosti ove funkcije kako biste uštedeli svoje vreme ili skratili vašu putanju učenja. Vreme i temperatura pripreme hrane biće podešeni prema izabranom receptu.



1. Pomoću regulatora režima izaberite AUTO.



2. Okrenite regulator vrednosti da biste izabrali program, pa zatim pritisnite **OK**.



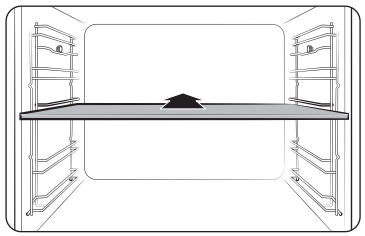
3. Okrenite regulator vrednosti da biste izabrali veličinu porcije. Opseg težine zavisi od programa.

4. Pritisnite **OK** da biste započeli kuvanje.

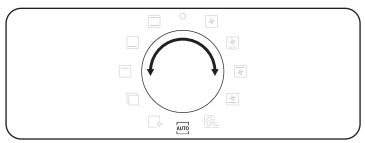
NAPOMENA

- Neke od stavki **Programi automatske pripreme hrane** obuhvataju zagrevanje. Za njih je prikazan tok zagrevanja. Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrevanja. Zatim pritisnite **Trajanje pripreme hrane** da biste započeli Automatsku pripremu hrane.
- Za više informacija pogledajte odeljak **Programi automatske pripreme hrane** u ovom priručniku.

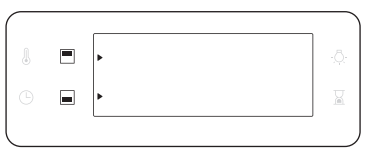
Režim dvostruke pripreme hrane



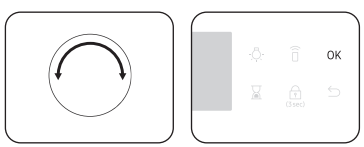
1. Postavite pregradu na 3. nivo kako biste aktivirali režim dvostruke pripreme hrane.



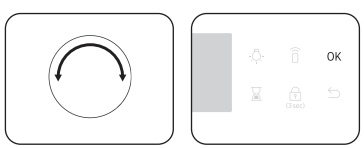
2. Pomoću regulatora režima izaberite AUTO.



3. Pritisnite ▬ da biste izabrali gornji odeljak ili pritisnite ▬ da biste izabrali donji odeljak. Na izabranom odeljku će se pojaviti ikona ▶.



4. Okrenite regulator vrednosti da biste izabrali program za gornji odeljak, pa zatim pritisnite **OK**.



5. Okrenite regulator vrednosti da biste izabrali veličinu porcije. Opseg težine zavisi od programa.
6. Pritisnite **OK** da biste započeli kuvanje.

NAPOMENA

Za više informacija pogledajte odeljak **Programi automatske pripreme hrane** u ovom priručniku.

Čišćenje

Dostupna su vam dva režima čišćenja. Ova funkcija vam štedi vreme tako što nemate potrebu za redovnim ručnim čišćenjem. Preostalo vreme se prikazuje na displeju tokom ovog procesa.

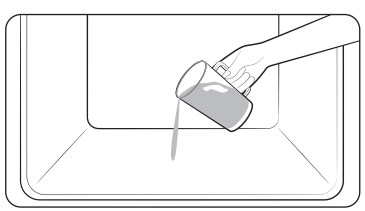
Funkcija		Uputstvo
C 1	Čišćenje parom	Ovo je korisno za čišćenje lagane prljavštine parom.
C 2	Piroliza *	Piroliza obavlja toplotno čišćenje visokom temperaturom. Njime se sagorevaju masni ostaci kako bi bilo olakšano ručno čišćenje. 1 h 50 m (podrazumevano podešavanje) / 2 h 10 m / 2 h 30 m

NAPOMENA

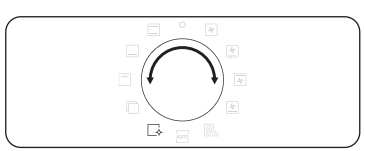
Funkcija sa zvezdicom (*) je dostupna samo na određenim modelima.

Čišćenje parom

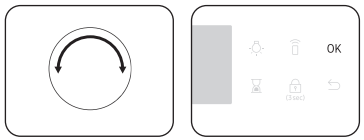
Ovo je korisno za čišćenje lagane prljavštine parom. Ova funkcija vam štedi vreme tako što nemate potrebu za redovnim ručnim čišćenjem. Preostalo vreme se prikazuje na displeju tokom ovog procesa.



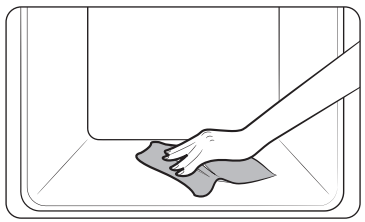
1. Sipajte 400 ml (3/4 pinte) vode u donji deo pećnice i zatvorite vrata pećnice.



2. Pomoću regulatora režima izaberite ✧.



3. Okrenite regulator vrednosti da biste izabrali C 1, pa pritisnite **OK**.
Čišćenje parom radi 26 minuta.



4. Koristite suvu krpu za čišćenje unutrašnjosti pećnice.

⚠ UPOZORENJE

Nemojte da otvarate vrate pre završetka ciklusa. Voda unutar pećnice je veoma vrela i može da dovede do opekotina.

NAPOMENA

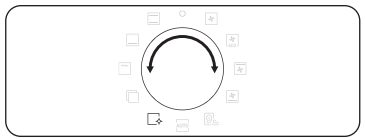
- Ako je pećnica izrazito zaprljana mašću, na primer, nakon pečenja ili roštiljanja, preporučujemo da pre čišćenja parom ručno uklonite tvrdokorne mrlje korišćenjem sredstva za čišćenje.
- Ostavite vrata pećnice otvorena kada se ciklus završi. Time ćete omogućiti da se unutrašnja površina emajla potpuno osuši.
- Ako je unutrašnjost pećnice vrela, čišćenje nije aktivirano. Sačekajte da se pećnica ohladi, pa pokušajte ponovo.
- Nemojte grubo sipati vodu u dno. Uradite to nežno. U suprotnom, voda će se preliti napred.

Piroliza

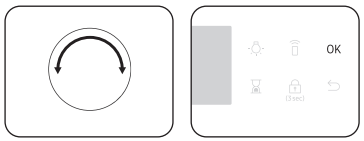
Piroliza obavlja toplotno čišćenje visokom temperaturom. Njime se sagorevaju masni ostaci kako bi bilo olakšano ručno čišćenje.

NAPOMENA

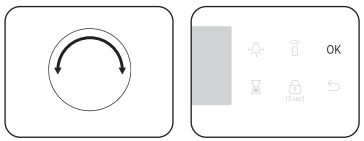
Funkcija pirolize je dostupna samo na određenim modelima.



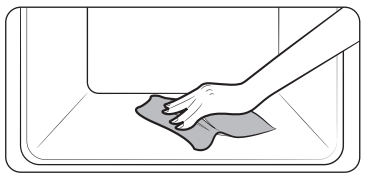
1. Uklonite sve dodatne elemente, uključujući bočne vođice i ručno prebrišite velike komade nečistoća iz unutrašnjosti pećnice. U suprotnom, može doći do pojave plamena tokom ciklusa čišćenja, što dovodi po požara.
2. Pomoću regulatora režima izaberite .



3. Okrenite regulator vrednosti da biste izabrali C 2, pa pritisnite **OK**.



4. Pomoću regulatora vrednosti izaberite neko od 3 nivoa vremena čišćenja: 1 h 50 m (podrazumevano podešavanje) / 2 h 10 m / 2 h 30 m.
5. Pritisnite **OK** da biste započeli čišćenje.



6. Kada je dovršeno, sačekajte da se pećnica ohladi, pa vlažnom krpom prebrišite vrata zajedno sa ivicama.

⚠ OPREZ

- Nemojte dodirivati pećnicu jer ona postaje veoma vrela tokom ciklusa.
- Kako biste izbegli nezgode, držite decu dalje od pećnice.
- Nakon dovršetka ciklusa, nemojte isključivati napajanje dok ventilator za hlađenje radi kako biste ohladili pećnicu.

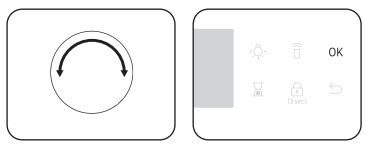
NAPOMENA

- Nakon započinjanja ciklusa, pećnica postaje vrela iznutra. Zatim će se vrata zaključati zbog bezbednosti. Kada je ciklus dovršen i pećnica se ohladi, vrata će se otključati.
- Obavezno ispraznite pećnicu pre čišćenja. Može doći do deformisanja dodatnih elemenata usled visokih temperatura unutar pećnice.

Tajmer

Tajmer pokazuje vreme ili trajanje operacije pripreme hrane.

1. Pritisnite ⌛.

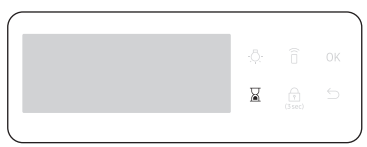


2. Pomoću regulatora vrednosti podesite vreme, pa zatim pritisnite **OK**.
   Maksimalno trajanje je 23 sata i 59 minuta.

NAPOMENA

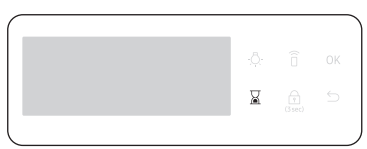
- Kada vreme protekne, pećnice emituje zvučni signal sa porukom koja treperi od „0:00“ na displeju.
- U bilo kom trenutku možete promeniti podešavanja tajmera.

Uključen/Isključen zvuk



1. Da biste potpuno utišali zvuk, pritisnite i držite ⌛ 3 sekunde. Zatim će treperiti **1**.
2. Izaberite **1** i pritisnite **OK**. I okrenite regulator vrednosti na Uključeno i pritisnite **OK**.
3. Da biste uključili zvuk, ponovite korake **1**, **2**, postavite na Isključeno i pritisnite **OK**.

Uključen/Isključen Wi-Fi



1. Da biste podesili uključen Wi-Fi, pritisnite i držite ⌛ 3 sekunde. Zatim će treperiti **1**.
2. Izaberite **2** i pritisnite **OK**. I okrenite regulator vrednosti na Uključeno i pritisnite **OK**.
3. Da biste isključili Wi-Fi, ponovite korake **1**, **2**, postavite na Isključeno i pritisnite **OK**.

Pametna priprema hrane

Ručna priprema hrane

⚠ UPOZORENJE o akrilamidu

Akrilamid se stvara prilikom pečenja hrane koja sadrži skrob, kao što je čips, pomfrit i hleb i on može prouzrokovati zdravstvene probleme. Preporučuje se da ovu hranu pripremate na nižim temperaturama i da izbegavate prepecanje, preveliku hrskavost ili zagorevanje.

NAPOMENA

- Zagrevanje se preporučuje za sve režime pripreme hrane osim ako drugačije nije naznačeno u Pametnoj pripremi hrane.
- Kada koristite funkciju Ekonomični roštilj, stavite hranu na sredinu dodatnog pleha.

Saveti za dodatne elemente

Uz pećnicu dobijate različite vrste dodatnih elemenata. Sledeća tabela možda ne obuhvata sve vrste dodatnih elemenata. Međutim, i u slučaju da nemate iste dodatne elemente navedene u pametnoj pripremi hrane, iste rezultate možete postići i sa elementima koje imate.

- Pleh za pečenje i univerzalni pleh mogu da zamene jedan drugog.
- Kada pripremate hranu na ulju, preporučuje se da ispod žičane rešetke stavite pleh u koji će se skupljati ostaci ulja. Ako je uz uređaj isporučen žičani umetak, možete ga koristiti zajedno sa plehom.
- Ako imate univerzalni pleh ili duboki pleh ili oba, za pripremu hrane sa uljem je bolje da koristite dublji pleh.

Pečenje

Preporučujemo da zagrejete pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Patišpanj	Žičana rešetka, pleh prečnika 25-26 cm	2		160-170	35-40
Mramorni kolač	Žičana rešetka, pleh za kuglof	3		175-185	50-60
Tart	Žičana rešetka, pleh za tart prečnika 20 cm	3		190-200	50-60
Kolač od kiselog testa sa voćem i mrvicama	Univerzalni pleh	2		160-180	40-50
Lomljeni voćni kolač	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22-24 cm	3		170-180	25-30
Pogačice	Univerzalni pleh	3		180-190	30-35
Lazanje	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22-24 cm	3		190-200	25-30
Puslice	Univerzalni pleh	3		80-100	100-150
Sufle	Žičana rešetka, posudice za sufle	3		170-180	20-25
Kolač od kiselog testa sa jabukama	Univerzalni pleh	3		150-170	60-70
Domaća pica, 1-1,2 kg	Univerzalni pleh	2		190-210	10-15
Punjeno zaleđeno lisnato pecivo	Univerzalni pleh	2		180-200	20-25
Kiš	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22-24 cm	2		180–190	25–35

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Pita od jabuka	Žičana rešetka, pleh prečnika 20 cm	2		160-170	65-75
Rashlađena pica	Univerzalni pleh	3		180-200	5-10

Pečenje

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Meso (Govedina/Prasetina/Jagnjetina)					
Goveđa slabina, 1 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		160-180	50-70
Otkošćen teleći but, 1,5 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		160-180	90-120
Prasetina, 1 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		200-210	50-60
Svinjska plećka, 1 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		160-180	100-120
Jagnjeći but sa koskom, 1 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		170-180	100-120

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Živina (Piletina/Pačetina/Ćuretina)					
Celo pile, 1,2 kg *	Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče)	3 1		205	80-100 *
Komadi piletine	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		200-220	25-35
Pačje grudi	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		180-200	20-30
Manja ćurka, cela, 5 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		180-200	120-150
Povrće					
Povrće, 0,5 kg	Univerzalni pleh	3		220-230	15-20
Pečene polovine krompira, 0,5 kg	Univerzalni pleh	3		200	45-50
Riba					
Pečeni riblji fileti	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		200-230	10-15
Pečena riba	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		180-200	30-40

* Okrenite na polovini pečenja.

Pametna priprema hrane

Roštilj

Preporučujemo zagrevanje pećnice koristeći režim velikog roštilja. Okrenite na polovini pečenja.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Hleb					
Tost	Žičana rešetka	5		270	2-4
Tost sa sirom	Univerzalni pleh	4		200	4-8
Govedina					
Biftek *	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		240-250	15-20
Pljeskavice *	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		250-270	13-18
Prasetina					
Krmenadle	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		250-270	15-20
Kobasice	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		260-270	10-15
Živina					
Pileće grudi	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		230–240	30–35
Pileći batak	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		230-240	25-30

* Okrenite kada prođe 2/3 predviđenog vremena pripreme.

Smrznuto gotovo jelo

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Zamrznuta pica, 0,4-0,6 kg	Žičana rešetka	3		200-220	15-25
Smrznute lazanje	Žičana rešetka	3		180-200	45-50
Zaleđeni pomfrit za pećnicu	Univerzalni pleh	3		220-225	20-25
Zaleđeni kroketi	Univerzalni pleh	3		220-230	25-30
Zaleđeni kamember iz pećnice	Žičana rešetka	3		190-200	10-15
Zaleđeni bageti sa nadevom	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		190-200	10-15
Zaleđeni riblji štapići	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		190-200	15-25
Zaleđene riblje pljeskavice	Žičana rešetka	3		180-200	20-35

Profesionalno pečenje

Ovaj režim sadrži automatski ciklus zagrevanja do 220 °C. Gornji grejač i ventilator za kruženje vazduha rade tokom procesa prženja mesa. Nakon ove faze, meso se polagano kuca na prethodno izabranoj niskoj temperaturi. Ovaj proces se obavlja dok gornji i donji grejači rade. Ovaj režim je pogodan za pečenje mesa i živinsko meso.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Temp. (°C)	Vreme (u satima)
Pečena govedina	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	80-100	3-4
Prasetina	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	80-100	4-5
Pečena jagnjetina	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	80-100	3-4
Pačje grudi	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	80-100	2-3

Ekonomično kruženje vazduha

Ovaj režim koristi optimizovani sistem zagrevanja kako biste uštedeli energiju tokom pripreme jela. Predlaže se da za vremena za ovu kategoriju nema zagrevanja pre pripreme hrane kako biste uštedeli još više energije.

Trajanje pripreme hrane i/ili temperaturu možete da promenite tokom pripreme hrane prema vašim željama.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Lomljeni voćni kolač, 0,8-1,2 kg	Žičana rešetka	2	160-180	60-80
Pečen krompir u ljusci, 0,4-0,8 kg	Univerzalni pleh	2	190-200	70-80
Kobasice, 0,3-0,5 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	160-180	20-30
Zaleđeni pomfrit za pećnicu, 0,3-0,5 kg	Univerzalni pleh	3	180-200	25-35
Smrznuti krompir isečen na kriške, 0,3-0,5 kg	Univerzalni pleh	3	190-210	25-35
Pečeni riblji fileti, 0,4-0,8 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	200-220	30-40
Hrskavi riblji fileti, uvaljani u prezle, 0,4-0,8 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	200-220	30-45
Pečena goveđa slabina, 0,8-1,2 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	2 1	180-200	65-75
Domaća pica, 0,4-0,6 kg	Univerzalni pleh	3	200-220	25-35

Pametna priprema hrane

Dvostruka priprema hrane

Pre korišćenja funkcije dvostruke pripreme hrane, postavite pregradu u pećnicu. Preporučujemo da zagrejete pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.

U sledećoj tabeli predstavljeno je 5 vodiča za dvostruku pripremu hrane, za pripremu hrane, pečenje i kuvanje. Korišćenjem funkcije dvostruke pripreme hrane, moći ćete istovremeno da pripremite glavno jelo i prilog ili glavno jelo i desert.

• Korišćenjem funkcije dvostruke pripreme hrane, može biti produženo vreme zagrevanja.

Ne	Zona	Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
1	Gornja	Patišpanj	Žičana rešetka, pleh prečnika 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Donja	Domaća pica, 1,0-1,2 kg	Univerzalni pleh	1		190-210	13-18
2	Gornja	Domaća pica, 0,4-0,8 kg	Univerzalni pleh	4		220-230	13-18
	Donja	Pita od jabuka	Žičana rešetka, pleh prečnika 20 cm	1		160-170	70-80
3	Gornja	Lepinja	Univerzalni pleh	4		230-240	13-18
	Donja	Pekarski krompir, 1,0-1,5 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Gornja	Pileći batak	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 4		210-230	30-35
	Donja	Lazanje, 1,0-1,5 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Gornja	Pečeni riblji fileti	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 4		210-230	15-20
	Donja	Lisnato testo sa jabukama	Univerzalni pleh	1		170-180	25-30

Možete i da koristite samo gornju ili donju zonu kako biste uštedeli energiju. Trajanje pripreme hrane može biti produženo kada koristite razdvojenu zonu. Preporučujemo da zagrejete pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.

Gornja

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Mali kolači	Univerzalni pleh	4		170	30-35
Pogačice	Univerzalni pleh	4		180-190	30-35
Lazanje	Žičana rešetka	4		190-200	30-35
Pileći batak*	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 4		230-250	30-35

* Nemojte zagrevati pećnicu.

Donja

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Mali kolači	Univerzalni pleh	1		170	30-35
Mramorni kolač	Žičana rešetka	1		160-170	60-70
Pita od jabuka	Žičana rešetka	1		160-170	70-80
Domaća pica, 1,0-1,2 kg	Univerzalni pleh	1		190-210	13-18

Programi automatske pripreme hrane

⚠ OPREZ

lako kvarljiva hrana (poput mleka, jaja, ribe, mesa ili živine) ne bi trebalo da bude u pećnici duže od 1 sata pre započinjanja kuvanja i trebalo bi da bude izvađena brzo kada se priprema hrane završi. Konzumiranjem pokvarene hrane možete dobiti trovanje hranom.

Standardna priprema hrane

U sledećoj tabeli predstavljeno je 40 automatskih programa za pripremu hrane, pečenje i kuvanje. Sadrži količine, težine i odgovarajuće preporuke. Režimi pripreme hrane i vremena su unapred programirani kako bi vam bilo olakšano. U knjižici sa uputstvima ćete pronaći neke recepte za automatske programe.
Programi automatske pripreme hrane od 1 do 19, 38 i 39 obuhvataju zagrevanje pećnice i prikazuju tok zagrevanja. Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrevanja.
Zatim pritisnite **OK** da biste započeli Automatsku pripremu hrane.

⚠ UPOZORENJE

Prilikom vađenja hrane, uvek koristite kuhinjske rukavice.

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 1	Pekarski krompir	1,0-1,5	Žičana rešetka	3
		Složite sveži pekarski krompir u posudu za pečenje, prečnika 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 2	Gratinirano povrće	0,8-1,2	Žičana rešetka	3
		Složite sirovo gratinirano povrće u posudu za pečenje, prečnika 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		

Pametna priprema hrane

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 3	Zapečena testenina	1,2-1,5	Žičana rešetka	3
		Pripremite zapečenu testeninu u vatrostalnoj posudi prečnika od 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 4	Lazanje	1,0-1,5	Žičana rešetka	3
		Složite domaće lazanje u vatrostalnoj posudi prečnika od 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 5	Ratatuli	1,2-1,5	Žičana rešetka	3
		Složite sastojke za Ratatuli u tepsiju sa poklopcem. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. Kuvajte sa poklopcem. Promešajte pre nego što poslužite.		
A 6	Pita od jabuka	1,2-1,4	Žičana rešetka	2
		Pripremite pitu od jabuka pomoću okrugle metalne tepsije prečnika 20-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke.		
A 7	Kroasani	0,3-0,4	Univerzalni pleh	3
		Pripremite kroasane (ohlađeno pripremljeno testo). Stavite na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu.		
A 8	Lisnato testo sa jabukama	0,3-0,4	Univerzalni pleh	3
		Stavite lisnato testo sa jabukama na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu.		

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 9	Osnovni voćni kolač	0,4-0,5	Žičana rešetka	3
		Stavite testo u rernu metalnu posudu za pečenje premazano maslacem za osnovu kolača. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke.		
A 10	Kiš loren	1,2-1,5	Žičana rešetka	2
		Pripremite testo za kiš i stavite ga u okruglu posudu za kiš prečnika 25 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, dodajte fil i stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 11	Vekna belog hleba	0,6-0,7	Žičana rešetka	2
		Pripremite testo za kolač i stavite ga u crnu metalnu pravougaonu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 12	Vekna hleba od mešanih žitarica	0,8-0,9	Žičana rešetka	2
		Pripremite testo za kolač i stavite ga u crnu metalnu pravougaonu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 13	Kiflice	0,3-0,5	Univerzalni pleh	3
		Pripremite kiflice (ohlađeno pripremljeno testo). Stavite na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu.		

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 14	Lomljeni voćni kolač	0,8-1,2	Žičana rešetka	3
		Stavite sveže voće (maline, kupine, kriške jabuke ili kruške) u vatrostalnu posudu prečnika 22-24 cm. Pospite mrvice po vrhu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 15	Pogačice	0,5-0,6	Univerzalni pleh	3
		Stavite pogačice (prečnika 5-6 cm) na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu.		
A 16	Patišpanj	0,5-0,6	Žičana rešetka	3
		Pripremite testo za kolač i stavite ga na crni metalni okrugli pleh za pečenje prečnika 26 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke.		
A 17	Mramorni kolač	0,7-0,8	Žičana rešetka	2
		Pripremite testo za kolač i stavite ga u okrugli metalni pleh za kuglof. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke.		
A 18	Holandski kolač	0,7-0,8	Žičana rešetka	2
		Pripremite testo za kolač i stavite ga u crnu metalnu pravougaonu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke.		

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 19	Brauniji	0,7-0,8	Žičana rešetka	3
		Pripremite testo za kolač u vatrostalnoj posudi prečnika od 20-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 20	Pečena goveđa slabina	0,8-1,2	Žičana rešetka	2
			Univerzalni pleh	1
		Začinite govedinu i ostavite je da odstoji u frižideru 1 sat. Zatim je stavite sa masnijom stranom okrenutom nagore na žičanu rešetku.		
A 21	Sporo kuvana pečena govedina	0,8-1,2	Žičana rešetka	2
			Univerzalni pleh	1
		Začinite govedinu i ostavite je da odstoji u frižideru 1 sat. Zatim je stavite sa masnijom stranom okrenutom nagore na žičanu rešetku.		
A 22	Pečeni jagnjeći kotleti sa začinskim biljem	0,4-0,8	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	1
		Marinirajte jagnjeće kotlete začinskim biljem i začinima i stavite ih na žičanu rešetku.		
A 23	Jagnjeći but sa koskom	1,0-1,4	Žičana rešetka	3
			Univerzalni pleh	1
		Marinirajte jagnjetinu i stavite na žičanu rešetku.		
A 24	Pečena prasetina sa kožicom	0,8-1,2	Žičana rešetka	3
			Univerzalni pleh	1
		Stavite prasetinu sa masnijom stranom okrenutom nagore na žičanu rešetku.		

Pametna priprema hrane

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 25	Svinjska rebra	0,8-1,2	Žičana rešetka	3
			Univerzalni pleh	1
		Stavite svinjska rebra na rešetku.		
A 26	Celo pile	1,0-1,4	Žičana rešetka	2
			Univerzalni pleh	1
		Isperite i očistite pile. Premažite ga uljem i začinima. Zatim je stavite sa masnijom stranom okrenutom nagore na rešetku čim čujete zvučni signal pećnice.		
A 27	Pileće grudi	0,5-0,9	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	1
		Marinirajte grudi i stavite ih na rešetku.		
A 28	Pileći batak	0,5-0,9	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	1
		Namažite četkom sa uljem i začinima i stavite na rešetku.		
A 29	Pačje grudi	0,3-0,7	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	1
		Stavite pačje grudi na rešetku sa masnijom stranom okrenutom nagore. Prvo podešavanje je za srednje, drugo za srednje do dobro pečen nivo pripreme.		
A 30	Pečeni fileti pastrmke	0,3-0,7	Univerzalni pleh	4
		Stavite filete pastrmke na univerzalni pleh tako da im strana sa kožom bude okrenuta nagore.		

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 31	Pastrmka	0,3-0,7	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	1
		Isperite i očistite ribu i stavite od glave do repa na rešetku. Dodajte sok od limuna, so i začinsko bilje unutar ribe. Isecite površinu kože nožem. Četkom premažite ulje i so.		
A 32	Riba list	0,3-0,7	Univerzalni pleh	3
		Stavite ribu list na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Isecite površinu nožem.		
A 33	Odrezak/filet od lososa	0,3-0,7	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	1
		Isperite i očistite filete ili nareske. Stavite stranu fileta sa kožicom nagore na rešetku.		
A 34	Pečeno povrće	0,3-0,7	Univerzalni pleh	4
		Operite i isecite kolutove tikvica, patlidžana, paprike, crnog luka i čeri paradajza. Premažite ih maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima. Ravnomerno rasporedite po univerzalnom plehu.		
A 35	Pečene polovine krompira	0,5-0,9	Univerzalni pleh	3
		Isecite velike krompire (svaki od po 200 g) na polovne po dužini. Poređajte ih na univerzalni pleh sa sečenom stranom okrenutom nagore i premažite maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima.		
A 36	Zaleđeni pomfrit za pećnicu	0,3-0,7	Univerzalni pleh	3
		Ravnomerno rasporedite zaleđeni pomfrit za pećnicu po univerzalnom plehu.		

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 37	Zamrznut krompir isečen na kriške	0,3-0,7	Univerzalni pleh	3
		Rasporedite zamrznut krompir isečen na kriške po univerzalnom plehu.		
A 38	Zamrznuta pica	0,3-0,7	Žičana rešetka	3
		Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite zamrznutu picu na sredinu žičane rešetke.		
A 39	Domaća pica	0,8-1,2	Univerzalni pleh	2
		Pripremite domaću picu od kvasnog testa i stavite je na univerzalni pleh. Navedena težina obuhvata testo pice i nadev koji čine sos, povrće, šunka i sir. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu.		
A 40	Narastanje testa	0,3-0,7	Žičana rešetka	2
		Zamesite testo u posudi i prekrijte ga folijom. Stavite ga na sredinu rešetke.		

Dvostruka priprema hrane

U sledećoj tabeli predstavljeno je 10 automatskih programa za pripremu hrane, pečenje i kuvanje. Možete da koristite samo gornju ili donju zonu, ali i da koristite i gornju i donju zonu istovremeno. Program sadrži količine, težine i odgovarajuće preporuke. Režimi pripreme hrane i vremena su unapred programirani kako bi vam bilo olakšano. U knjižici sa uputstvima ćete pronaći neke recepte za automatske programe.
Svi programi za dvostruku pripremu hrane obuhvataju zagrevanje i prikazuju napredak zagrevanja. Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrevanja.
Pritisnite **Trajanje pripreme hrane** da biste započeli **Automatsku pripremu hrane**.

⚠ UPOZORENJE

Prilikom vađenja hrane, uvek koristite kuhinjske rukavice.

1. Gornja

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
1	Pekarski krompir	1,0-1,5	Žičana rešetka	4
		Složite sveži pekarski krompir u posudu za pečenje, prečnika 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
2	Lazanje	1,0-1,5	Žičana rešetka	4
		Složite domaće lazanje u vatrostalnoj posudi prečnika od 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke.		
3	Pileći batak	0,5-0,9	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	4
		Namažite četkom sa uljem i začinima i stavite na rešetku.		

Pametna priprema hrane

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
4	Pečene polovine krompira	0,5-0,9	Univerzalni pleh	4
		Isecite velike krompire (svaki od po 200 g) na polovne po dužini. Poređajte ih na univerzalni pleh sa sečenom stranom okrenutom nagore i premažite maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima.		
5	Zaleđeni pomfrit za pećnicu	0,3-0,7	Univerzalni pleh	4
		Ravnomerno rasporedite zaleđeni pomfrit za pećnicu po univerzalnom plehu.		

2. Donja

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
1	Pita od jabuka	1,2-1,4	Žičana rešetka	1
		Pripremite pitu od jabuka pomoću okrugle metalne tepsije prečnika 20-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke.		
2	Lisnato testo sa jabukama	0,3-0,4	Univerzalni pleh	1
		Stavite lisnato testo sa jabukama na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu.		
3	Kiš loren	1,2-1,5	Žičana rešetka	1
		Pripremite testo za kiš i stavite ga u okruglu posudu za kiš prečnika od 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, dodajte fil i stavite posudu na sredinu rešetke.		
4	Zamrznuta pica	0,3-0,7	Žičana rešetka	1
		Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite zamrznutu picu na sredinu žičane rešetke.		

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
5	Domaća pica	0,8-1,2	Univerzalni pleh	1
		Pripremite domaću picu od kvasnog testa i stavite je na univerzalni pleh. Navedena težina obuhvata testo pice i nadev koji čine sos, povrće, šunka i sir. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu.		

3. Dvostruko

Možete izabrati jedan automatski program za gornju i donju zonu i da istovremeno pripremate hranu.

⚠ **OPREZ**

Kada koristite gornju ili donju zonu, ventilator i grejač druge zone mogu raditi zbog optimalnog učinka. Zona koja se ne koristi ne sme da se koristi za svrhe za koje nije namenjena.

Probna jela

Prema standardu EN 60350-1.

1. Pečenje

Preporuke za pečenje odnose se na prethodno zagrejanu pećnicu. Nemojte da koristite funkciju brzog zagrevanja. Pleh uvek stavljajte tako da nagnuta strana bude okrenuta prema vratima.

Vrsta hrane	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Mali kolači	Univerzalni pleh	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Keks	Univerzalni pleh	1+3		140	28-33
Bezmasni patišpanj	Žičana rešetka + Kalup za torte sa oprugom (Tamni, prečnika 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Pita od jabuka	Žičana rešetka + 2 Kalupa za torte sa oprugom ** (Tamni, prečnika 20 cm)	2, postavljene dijagonalno		160	70-80
	Univerzalni pleh + Žičana rešetka + 2 Kalupa za torte sa oprugom *** (Tamni, prečnika 20 cm)	1+3		160	80-90

* Produžite vreme kuvanja za 5 minuta ukoliko kuvate u standardnom režimu i koristite vatrostalnu činiju (prečnika 26 cm).

** Dva kolača se postavljaju na rešetku, nazad levo i napred desno.

*** Dva kolača se postavljaju na sredinu, jedan iznad drugog.

2. Roštilj

Grejte praznu pećnicu 5 minuta pomoću funkcije Veliki roštilj.

Vrsta hrane	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Tost od belog hleba	Žičana rešetka	5		270 (Maks.)	1-2
Goveđe pljeskavice * (12 kom.)	Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče)	4 1		270 (Maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Okrenite kada prođe $^2/_3$ predviđenog vremena pripreme.

3. Pečenje

Vrsta hrane	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Celo pile * 1,3-1,5 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče)	3 1		200	60-75
Celo pile * 1,5-1,7 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče)	3 1		200	70-85

* Okrenite na polovini pečenja.

Pametna priprema hrane

Zbirka čestih recepata za automatsku pripremu hrane

Pekarski krompir

Sastojci 800 g krompira, 100 ml mleka, 100 ml pavlake, 50 g umućenih celih jaja, 1 kašika soli, bibera, muskatnog oraščića, 150 g narendanog sira, maslac, majčina dušina

Uputstva Oljuštite krompir i isecite ih na kriške debljine 3 mm. Podmažite đuvečaru (22-24 cm) maslacem. Rasporedite listiće krompira na čistu krpu i pokrijte ih dok pripremate ostale sastojke.
Sipajte ostale sastojke, osim rendanog sira, u veliku posudu i dobro ih promešajte. Poređajte listiće krompira u đuvečaru tako da se malo preklapaju i sipajte smesu preko krompira. Dodajte rendani sir na vrh preko i pecite. Nakon pečenja, ukrasite sa nekoliko listova majčine dušice.

Gratinirano povrće

Sastojci 800 g povrća (tikvice, paradajz, crni luk, šargarepa, paprika, kuvani krompir), 150 ml pavlake, 50 g umućenih celih jaja, po 1 kašika soli, začinskog bilja (biber, peršun ili ruzmarin), 150 g rendanog sira, 3 kašike maslinovog ulja, malo listova majčine dušice

Uputstva Operite povrće i isecite ga na komade debljine 3-5 mm. Poređajte povrće u đuvečaru (prečnika 22-24 cm) i prelijte ga uljem. Pomešajte sve sastojke, osim rendanog sira, i dodajte smesu preko povrća. Dodajte rendani sir na vrh preko i pecite. Ukrasite sa nekoliko listova majčine dušice i poslužite.

Lazanje

Sastojci 2 kašike maslinovog ulja, 500 g mlevene junetine, 500 ml paradajz sosa, 100 ml goveđeg temeljca, 150 g sušenih kora za lazanje, 1 crni luk (iseckan), 200 g rendanog sira, 1 kašika sušenog peršuna, origano i bosiljak

Uputstva Pripremite sos od paradajza sa mesom. Zagrejte ulje u šerpi, zatim pržite mlevenu junetinu i iseckani crni luk oko 10 minuta dok ne porumeni.
Dodajte paradajz sos i goveđi temeljac, a zatim začinsko bilje. Sačekajte da provri, pa kuvajte na tihoj vatri 30 minuta.
Skuvajte kore za lazanje prema uputstvima na pakovanju.Ređajte u posudu kore za lazanje, meso i sir, pa ponovite. Ravnomerno pospite ostatak sira po poslednjem sloju kora, a zatim ispecite lazanje u pećnici.

Pita od jabuka

Sastojci
- **Za testo**: 275 g brašna, 1/2 kašika soli, 125 g belog šećera, 8 g vanilinog šećera, 175 g hladnog maslaca, 1 jaje (umućeno)
- **Nadev**: 750 g tvrdim jabuka, 1 kašika limunovog soka, 40 g šećera, 1/2 kašika cimeta, 50 g suvog grožđa, 2 kašike prezli

Uputstva Prosejte posoljeno brašno iznad veće posude. Prosejte šećer pomešan sa vanilinim šećerom. Pomoću 2 noža iseckajte maslac preko brašna na male kockice. Dodajte 3/4 umućenog jajeta. Mešajte sve sastojke u multipraktiku dok ne dobijete kompaktnu masu. Ručno napravite loptu od testa. Zamotajte je u plastičnu foliju i ostavite da odstoji 30 minuta.
Podmažite kalup sa oprugom (24-26 cm) i pospite ga brašnom. Razvijte 3/4 testa na debljinu od 5 mm. Stavite ga na pleh (na dno i strane).
Oljuštite jabuke i očistite sredinu. Isecite ih na kockice od oko 3/4 x 3/4 cm. Poprskajte jabuke sokom od limuna i dobro ih promešajte. Operite i osušite ribizle i suvo grožđe. Dodajte šećer, cimet, suvo grožđe i ribizle. Dobro promešajte i pospite testo prezlama. Nežno pritisnite testo.
Razvucite ostatak testa. Isecite testo na male trake i poređajte ih unakrsno po nadevu. Četkom premažite pitu ostatkom umućenog jajeta.

Kiš loren

Sastojci
- **Za testo**: 200 g običnog brašna, 80 g maslaca, 1 jaje
- **Nadev**: 75 g nemasne slanine iseckane na kockice, 125 ml pavlake, 125 g kisele pavlake, 2 umućena jajeta, 100 g rendanog švajcarskog sira, so i biber

Uputstva Da biste pripremili testo, stavite brašno, maslac i jaje u posudu i mešajte dok testo ne postane meko, a zatim ga ostavite u frižideru da odstoji 30 minuta. Razvucite testo i stavite ga u podmazanu keramičku posudu za kiš (prečnika 25 cm). Izbockajte testo viljuškom. Pomešajte jaja, pavlaku, kiselu pavlaku, sir, so i biber. Smesu naspite pred samo pečenje.

Lomljeni voćni kolač

Sastojci
- **Za nadev**: 200 g brašna, 100 g maslaca, 100 g šećera, 2 g soli, 2 g cimeta u prahu
- **Voće**: 600 g mešanog voća

Uputstva Pomešajte sve sastojke sve dok ne dobijete smesu za nadev. Rasporedite mešano voće u vatrostalnoj posudi i nabacajte testo preko njega.

Pametna priprema hrane

Domaća pica

Sastojci
- **Testo za picu**: 300 g brašna, 7 g suvog kvasca, 1 kašika maslinovog ulja, 200 ml tople vode, 1 kašika šećera i soli
- **Za nadev**: 400 g iseckanog povrća (plavi patlidžan, tikvice, crni luk, paradajz), 100 g šunke ili slanine (iseckane), 100 g rendanog sira

Uputstva Sipajte brašno, kvasac, ulje, so, šećer i toplu vodu u posudu i mešajte dok ne dobijete mokro testo. Mešajte mikserom ili ručno oko 5-10 min. Poklopite testo, a zatim ga stavite u pećnicu na 30 minuta na 35 °C da naraste. Razvucite testo na pobrašnjenoj površini u obliku četvorougla i stavite ga u pleh ili posudu za picu. Razmažite paradajz-pire po testu i dodajte šunku, pečurke, masline i paradajz. Ravnomerno pospite sirom i pecite.

Pečena goveđa slabina

Sastojci 1 kg goveđe slanine u komadu, 5 g soli, 1 g bibera, po 3 g ruzmarina i majčine dušine

Uputstva Začinite govedinu solju, biberom i ruzmarinom i ostavite je u frižider na 1 sat. Zatim je stavite na žičanu rešetku. Stavite je u pećnicu i pecite.

Pečeni jagnjeći kotleti sa začinskim biljem

Sastojci 1 kg jagnjećih kotleta (6 komada), 4 velika čena belog luka (zgnječena), 1 kašika sveže majčine dušice (zgnječene), 1 kašika svežeg ruzmarina (zgnječenog), 2 kašika soli, 2 kašike maslinovog ulja

Uputstva Pomešajte so, beli luk, začinsko bilje i ulje, a zatim dodajte jagnjetinu. Okrenite jagnjetinu na drugu stranu da bi pokupila začine, a zatim je ostavite na sobnoj temperaturi 30 minuta do 1 sat.

Svinjska rebra

Sastojci 2 reda svinjskih rebara, 1 kašika crnog bibera u zrnu, 3 lovorova lista, 1 crni luk (iseckana), 3 čena belog luka (iseckana), 85 g žutog šećera, 3 kašike Vorčester sosa, 2 kašike paradajz-pirea, 2 kašike maslinovog ulja

Uputstva Napravite roštilj sos. Zagrejte ulje u šerpi i dodajte crni luk. Pržite ga dok ne omekša, a zatim dodajte preostale sastojke. Propržite, pa smanjite temperaturu i kuvajte na tihoj vatri 30 minuta dok se ne zgusne. Marinirajte rebra u sosu za roštilj u trajanju između 30 minuta i 1 sata.

Održavanje

Čišćenje

⚠ UPOZORENJE

- Vodite računa da se pećnica i dodatni elementi ohlade pre čišćenja.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva, oštre četke, grube sunđere ili tkanine, čelične žice, noževe ili druge abrazivne materijale.

Unutrašnjost pećnice

- Za čišćenje unutrašnjosti pećnice koristite čistu krpu sa blagim sredstvom za čišćenje ili vodu sa sapunicom.
- Nemojte ručno čistiti zaptivku vrata.
- Da ne biste oštetili emajliranu površinu pećnice, koristite isključivo standardna sredstva za čišćenje pećnice.
- Za tvrde naslage koristite specijalna sredstva za čišćenje pećnica.
- Pošto se temperatura prostora za kuvanje povećava na početku, možda ćete videti neke tačke na unutrašnjem staklu vrata. U tom slučaju, isključite pećnicu i sačekajte da se ohladi. Zatim koristite kuhinjski papir ili neutralni deterdžent sa čistom krpom kako biste obrisali unutrašnje staklo.

Spoljašnjost pećnice

Za čišćenje spoljnih površina pećnice, kao što su vrata, ručka i displej, koristite čistu krpu i blago sredstvo za čišćenje ili toplu vodu sa sapunicom, a zatim ih osušite kuhinjskim ubrusom ili suvom krpom.
Masnoća i prljavština mogu da se zadrže, naročito oko ručki, zbog vrelog vazduha koji izlazi iz unutrašnjosti pećnice. Preporučuje se da ručku očistite posle svake upotrebe.

Dodatni elementi

Dodatne elemente operite nakon svake upotrebe i osušite kuhinjskom krpom. Da biste uklonili i tvrde naslage prljavštine, pre pranja potopite dodatne elemente u toplu vodu sa sapunom na 30 minuta.

Katalitički emajlirana površina (samo kod odgovarajućih modela)

Delovi koji se skidaju presvučeni su tamnosivim katalitičkim emajlom. Oni mogu da se zaprljaju uljem i mašću koje raznosi vazduh tokom kruženja vazduha. Međutim, te nečistoće sagorevaju na temperaturama preko 200 °C.

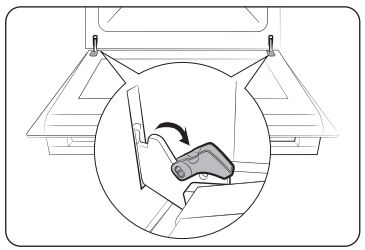
1. Izvadite sve dodatne elemente iz pećnice.
2. Očistite unutrašnjost pećnice.
3. Izaberite režim kruženja vazduha sa maksimalnom temperaturom, a zatim pokrenite ciklus u trajanju od sat vremena.

Vrata

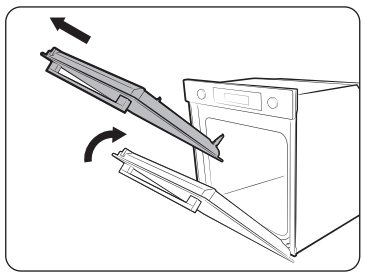
Nemojte da skidate vrata pećnice osim u svrhe čišćenja. Da biste skinuli vrata radi čišćenja, pratite ova uputstva.

⚠ UPOZORENJE

Vrata pećnice su teška.

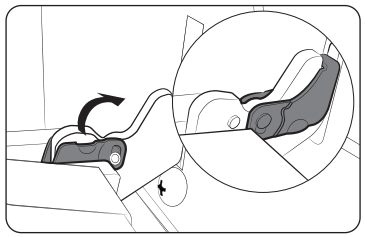


1. Otvorite vrata i potpuno otvorite držače na obe šarke.



2. Zatvorite vrata na približno 70°. Sa obe ruke držite vrata pećnice za strane i podignite i povucite nagore sve dok se ne uklone šarke.
3. Očistite vrata vodom sa sapunicom i čistom krpom.

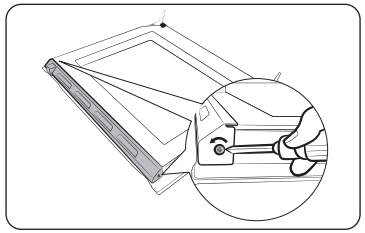
Održavanje



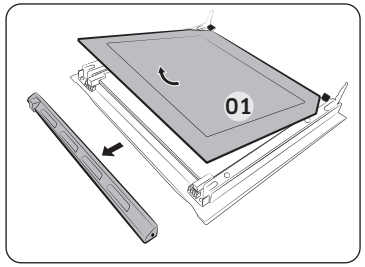
4. Kada završite, ponovite navedene korake 1 i 2 obrnutim redosledom da biste vratili vrata. Uverite se da su držači postavljeni na šarke sa obe strane.

Staklo na vratima

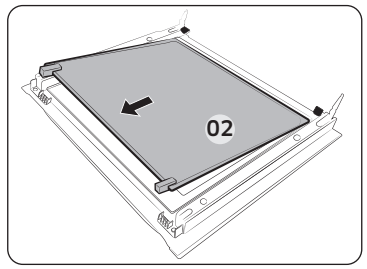
U zavisnosti od modela, na vratima pećnice se nalaze 3-4 sloja stakla postavljena jedno na drugo. Nemojte da skidate staklo na vratima osim u svrhe čišćenja. Da biste skinuli staklo na vratima radi čišćenja, pratite ova uputstva.



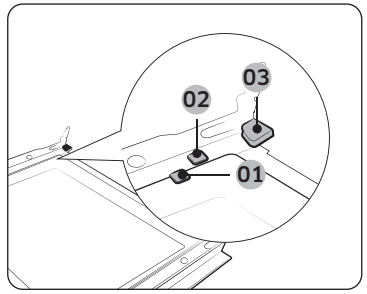
1. Pomoću odvijača skinite zavrtnje sa leve i desne strane.



2. Skinite poklopac u smerovima strelica
3. Skinite prvi sloj sa vrata.

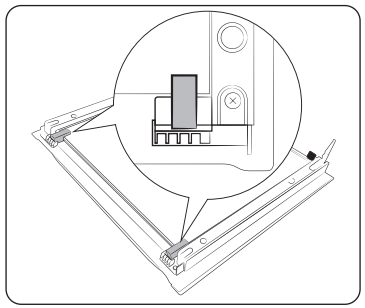


4. Skinite drugi sloj sa vrata u smeru strelice.
5. Očistite staklo vodom sa sapunicom i čistom krpom.



01 Držač 1
02 Držač 2
03 Držač 3

6. Kada završite, vratite slojeve na sledeći način:
- Postavite 2. sloj između držača 1 i 2, i 1. sloj u držač 3 ovim redosledom.

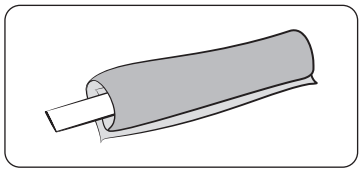


7. Proverite da li se gume za staklo uklapaju i pravilno pričvrstite slojeve stakla.
8. Ponovite navedene korake 1-2 obrnutim redosledom da biste vratili vrata.

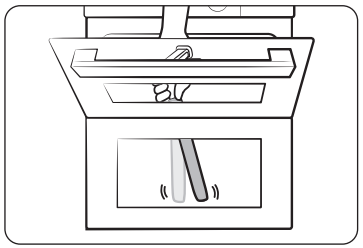
⚠ UPOZORENJE

Da biste sprečili gubitak toplote, obavezno se uverite da li ste pravilno postavili slojeve stakla.

Dvostruko staklo na vratima (odnosi se samo na odgovarajuće modele)



1. Zavežite vlažni ubrus za štap.

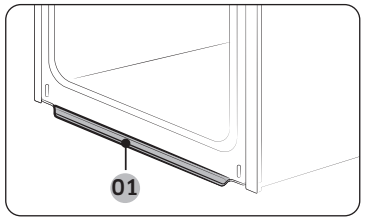


2. Stavite peškir ispod vrata.
3. Očistite vrata.
4. Nanesite deterdžent na ubrus i očistite ponovo.
5. Prebrišite suvim ubrusom vlagu i mehuriće.

⚠ OPREZ

Nemojte da otkačinjete vrata radi čišćenja.

Sakupljač vode



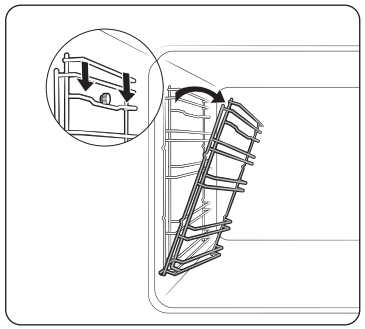
01 Sakupljač vode

Sakupljač vode sakuplja ne samo višak pare od pripreme hrane, već i ostatke hrane. Redovno praznite i čistite sakupljač vode.

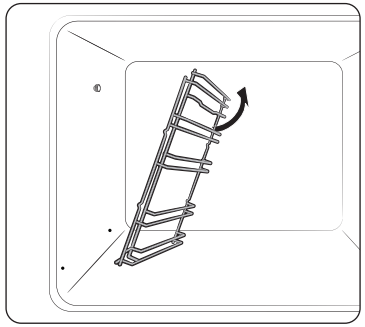
⚠ UPOZORENJE

Ako primetite da voda curi iz sakupljača vode, obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.

Bočne vođice (odnosi se samo na odgovarajuće modele)



1. Pritisnite gornju liniju leve bočne vođice i spustite za oko 45 º.



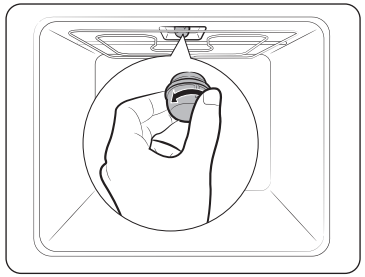
2. Povucite i izvadite donju liniju leve bočne vođice.
3. Na isti način izvadite desnu bočnu vođicu.
4. Očistite obe bočne vođice.
5. Kada završite, ponovite navedene korake od 1 do 2 obrnutim redosledom da biste vratili bočne vođice.

NAPOMENA

Pećnica radi i kada bočne vođice i rešetke nisu na svom mestu.

Zamena

Sijalice

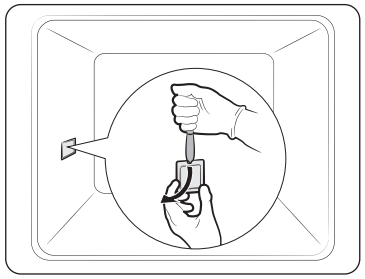


1. Skinite stakleni poklopac okretanjem suprotno od kazaljki na satu.
2. Zamenite sijalicu u pećnici.
3. Očistite stakleni poklopac.
4. Kada završite, ponovite navedeni 1. korak obrnutim redosledom da biste vratili stakleni poklopac.

UPOZORENJE

- Pre zamene sijalice isključite pećnicu i kabl za napajanje.
- Koristite samo sijalice od 25-40 W / 220-240 V, otporne na temperaturu do 300 °C. Odgovarajuće sijalice možete da kupite u lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.
- Halogenu sijalicu uvek držite suvom krpom. U suprotnom, sijalica može da se zaprlja otiscima ili znojem, što će joj skratiti radni vek.

Bočno svetlo u pećnici



1. Držite donji kraj poklopca bočnog svetla u pećnici jednom rukom i koristite ravan oštar alat poput stonog noža kako biste skinuli poklopac kao što je prikazano.
2. Zamenite bočno svetlo u pećnici.
3. Ponovo postavite poklopac svetla.

Rešavanje problema

Tačke provere

Ako se javi problem sa pećnicom, najpre pogledajte sledeću tabelu i pokušajte da rešite problem na osnovu datih predloga. Ako ne uspete da otklonite problem, kontaktirajte lokalni servisni centar kompanije Samsung.

Problem	Uzrok	Radnja
Nije moguće pravilno pritisnuti dugmad.	• Ako je neki predmet zaglavljen između dugmadi	• Uklonite predmet i pokušajte ponovo.
	• Model sa ekranom osetljivim na dodir: ako je na površini uređaja prisutna vlaga	• Očistite vlagu i pokušajte ponovo.
	• Ako je aktivna funkcija zaključavanja	• Proverite da li je aktivna funkcija zaključavanja.
Vreme nije prikazano.	• Ako nema napajanja	• Proverite da li je pećnica priključena na napajanje.
Pećnica ne radi.	• Ako nema napajanja	• Proverite da li je pećnica priključena na napajanje.
Pećnica je prestala da radi tokom pripreme hrane.	• Ako je isključena iz utičnice	• Ponovo priključite napajanje.
Napajanje se isključilo tokom rada.	• Ako je neprekidna priprema hrane traje predugo	• Nakon duže pripreme hrane sačekajte da se pećnica ohladi.
	• Ako ventilator ne radi	• Poslušajte da li radi ventilator.
	• Ako je pećnica postavljena na mesto bez odgovarajuće ventilacije	• Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice.
	• Kada koristite nekoliko različitih utikača za napajanje na istoj utičnici	• Koristite utičnicu za jedan utikač.
Pećnica nema napajanja.	• Ako nema napajanja	• Proverite da li je pećnica priključena na napajanje.
Spoljašnjost pećnice se previše zagreva tokom rada.	• Ako je pećnica postavljena na mesto bez odgovarajuće ventilacije	• Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice.
Vrata ne mogu pravilno da se otvore.	• Ako su ostaci hrane zapali između vrata i unutrašnjosti uređaja	• Dobro očistite pećnicu, a zatim pokušajte da otvorite vrata.
Unutrašnje svetlo je slabo ili se nije uključilo.	• Ako se lampa uključi, a zatim isključi	• Lampa se automatski isključuje nakon određenog vremena kako bi se uštedela električna energija. Možete da je uključite ponovo kada pritisnete dugme za svetlo u pećnici.
	• Ako je lampa prekrivena prljavštinom tokom pripreme hrane	• Očistite unutrašnjost pećnice, a zatim proverite svetlo.
Došlo je do strujnog udara u pećnici.	• Ako napajanje nije pravilno uzemljeno • Ako koristite utičnicu bez uzemljenja	• Proverite da li je napajanje pravilno uzemljeno.
Voda kaplje iz pećnice.	• U zavisnosti od namirnice, u nekim slučajevima može se javiti voda ili para. Nije u pitanju kvar proizvoda.	• Sačekajte da se pećnica ohladi, a zatim je obrišite suvom krpom za sudove.
Kroz porez na vratima izlazi para.		
U pećnici ima zaostale vode.		

Rešavanje problema

Problem	Uzrok	Radnja
Osvetljenost unutar pećnice varira.	• Osvetljenost se menja u zavisnosti od promena u naponu.	• Promene u naponu tokom pripreme hrane ne predstavljaju kvar i nemate razloga za brigu.
Priprema hrane je završena, ali je ventilator za hlađenje i dalje uključen.	• Ventilator automatski radi određeno vreme kako bi se provetrila unutrašnjost pećnice.	• Nije u pitanju kvar na uređaju, tako da ne treba da brinete.
Pećnica ne greje.	• Ako su vrata otvorena	• Zatvorite vrata i ponovo uključite pećnicu.
	• Ako komande pećnice nisu pravilno podešene	• Pročitajte poglavlje o radu pećnice i resetujte pećnicu.
	• Ako je pregoreo osigurač u domaćinstvu ili ako je prekidač aktiviran.	• Zamenite osigurač ili uključite prekidač. Ako se to često dešava, pozovite električara.
Kada pećnica radi, iz nje izlazi dim.	• Za vreme prvog korišćenja	• Tokom prvog korišćenja pećnice, grejač može da se dimi. Nije u pitanju kvar i posle 2-3 korišćenja pećnice ne bi trebalo da se ponavlja.
	• Ako na grejaču ima ostataka hrane	• Sačekajte da se pećnica dovoljno ohladi i očistite hranu sa grejača.
Iz pećnice se oseća miris paljevine ili plastike.	• Ako koristite plastične ili druge posude koje nisu otporne na toplotu	• Koristite vatrostalne staklene posude.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica ne peče dobro.	• Ako se tokom pečenja često otvaraju vrata	• Nemojte često da otvarate vrata pećnice, osim ako pripremate hranu koju morate da okrenete. Ako često otvarate vrata, temperatura u pećnici će se smanjiti, što može da utiče na rezultat pripreme hrane.
Čišćenje parom ne funkcioniše.	• Razlog tome je previsoka temperatura.	• Ostavite da se pećnica ohladi, a zatim je koristite.
Režim dvostruke pripreme hrane ne funkcioniše.	• Ako pregrada nije pravilno sklopljena	• Ispravno postavite pregradu i koristite.
Standardni režim pripreme hrane ne funkcioniše.	• Ako je pregrada postavljena u pećnicu.	• Izvadite pregradu i koristite.

Informativni kodovi

Kada pećnica ne radi, na ekranu će se prikazati informativni kôd. Potražite kôd u tabeli u nastavku i pokušajte da rešite problem na osnovu predloga.

Kôd	Značenje	Radnja
C-d1	Brava na vratima je u kvaru	Isključite pećnicu, a zatim je ponovo uključite. Ako se problem i dalje javlja, isključite sve napajanje na 30 ili više sekundi, a zatim ga ponovo uključite. Ako problem nije nestao, obratite se servisnom centru.
C-20	Senzor je pokvaren	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Dešava se samo tokom EEPROM Čitanja/ Pisanja	
C-F0	Ako nema komunikacije između glavne štampane ploče i pomoćne štampane ploče	
C-F2	Dešava se kada komunikacioni problem ostane između Dodirnog IC <-> Glavnog ili Podređenog micom	Isključite pećnicu, a zatim je ponovo uključite. Ako se problem i dalje javlja, isključite sve napajanje na 30 ili više sekundi, a zatim ga ponovo uključite. Ako problem nije nestao, obratite se servisnom centru.
C-d0	Problem sa dugmetom Javlja se kada pritisnete i držite dugme određeni period.	Očistite dugmad i proverite da li na dugmadi ili oko nje ima vode. Isključite pećnicu i pokušajte ponovo. Ako ne uspete da otklonite problem, kontaktirajte lokalni servisni centar kompanije Samsung.

Kôd	Značenje	Radnja
-dC-	Ako je pregrada izvađena tokom kuvanja u režimu dvostruke pripreme hrane. Ako je pregrada postavljena tokom kuvanja u standardnom režimu pripreme hrane.	Pregrada ne sme biti izvađena tokom kuvanja u režimu dvostruke pripreme hrane. Isključite pećnicu, a zatim je ponovo uključite. Ako se problem i dalje javlja, isključite sve napajanje na 30 ili više sekundi, a zatim ga ponovo uključite. Ako problem nije nestao, obratite se servisnom centru.
S-01	Bezbednosno isključivanje Pećnica je nastavila da radi pri zadatoj temperaturi duži vremenski period. • Do 100 °C - 16 sati • Od 105 °C do 240 °C - 8 sati • Od 245 °C do maksimalne temperature - 4 sata	Ovo nije kvar sistema. Isključite pećnicu i izvadite hranu. Zatim pokušajte ponovo na uobičajen način.

Tehničke specifikacije

Kompanija SAMSUNG neprestano radi na usavršavanju svojih proizvoda. Specifikacije dizajna i uputstvo za korisnika mogu se promeniti bez prethodne najave.

Napon priključka		230-240 V ~ 50 Hz
Maksimalna snaga povezanog opterećenja		3650-3950 W
Dimenzije (Š x V x D)	Uređaj	595 x 596 x 570 mm
	Ugradna	560 x 579 x 549 mm
Zapremina		76 litara

* Ovaj proizvod sadrži svetlosni izvor klase energetske efikasnosti <G>.

Dodatak

List sa podacima o proizvodu

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identifikator modela	NV7B441****, NV7B442****, NV7B443****, NV7B444****, NV7B445****, NV7B441**C*, NV7B442**C*, NV7B444**C*, NV7B451****, NV7B452****, NV7B453****, NV7B454****, NV7B455****		
Indeks energetske efikasnosti prostora za pečenje (EEI prostor za pečenje)	81,6		
Klasa energetske efikasnosti prostora za pečenje	A+		
Utrošena energija (električna energija) potrebna za zagrevanje standardne količine hrane u prostoru za pečenje u električnoj pećnici tokom ciklusa u standardnom režimu (ukupna količina električne energije) (EC električni prostor za pečenje)	1,05 kWh/ciklus		
Utrošena energija potrebna za zagrevanje standardne količine hrane u prostoru za pečenje u električnoj pećnici tokom ciklusa u režimu sa ventilatorom (ukupna količina električne energije) (EC električni prostor za pečenje)	0,71 kWh/ciklus		
Broj prostora za pečenje	1		
Izvor grejanja po prostoru za pečenje (električna energija ili plin)	električna energija		
Zapremina prostora za pečenje (V)	76 l		
Vrsta pećnice	Ugradna		
Masa uređaja (M)	NV7B441****: 33,4 kg NV7B442****: 33,4 kg NV7B443****: 38,4 kg NV7B444****: 33,4 kg NV7B445****: 38,4 kg	NV7B441**C*: 38,4 kg NV7B442**C*: 38,4 kg NV7B444**C*: 38,4 kg	NV7B451****: 33,4 kg NV7B452****: 36,9 kg NV7B453****: 40,9 kg NV7B454****: 36,9 kg NV7B455****: 40,9 kg

Podaci su dobijeni u skladu sa standardima EN 60350-1, EN 50564 i uredbama Evropske komisije (EU) br. 65/2014 i (EU) br. 66/2014, kao i Uredbom (EC) BR. 1275/2008.

Ukupna potrošnja energije u stanju pripravnosti (W) (Svi mrežni priključci su u stanju „uključeno“)		1,9 W
Period vremena za upravljanje potrošnjom (min)		20 min.
WIFI	Potrošnja struje u režimu pripravnosti (W)	1,9 W
	Period vremena za upravljanje potrošnjom (min)	20 min.
Režim pripravnosti	Potrošnja struje	1,0 W
	Period vremena za upravljanje potrošnjom (min)	30 min.

Saveti za uštedu električne energije

- Tokom pečenja vrata pećnice treba da budu zatvorena, osim prilikom okretanja hrane. Nemojte često da otvarate vrata tokom pripreme hrane kako biste održali temperaturu u pećnici i uštedeli električnu energiju.
- Planirajte korišćenje pećnice da biste izbegli isključivanje pećnice između spremanja jela i time smanjili potrošnju električne energije i skratili vreme potrebno za ponovno zagrevanje pećnice.
- Ako je vreme pripreme hrane duže od 30 minuta, možete da isključite pećnicu 5-10 minuta pre kraja pripreme da biste smanjili potrošnju električne energije. Preostala toplota je dovoljna da se dovrši priprema hrane.
- Kada god je to moguće, spremajte više jela odjednom.

NAPOMENA

Ovim putem, Samsung izjavljuje da je radijska oprema u skladu sa Uredbom 2014/53/EU i sa relevantnim zakonskih zahtevima u UK.
Ceo tekst EU izjave o usaglašenosti i UK izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: Zvanična Izjava o usaglašenosti se nalazi na adresi http://www.samsung.com. Idite na Podrška > Potraži podršku za proizvod i unesite naziv modela.

	Frekventni opseg	Snaga predajnika (maksimalna)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Izjava o otvorenom kodu

Softver koji se nalazi u ovom proizvodu sadrži softver sa otvorenim kodom.
Sledeća URL adresa http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 vas vodi do informacija o licenci za otvoreni kod koja se odnosi na ovaj proizvod.

SAMSUNG

IMATE PITANJA ILI KOMENTARE?

ZEMLJA	POZOVITE NAS	ILI NAS POSETITE NA INTERNETU NA
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

ZEMLJA	POZOVITE NAS	ILI NAS POSETITE NA INTERNETU NA
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
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01413C-01

Vgradna pečica

Priročnik za uporabo in namestitev

NV7B441**** / NV7B442**** / NV7B443**** / NV7B444**** / NV7B445**** /
NV7B441**C* / NV7B442**C* / NV7B444**C* / NV7B451**** /
NV7B452**** / NV7B453**** / NV7B454**** / NV7B455****

SAMSUNG

Vsebina

Uporaba priročnika 3

V uporabniškem priročniku so uporabljeni naslednji simboli: 3

Varnostna navodila 3

Pomembni varnostni ukrepi 3
Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (Odpadna električna in elektronska oprema) 6
Funkcija samodejnega varčevanja z energijo 6

Namestitev 6

Vsebina paketa 6
Priključitev napajanja 7
Namestitev v omaro 8

Pred uporabo 10

Prvotne nastavitve 10
Vonj po novem 10
Pametni varnostni mehanizem 10
Mehka zapiralna vrata 11
Dodatna oprema 11
Prožna vrata 12
Mehanski zaklep 13
Način dvojne peke 13

Delovanje 14

Nadzorna plošča 14
Splošne nastavitve 15
Načini peke (razen Žara) 18
Načini kuhanja (Žar) 20
Območje nastavitve temperature v načinu dvojne peke 22
Air Sous Vide 24
Prekinitev peke 26
Posebna funkcija 26
Naravna para 27
Samodejna peka 28
Čiščenje 29
Časovnik 31
Zvok Vklopljen/Izklopljen 31
Wi-Fi Vklop/Izklop 31

Pametna peka 32

Ročna peka 32
Programi za Samodejno peko 37
Testne jedi 43
Zbirka pogostih receptov za samodejno peko 44

Vzdrževanje 47

Čiščenje 47
Menjava 50

Odpravljanje težav 51

Točke preverjanja 51
Informativne kode 53

Tehnični podatki 54

Dodatek 54

Podatkovni list izdelka 54
Obvestilo o odprti kodi 55

Uporaba priročnika

Zahvaljujemo se vam za izbiro vgradne pečice SAMSUNG.
Ta uporabniški priročnik vsebuje pomembne informacije o varnosti in navodila, ki vam bodo v pomoč pri uporabi in vzdrževanju aparata.
Pred uporabo pečice si vzemite čas in preberite ta uporabniški priročnik ter knjižico shranite za prihodnjo uporabo.

V uporabniškem priročniku so uporabljeni naslednji simboli:

⚠ OPOZORILO

Nevarnosti ali nevarni primeri uporabe, ki lahko povzročijo **hude telesne poškodbe, smrt in/ali materialno škodo**.

⚠ POZOR

Nevarnosti ali nevarni primeri uporabe, ki lahko povzročijo **telesne poškodbe in/ali materialno škodo**.

OPOMBA

Uporabni nasveti, priporočila ali informacije za lažjo uporabo izdelka.

Varnostna navodila

Pečico mora namestiti električar z licenco. Oseba, ki namesti aparat, je odgovorna za priključitev aparata v električno omrežje in upoštevanje ustreznih varnostnih priporočil.

Pomembni varnostni ukrepi

⚠ OPOZORILO

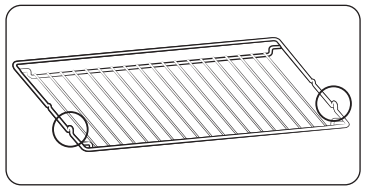
Aparata ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi (in otroci) ter osebe s premalo izkušnjami in znanja, razen če aparat uporabljajo pod nadzorom in po navodilih osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost. Otroke je treba nadzorovati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.
Sredstvo za izključitev mora biti vdelano v fiksni napeljavi v skladu s pravili napeljave.
Po namestitvi mora biti aparat mogoče izključiti iz napajanja. Izključitev lahko omogočite z dostopnim vtičem ali vdelavo stikala v fiksno napeljavo v skladu s pravili napeljave.
Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.

Varnostna navodila

Aparata ne smete pritrditi z lepili, saj to ne zagotavlja zanesljive pritrditve.
Ta aparat smejo uporabljati otroci od 8. leta naprej in fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe ali osebe s premalo izkušnjami in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila o varni uporabi aparata ter poznajo morebitne nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če pri tem niso pod nadzorom. Aparat in njegov kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
Aparat se med uporabo zelo segreje. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika v pečici.
OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo zelo segrejejo. Majhni otroci se ne smejo nahajati v bližini pečice.
Za čiščenje stekla v vratih pečice ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev ali kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in povzročijo, da se steklo zdrobi.
Če ima aparat funkcijo čiščenja, morate pred čiščenjem odstraniti morebitno razlitje in med parnim čiščenjem ali samočiščenjem v pečici ne sme biti pripomočkov. Funkcija čiščenja je odvisna od modela.

Pri aparatu s funkcijo čiščenja lahko med postopkom čiščenja površine postanejo bolj vroče kot običajno, zato naj se otroci ne nahajajo v bližini aparata. Pri napravah s postopkom čiščenja s pirolizo so nekatere živali, zlasti ptice, občutljive na hlape in lokalna nihanja temperature, ki se pojavljajo med čiščenjem s pirolizo, zato te živali umaknite na ustrezno in dobro prezračevano mesto.
Med in po končanem postopku čiščenja s pirolizo prostor prezračite.
Funkcija čiščenja je odvisna od modela.
Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico. (Samo model s sondo za meso)
Ne uporabljajte parnega čistilnika.
OPOZORILO: Preden zamenjate luč, zagotovite, da je naprava izklopljena, da se izognete možnosti električnega udara.
Aparata ni dovoljeno namestiti za okrasna vrata, da ne pride do pregrevanja.
OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika. Otroci, mlajši od 8 let, naj ne bodo v bližini pečice, razen če so pod stalnim nadzorom.
PREVIDNO: Peko je treba nadzorovati. Kratko peko je treba neprekinjeno nadzorovati.

Vrata ali zunanja površina se lahko med delovanjem aparata zelo segrejejo.
Med delovanjem aparata je temperatura dostopnih površin lahko visoka. Površine se lahko med uporabo močno segrejejo.



Rešetkast vložek vstavite na svoje mesto z izbočenima deloma (zaklepoma na obeh straneh) usmerjenimi proti vratom za podporo pri peki večjih količin.

⚠ POZOR

Če se je pečica poškodovala med prevozom, je ne priključite.

Ta aparat sme v omrežno napajanje priključiti samo električar s posebno licenco.

V primeru okvare ali poškodbe aparata ne uporabljajte.

Popravila sme izvajati samo električar z licenco. Nepravilno popravilo je lahko zelo nevarno za vas in druge. Če je pečico treba popraviti, se obrnite na servisni center podjetja SAMSUNG ali na prodajalca.

Električni vodi in kabli se ne smejo dotikati pečice.

Pečica mora biti z električnim omrežjem povezana z odobrenim prekinjevalnikom ali varovalko. Ne uporabljajte razdelilnikov ali podaljškov.

Pri popravilu in čiščenju aparata izklopite njegovo napajanje.

Bodite previdni pri priključevanju električnih aparatov v vtičnice poleg pečice.

Če ima aparat funkcijo peke s paro in ima poškodovan vložek za dovajanje vode, ga ne uporabljajte. (Samo model s funkcijo peke s paro)

Če je vložek počen ali poškodovan, ga ne uporabljajte in se obrnite na najbližji servisni center. (Samo model s funkcijo peke s paro)

Ta pečica je bila zasnovana samo za peko v gospodinjstvu.

Med uporabo se notranje površine pečice tako segrejejo, da se lahko opečete. Grelnikov ali notranjih površin pečice se ne dotikajte, dokler se ne ohladijo.

V pečici ne hranite vnetljivih snovi.

Če aparat dolgo časa uporabljate pri visoki temperaturi, postanejo površine pečice vroče.

Bodite previdni pri odpiranju vrat pečice med peko, saj lahko iz nje hitro uideta vroč zrak in para.

Med peko jedi, ki vsebujejo alkohol, lahko zaradi visokih temperatur alkohol izhlapi.

Če hlapi pridejo v stik z vročim delom pečice, se lahko vnamejo.

Zaradi lastne varnosti ne uporabljajte visokotlačnih vodnih ali parnih čistilnikov.

Med uporabo pečice naj bodo otroci na varni razdalji. Zamrznjena živila, kot je pica, pecite na veliki rešetki.

Če uporabljate pekač za pecivo, se ta lahko deformira zaradi velikih razlik v temperaturi. Ne zlivajte vode na dno pečice, ko je ta vroča.

Emajlirana površina se lahko poškoduje.

Med peko morajo biti vrata pečice zaprta. Dna pečice ne pokrivajte z aluminijevo folijo in nanj ne postavljajte pekačev ali posod za peko.

Aluminijeva folija blokira vročino, zaradi česar se lahko poškodujejo emajlirane površine, jedi pa se lahko slabo spečejo.

Sokovi sadja pustijo madeže, ki jih morda ne boste mogli odstraniti z emajliranih površin pečice.

Pri peki zelo vlažnih peciv uporabite globoki pekač.

Posode za peko ne puščajte počivati na odprtih vratih pečice.

Ko odpirate ali zapirate vrata, naj bodo otroci oddaljeni od njih, da se ne udarijo vanje in da jim z vrati ne priprete prstov.

Na vrata ne stopajte, sedajte, nanje se ne naslanjajte in ne postavljajte težkih predmetov.

OPOZORILO: Aparata ne izključite iz električnega napajanja niti po končani peki.

OPOZORILO: Med peko ne puščajte odprtih vrat pečice.

Varnostna navodila

Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (Odpadna električna in elektronska oprema)

(Velja za države z ločenimi sistemi zbiranja)

Oznaka na izdelku, dodatni opremi ali dokumentaciji pomeni, da izdelka in njegove elektronske dodatne opreme (npr. električnega polnilnika, slušalk, kabla USB) ob koncu življenjske dobe ni dovoljeno odvreči med gospodinjske odpadke. Te izdelke ločite od drugih vrst odpadkov in jih odgovorno predajte v recikliranje ter tako spodbudite trajnostno vnovično uporabo materialnih virov. Tako boste preprečili morebitno tveganje za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odstranjevanja odpadkov.
Uporabniki v gospodinjstvih naj se za podrobnosti o tem, kam in kako lahko te izdelke predajo v okolju prijazno recikliranje, obrnejo na trgovino, kjer so izdelek kupili, ali na krajevni upravni organ.
Poslovni uporabniki naj se obrnejo na dobavitelja in preverijo pogoje kupne pogodbe. Tega izdelka in njegove elektronske dodatne opreme pri odstranjevanju ni dovoljeno mešati z drugimi gospodarskimi odpadki.

Informacije o Samsungovih okoljskih zavezah in regulatornih obveznostih v zvezi s posameznimi izdelki, npr. REACH, OEEO, predpisi o Baterijah, so na voljo na spletnem mestu : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funkcija samodejnega varčevanja z energijo

- Luč : luč v pečici lahko med peko izklopite s pritiskom gumba za luč v pečici. Osvetlitev pečice se izklopi nekaj minut po začetku peke, da varčuje z energijo.

Namestitev

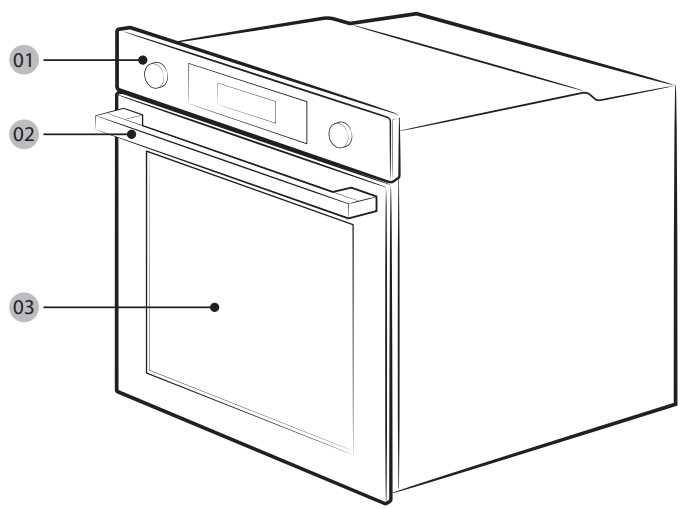
⚠ OPOZORILO

Ta izdelek je namenjen vgrajenim izdelkom.
Pečico lahko priključi samo usposobljen strokovnjak. Oseba, ki namesti aparat, je odgovorna za priključitev aparata v električno omrežje in upoštevanje ustreznih varnostnih priporočil.

Vsebina paketa

Prepričajte se, ali so izdelku priloženi vsi deli in dodatna oprema. Če imate težave s pečico ali dodatno opremo, se obrnite na lokalni center za pomoč strankam podjetja Samsung ali na prodajalca.

Videz pečice



01 Nadzorna plošča **02** Ročaj vrat **03** Vrata

OPOMBA

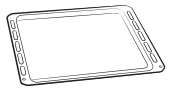
Glede na model sta na voljo dva tipa pečice: z enojnimi in dvojnimi vrati.

Dodatna oprema

Pečici je priložena različna dodatna oprema, ki omogoča pripravo različnih vrst hrane.

Kovinska rešetka

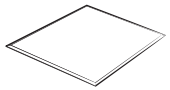
Rešetkast vložek *



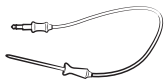
Pekač *

Univerzalni pekač *

Globoki pekač *



Ločevalnik



Sonda za meso *

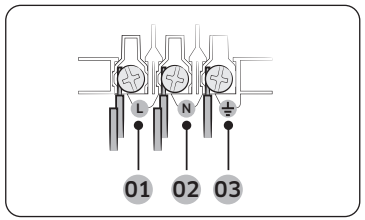
2 vijaka (M4 L25)

Pladenj za peko s paro *

OPOMBA

Razpoložljivost dodatne opreme, označene z zvezdico (*), je odvisna od modela pečice.

Priključitev napajanja



Pečico priključite v električno vtičnico. Če vtičnica ni na voljo zaradi omejitve dovoljenega toka, uporabite večpolno izolatorsko stikalo (z vsaj 3 mm razmika med stiki), da boste izpolnjevali varnostne predpise. Uporabite napajalni kabel ustrezne dolžine, ki ustreza specifikacijam H05 RR-F ali H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm².

01 RJAVA ali ČRNA
02 MODRA ali BELA
03 RUMENA in ZELENA

Nazivni tok (A)	Najmanjši presek
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Preverite izhodne specifikacije na oznaki na pečici.
Z izvijačem odprite zadnji pokrov pečice in odstranite vijake kabelske objemke. Nato napajalne vode priključite v ustrezne priključke.
Terminal, označen z znakom (⏚), je namenjen ozemljitvi. Najprej priključite rumeni in zeleni vod (ozemljitev), ki morata biti daljša od ostalih. Če uporabljate vtičnico, mora biti vtič dostopen tudi po namestitvi pečice. Podjetje Samsung ne odgovarja za nesreče, ki so posledica manjkajoče ali napačne ozemljitve.

OPOZORILO

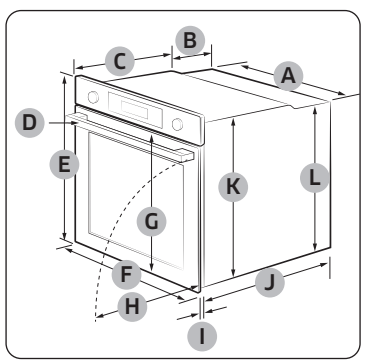
Med namestitvijo ne stopajte na kable in jih ne zvijajte ter jih ne izpostavljajte delom pečice, ki oddajajo toploto.

Namestitev

Namestitev v omaro

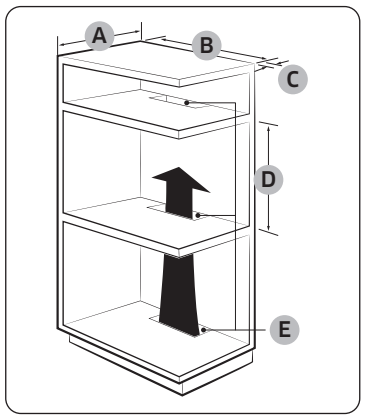
Pri namestitvi pečice v vgradno omarico morajo biti plastične površine omarice in lepilni deli odporni na temperaturo do 90 °C. Podjetje Samsung ne odgovarja za poškodbe pohištva zaradi oddajanja toplote pečice.
Pečica mora biti ustrezno prezračevana. Med spodnjo polico omare in podporno steno mora biti približno 50 mm velika reža za prezračevanje. Pri namestitvi pečice pod kuhalno ploščo upoštevajte navodila proizvajalca za namestitev kuhalne plošče.

Zahtevane mere za namestitev



Pečica (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

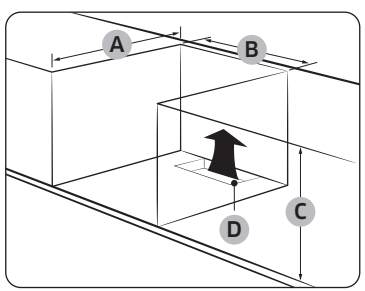


Vgradna omara (mm)

A	Najm. 550
B	Najm. 560
C	Najm. 50
D	Najm. 590 - Najv. 600
E	Najm. 460 x Najm. 50

OPOMBA

Vgradna omarica mora biti opremljena s prezračevalnimi odprtinami **(E)**, ki skrbijo za odstranjevanje vročine in kroženje zraka.

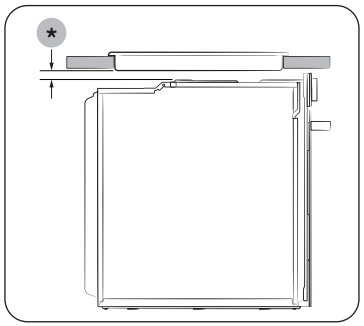


Omarica pod umivalnikom (mm)

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

OPOMBA

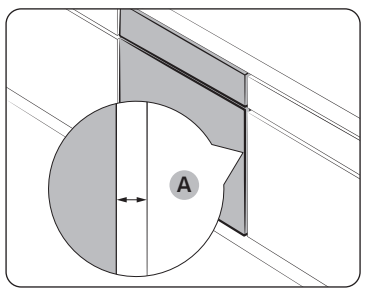
Vgradna omarica mora biti opremljena s prezračevalnimi odprtinami **(D)**, ki skrbijo za odstranjevanje vročine in kroženje zraka.



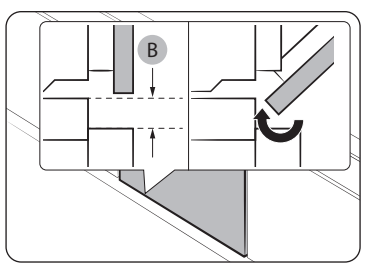
Nameščanje s kuhalno ploščo

Za namestitev kuhalne plošče na pečico poiščite v navodilih za namestitev prostorske zahteve za namestitev **(*)**.

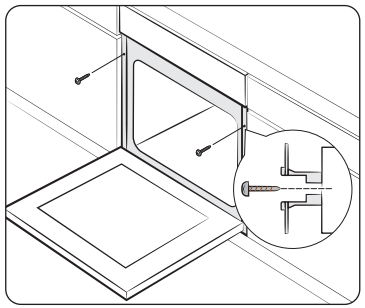
Namestitev pečice



Med pečico in vsako stranjo omarice mora biti najmanj 5 mm prostora **(A)**.



Zagotovite najmanj 3 mm veliko režo **(B)** tako, da se bodo vrata gladko odpirala in zapirala.



Pečico namestite v omarico in jo na obeh straneh trdno pritrdite z 2 vijakoma.

Po končani namestitvi odstranite zaščitni ovoj, lepilni trak in drugo embalažo ter iz notranjosti pečice vzemite priloženo dodatno opremo. Če želite pečico odstraniti iz omare, najprej prekinite njeno napajanje in nato odstranite 2 vijaka na obeh straneh pečice.

⚠ OPOZORILO

Za normalno delovanje pečice je potrebno prezračevanje. Pod nobenim pogojem ne zakrijte odprtin za zračenje.

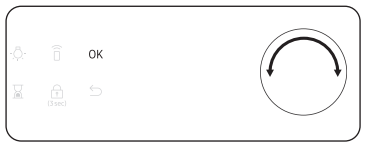
OPOMBA

Dejanski videz pečice se lahko razlikuje glede na model.

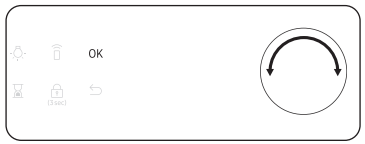
Pred uporabo

Prvotne nastavitve

Pri prvem vklopu pečice se na zaslonu prikaže privzeti čas »12:00«, pri čemer element za ure (»12«) utripa. Za nastavitev trenutnega časa upoštevajte spodnja navodila.



1. Ko element za ure utripa, zavrtite gumb za nastavitev vrednosti (desnega), da nastavite uro, nato pa pritisnite **OK**, da se premaknete na element za minute.



2. Ko element za minute utripa, zavrtite gumb za nastavitev vrednosti, da nastavite minuto in nato pritisnite **OK**.

Če želite po začetni nastavitvi trenutni čas spremeniti, držite gumb 🕒 3 sekunde in upoštevajte zgornja navodila.

Vonj po novem

Pred prvo uporabo pečice je treba očistiti njeno notranjost, da odstranite vonj po novem.

1. Iz pečice odstranite vso dodatno opremo.
2. Vklopite pečico s konvekcijskim ali običajnim gretjem na 200 °C in jo pustite vklopljeno eno uro. S tem se s površin pečice odstranijo morebitne snovi, ki so ostale od proizvodnega postopka.
3. Ko je postopek končan, izklopite pečico.

OPOMBA

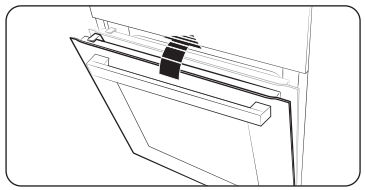
- Ob prvi uporabi boste morda med delovanjem v pečici videli nekaj dima. To ne pomeni, da je izdelek okvarjen.
- Ko se temperatura prostora za peko v začetnem časovnem obdobju povečuje, boste morda našli nekaj madežev na notranjem steklu vrat. V tem primeru izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. Nato s papirnato brisačo ali nevtralnim čistilnim sredstvom in s čisto krpo obrišite notranje steklo.
- Pomembno je tudi, da pečico upravljate v dobro prezračevanem kuhinjskem okolju.

Pametni varnostni mehanizem

Če med delovanjem pečice odprete vrata, se prižge lučka pečice, ventilator in grelnik pa prenehata delovati. To se zgodi zato, da ne bi prišlo do telesnih poškodb, kot so opekline, in do nepotrebne izgube energije. Ko se to zgodi, preprosto zaprite vrata in pečica bo normalno delovala naprej, saj to ni okvara sistema.

Mehka zapiralna vrata (samo na nekaterih modelih)

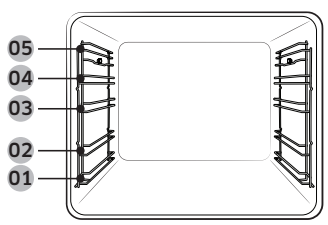
Vgrajena pečica Samsung ima mehka zapiralna vrata, ki se zapirajo nežno, varno in tiho.
Ko se vrata zapirajo, jih nekaj centimetrov pred končnim položajem ujamejo posebej zasnovani tečaji. To je popolna rešitev za dodatno udobje, ki omogoča tiho in nežno zapiranje vrat.
(Razpoložljivost te funkcije je odvisna od modela pečice.)



Vrata se začnejo nežno zapirati pri približno 15 stopinjah in se popolnoma zaprejo v približno 5 sekundah.

Dodatna oprema

Dodatno opremo pred prvo uporabo temeljito očistite s toplo vodo, čistilom in mehko čisto krpo.



01 1. raven
02 2. raven
03 3. raven
04 4. raven
05 5. raven

- Dodatno opremo vstavite na ustrezen položaj v pečici.
- Med dodatno opremo ter dnom pečice in drugo dodatno opremo mora biti najmanj 1 cm razmika.
- Pri jemanju posode in/ali dodatne opreme iz pečice bodite previdni. Vroče jedi ali dodatna oprema lahko povzročijo opekline.
- Dodatna oprema se lahko med segrevanjem deformira. Ko se ohladi, ponovno dobi prvotni videz in deluje kot običajno.

Osnovna uporaba

Za enostavnejšo peko se seznanite z uporabo posamezne dodatne opreme.

Kovinska rešetka	Kovinska rešetka je namenjena za žar in praženje. Rešetkast vložek vstavite na svoje mesto z izbočenima deloma (zaklepoma na obeh straneh) usmerjenima proti vratom.
Rešetkast vložek *	Rešetkast vložek se uporablja skupaj s pekačem in preprečuje, da bi tekočina kapljala na dno pečice.
Pekač *	Pekač (globina: 20 mm) se uporablja za peko tort, piškotov in ostalega peciva. Nagnjeno stran namestite spredaj.
Univerzalni pekač *	Univerzalni pekač (globina: 30 mm) se uporablja za običajno pečenje in praženje. Uporabite ga skupaj z rešetkastim vložkom, da preprečite kapljanje tekočine na dno pečice. Nagnjeno stran namestite spredaj.
Globoki pekač *	Globoki pekač (globina: 50 mm) se uporablja za praženje, skupaj z rešetkastim vložkom ali brez njega. Nagnjeno stran namestite spredaj.
Sonda za meso *	Sonda za meso meri notranjo temperaturo mesa za peko. Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priložena pečici.
Teleskopski vodili *	Za vstavitev pekača uporabite ploščo s teleskopskimi vodili kot sledi: **1.** Povlecite ploščo s teleskopskimi vodili iz pečice. **2.** Pekač postavite na ploščo z vodili in ploščo potisnite v pečico. **3.** Zaprite vrata pečice.
Ločevalnik	Z razdelilnikom lahko pečico ločite na dve mesti. Uporabljajte ga za dvojni način peke. Razdelilnika ne uporabljajte za noben drug namen razen delitve predelka na dve kuhalni mesti. Razdelilnika ne uporabljajte kot polico.
Pladenj za peko s paro *	Pladenj za peko s paro uporabljajte samo v načinu Naravna para. Pladenj postavite na sredino spodnjega dela predelka in ga napolnite s čisto vodo. Ker je pladenj med ali takoj za peko segret, obvezno uporabite rokavice za pečico ali počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, da odstranite pladenj.

OPOMBA

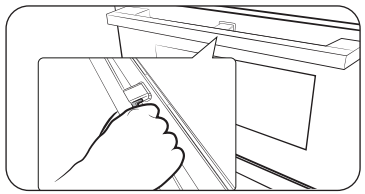
Razpoložljivost dodatne opreme, označene z zvezdico (*), je odvisna od modela pečice.

Pred uporabo

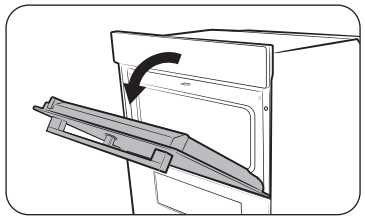
Prožna vrata (samo pri določenih modelih)

Ta pečica ima edinstvena prožna vrata s tečajem v sredini, in sicer rabite odpreti samo zgornjo polovico, da pridete do zgornje cone. Ko uporabljate možnost Dvojne peke, lahko veliko lažje in z večjo energetsko učinkovitostjo dostopate do zgornjega prostora pečice.

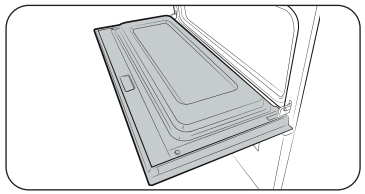
Kako uporabljati zgornja vrata



1. Vzvod ročice pritisnite do konca.

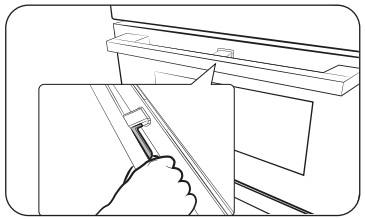


2. Potegnite ročico.

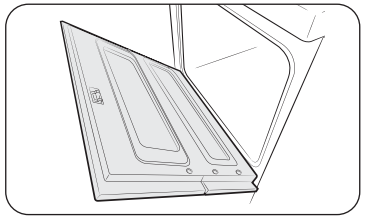


3. To bo odprlo samo zgornja vrata, kot je prikazano.

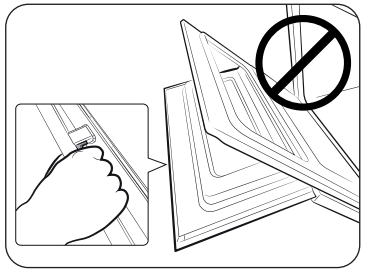
Kako uporabljati cela vrata



1. Držite del ročice brez vzvoda in nato povlecite.



2. To bo odprlo cela vrata, kot je prikazano.



⚠ POZOR

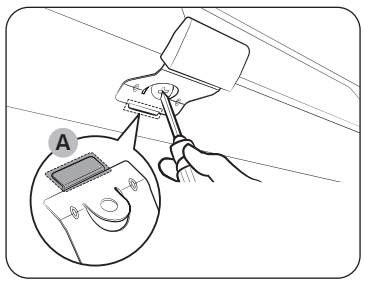
Ko odpirate cela vrata, se prepričajte, da primete del ročice brez vzvoda.
Če je vzvod pritisnjen do polovice odprtine skozi vrata, se lahko odprejo zgornja vrata, kar lahko povzroči telesno poškodbo.

OPOMBA

- Ne postavljajte težkih predmetov na zgornja vrata in jih ne pritiskajte s preveliko silo.
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z zgornjimi vrati ali na njih.

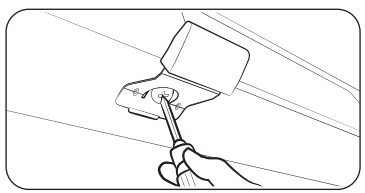
Mehanski zaklep (samo pri določenih modelih)

Namestitev



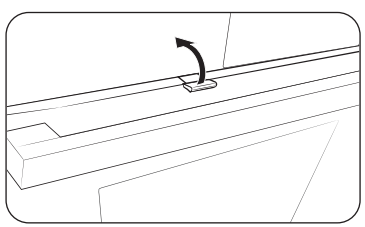
1. Tanki del **(A)** mehanskega zaklepa vstavite v ustrezno režo za ročaj zaklepa.
2. Privijte vijak ročaja zaklepa.

Odstranitev



- Odvijte in odstranite vijak iz ročaja zaklepa.

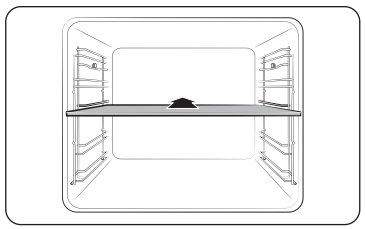
Zaklepanje in odklepaje



- Za odpiranje vrat rahlo privzdignite ročaj zaklepa, da odklenete vrata. Nato odprite vrata.
- Za zaklepanje vrat ta enostavno zaprite. Mehanski zaklep samodejno zaklene vrata.

Način dvojne peke

Uporabite lahko tako zgornji kot spodnji predelek za peko dveh različnih receptov, lahko pa tudi preprosto izberete en predelek za kuhanje.



Vstavite ločevalnik na 3. raven, s čimer boste kuhalno komoro razdelili na dva predela. Pečica bo zaznala ločevalnik in privzeto vklopila zgornji predel.

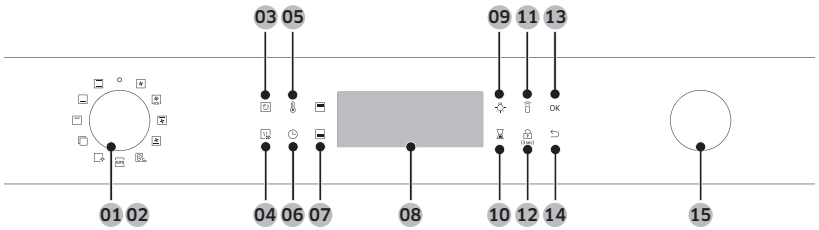
OPOMBA

Razpoložljivost načina Dvojne peke je odvisna od recepta. Za več informacij glejte razdelek **Pametna peka** tega priročnika.

Delovanje

Nadzorna plošča

Sprednja plošča je na voljo v najrazličnejših materialih in barvah. Za izboljšanje kakovosti se lahko dejanski videz pečice spremeni brez predhodnega obvestila.



01 Moč	Obrnite levo/desno, da vklopite/izklopite pečico.
02 Izbirnik načina	Obrnite levo/desno, da izberete način ali funkcijo peke.
03 Naravna para	Uporabite za dodajanje pare v trenutni način peke.
04 Hitro predhodno segrevanje	Hitro predhodno segrevanje hitro segreje pečico na nastavljeno temperaturo. • Z dotikom lahko Hitro predhodno segrevanje vklapljate in izklapljate. • Na voljo samo v načinu Posamično. (Konvekcijsko, Konvencionalno, Zgornji grelnik in konvekcija, Spodnji grelnik in konvekcija) • Onemogočeno za temperature, nastavljene na manj kot 100 °C.
05 Temperatura	Uporablja se za nastavitev temperature.
06 Časovnik za peko	Uporablja se za nastavitev časa peke.
07 Zgornji/spodnji predel	Ko je ločevalnik vstavljen, se kuhalna komora razdeli na dva predela: na zgornji predel in spodnji predel. Vklopi se tudi ustrezni indikator. Če ločevalnik odstranite, bo kuhalna komora delovala v načinu posamične peke.
08 Zaslon	Prikazuje potrebne informacije o izbranem načinu ali trenutnih nastavitvah.
09 Luč v pečici	S pritiskom nanjo vklopite ali izklopite notranje lučke. Lučka pečice se samodejno vklopi, ko so vrata odprta ali ko pečica začne delovati. Po določenem obdobju nedejavnosti se samodejno izklopi, da se prihrani elektrika.
10 Časovnik	Omogoča preverjanje časa ali trajanja delovanja med peko.
11 Pametni nadzor	Držite 3 sekunde, da omogočite/onemogočite funkcijo Pametni nadzor.
12 Zaklepanje za zaščito otrok	Zaklepanje za zaščito otrok onemogoči vse upravljalne elemente, da prepreči nastanek nesreč. Držite 3 sekunde za vklop ali znova držite 3 sekunde za izklop zaklepa na nadzorni plošči.
13 OK	Pritisnite za potrditev nastavitev.
14 Nazaj	Prekličite trenutne nastavitve in se vrnite na privzeto.
15 Gumb za nastavitev vrednosti	Gumb za nastavitev vrednosti se uporablja za: • Nastavitev časa ali temperature peke. • Izberite podrejeni element menija na najvišji ravni: Čiščenje, Samodejna peka, Posebna funkcija ali Žar. • Izberite velikost porcije za **Programi za Samodejno peko**.

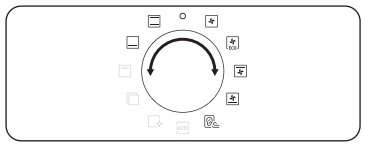
OPOMBA

Če imate na rokah plastične ali kuharske rokavice, zaslona ne boste mogli ustrezno upravljati z dotikom.

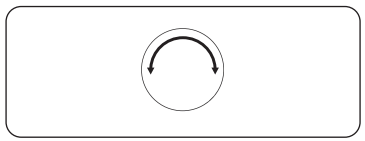
Splošne nastavitve

Spreminjanje splošno privzete temperature in/ali časa peke v vseh načinih kuhanja. Sledite spodnjim korakom, da prilagodite temperaturo in/ali čas peke za izbrani način kuhanja.

Temperatura



1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način ali funkcijo. Prikaže se privzeta temperatura vsakega izbora.



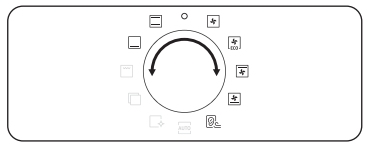
2. Za nastavitev želene temperature zavrtite gumb za nastavitev vrednosti.

3. Pritisnite **OK**, da potrdite spremembe.

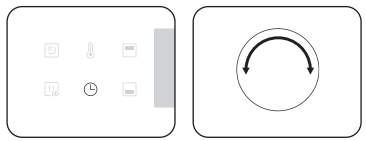
OPOMBA

- Če v nekaj sekundah ne boste ničesar več nastavljali, pečica začne samodejno peči s privzetimi nastavitvami.
- Če želite spremeniti nastavljeno temperaturo, pritisnite gumb in sledite zgornjim korakom.
- Točno temperaturo v pečici lahko izmerite z odobrenim termometrom po načinu, ki ga določi pooblaščena ustanova.
  Če uporabite drug termometer, lahko pride do napake pri merjenju.

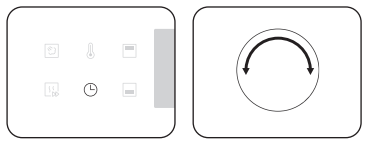
Čas peke



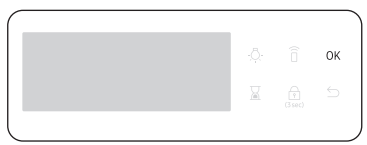
1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način ali funkcijo.



2. Pritisnite gumb in nato zavrtite gumb za nastavitev vrednosti, da nastavite želeni čas na največ 23 ur in 59 minut.



3. Čas zaključka peke lahko po želji prestavljate na želeno točko. Pritisnite gumb in z gumbom za nastavitev vrednosti nastavite končno točko. Za več informacij glejte **Konec zakasnitve**.



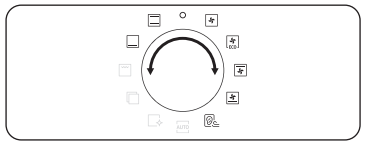
4. Pritisnite **OK**, da potrdite spremembe.

OPOMBA

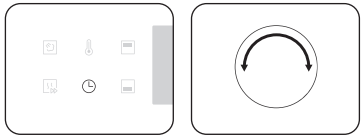
- Če želite, lahko pečete tudi brez nastavitve časa peke. V tem primeru pečica začne peči pri nastavljenih temperaturah brez informacij o času, pečico pa morate po koncu peke ustaviti ročno.
- Če želite spremeniti nastavljeni čas peke, pritisnite gumb in sledite zgornjim korakom.

Delovanje

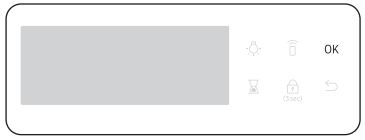
Končni čas



1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način ali funkcijo.



2. Dvakrat pritisnite ◷ in zavrtite gumb za nastavitev vrednosti, da nastavite želeni končni čas.



3. Pritisnite **OK**, da potrdite spremembe.

OPOMBA

- Če želite, lahko pečete tudi brez nastavitve končnega časa. V tem primeru pečica začne peči pri nastavljenih temperaturah brez informacij o času, pečico pa morate po koncu peke ustaviti ročno.
- Če želite spremeniti končni čas, dvakrat pritisnite ◷ in sledite zgornjim korakom.

Konec zakasnitve

Konec zakasnitve je zasnovan tako, da je peka bolj priročna.

1. primer

Recimo, da izberete enourni recept ob 14: uri in želite, da bo pečica prenehala peči ob 18. uri. Če želite nastaviti končni čas, spremenite Čas pripravljenosti na 18. uro. Pečica bo začela peči ob 17. uri in prenehala ob 18. uri, tako kot ste nastavili.

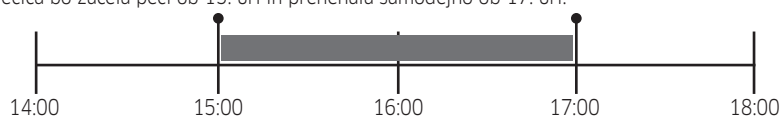
Trenutni čas:	Nastavljen čas peke:	Nastavljen čas za Konec zakasnitve: 18.00
14.00	1 ura	

Pečica bo začela peči ob 17. uri in prenehala samodejno ob 18. uri.

2. primer

Trenutni čas:	Nastavljen čas peke:	Nastavljen čas za Konec zakasnitve: 17.00
14.00	2 ura	

Pečica bo začela peči ob 15. uri in prenehala samodejno ob 17. uri.

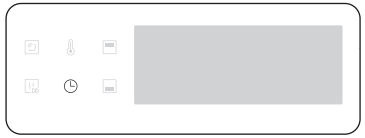


⚠ POZOR

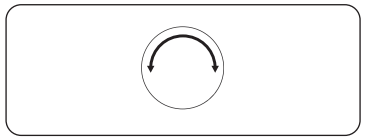
- Konec zakasnitve ni na voljo v načinu Dvojne peke.
- Pečene hrane ne hranite predolgo v pečici. Hrana se lahko pokvari.

Brisanje časa peke

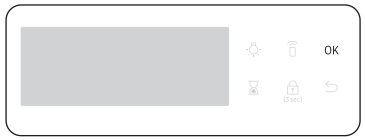
Čas peke lahko izbrišete. To je koristno, če želite kadar koli med postopkom pečico ročno ustaviti.



1. Medtem ko pečica peče, pritisnite gumb ◷ za prikaz privzetega časa peke.



2. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti, da nastavite čas peke na »0:00«. Druga možnost je, da preprosto pritisnete ⮌.



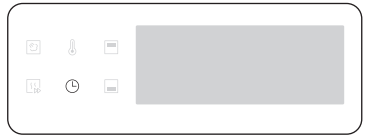
3. Pritisnite **OK**.

OPOMBA

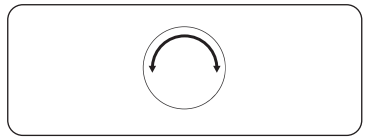
V načinu Dvojne peke morate najprej izbrati zgornji ali spodnji predel, za katerega želite izbrisati čas peke.

Brisanje končnega časa

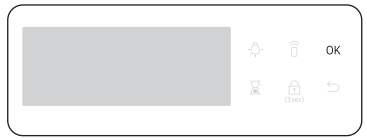
Končni čas lahko izbrišete. To je koristno, če želite kadar koli med postopkom pečico ročno ustaviti.



1. Medtem ko pečica peče, dvakrat pritisnite ◷ za prikaz nastavljenega končnega časa.



2. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti, da nastavite končni čas na trenutni čas. Druga možnost je, da preprosto pritisnete ⮌.



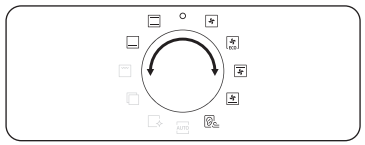
3. Pritisnite **OK**.

OPOMBA

V načinu Dvojne peke morate najprej izbrati zgornji ali spodnji predel, za katerega želite izbrisati čas peke.

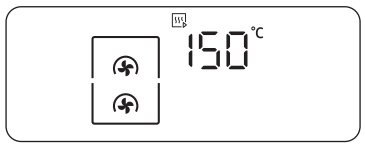
Delovanje

Načini peke (razen Žara)



1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način peke.
2. Po potrebi nastavite čas in/ali temperaturo peke. Podrobnosti najdete v razdelku **Splošne nastavitve**.

3. Pečico lahko hitro predhodno segrejete. Za to dejanje pritisnite gumb in nastavite ciljno temperaturo.
   Na zaslonu se prikaže ustrezni indikator.



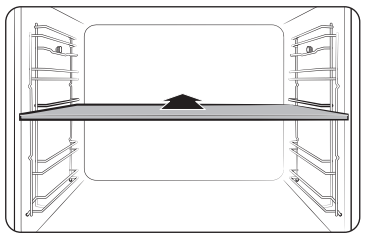
Pečica se začne predhodno segrevati z ikono, dokler notranja temperatura ne doseže ciljne temperature.
Ko je predhodno segrevanje končano, indikator izgine s piskom.
Za vse načine peke je priporočljivo predhodno segrevanje, razen če je v **Pametna peka** navedeno drugače.

OPOMBA

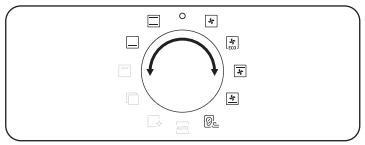
Med peko lahko spremenite čas in/ali temperaturo peke.

Način dvojne peke

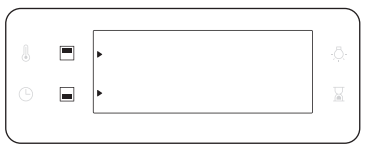
S priloženim ločevalnikom lahko kuhalno komoro razdelite na zgornji predel in spodnji predel. To uporabnikom omogoča hkratno uporabo dveh različnih načinov peke, lahko pa preprosto izberejo samo en prostor za peko.



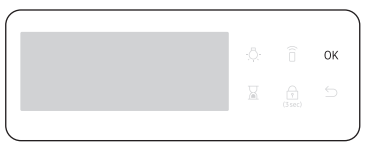
1. Vstavite ločevalnik na 3. raven, s čimer boste kuhalno komoro razdelili na dva predela.



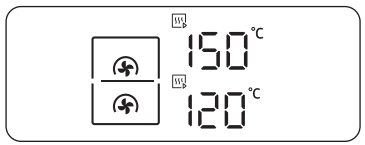
2. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način peke. Izbirate lahko med načini Žar, Konvekcija in Zgornji grelnik in način Konvekcija v zgornjem predelu in Konvekcija, Spodnji grelnik in Konvekcija ter način Spodnji grelnik v spodnjem predelu.



3. Pritisnite za izbiro zgornjega predela ali pritisnite za izbiro spodnjega predela.
   Na izbranem predelu se bo prikazala ikona ▶.
4. Po potrebi nastavite čas in/ali temperaturo peke. Podrobnosti najdete v razdelku **Splošne nastavitve**.



5. Ko končate, pritisnite **OK**.



Pečica se začne predhodno segrevati z ikono, dokler notranja temperatura ne doseže ciljne temperature.
Za vse načine peke je priporočljivo predhodno segrevanje, razen če je v **Pametna peka** navedeno drugače.

OPOMBA

Razpoložljivost načina Dvojne peke je odvisna od načina peke. Za več informacij glejte razdelek **Pametna peka** tega priročnika.

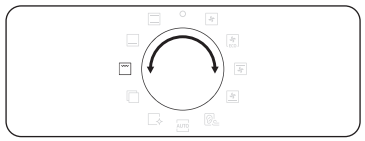
Načini peke (razen Žara)

Načini peke z zvezdico (*) so na voljo za hitro predhodno segrevanje in onemogočeni za temperature, nastavljene na manj kot 100 °C.

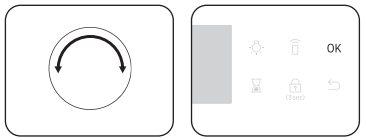
Način		Temperaturno območje (°C)				Predlagana temperatura (°C)
		Posamezna	Dvojna			
			Zgoraj	Spodaj	Dvojna	
	Konvekcijsko gretje	* 30-250	40-250	40-250	-	160
		Zadnji grelnik proizvaja toploto, ki jo ventilator za konvekcijsko gretje enakomerno porazdeli. Ta način je primeren za istočasno peko sladic in drugih jedi na različnih ravneh.				
	Običajno gretje	* 30-250	-	-	-	180
		Toploto proizvajata zgornji in spodnji grelnik. Ta funkcija je primerna za standardno peko sladic in skoraj vseh vrst jedi.				
	Gretje z zgornjim grelnikom in Konvekcijsko gretje	* 40-250	40-250	-	-	180
		Zgornji grelnik proizvaja toploto, ki jo ventilator za konvekcijsko gretje enakomerno porazdeli. Ta način je primeren za praženje, kjer želite hrustljavo skorjo (npr. meso ali lazanja).				
	Gretje s spodnjim grelnikom in Konvekcijsko gretje	* 40-250	-	40-250	-	200
		Spodnji grelnik proizvaja toploto, ki jo ventilator za konvekcijsko gretje enakomerno porazdeli. Ta način je primeren za peko pice, kruha ali biskvita.				
	Spodnji grelnik	100-230	-	40-250	-	150
		Spodnji grelnik ustvarja toploto. Uporabite ta način na koncu peke, da bo dno quiche ali pice zapečeno na rjavo.				
ECO	Varčna konvekcija	30-250	-	-	-	160
		Varčna konvekcija uporablja optimiziran sistem ogrevanja za varčevanje z energijo med peko. Čas peke se nekoliko podaljša, vendar rezultati peke ostanejo enaki. Upoštevajte, da ta način ne zahteva predhodnega segrevanja. **OPOMBA** Način segrevanja z varčno konvekcijo, ki se uporablja za določanje razreda energijske učinkovitosti, je v skladu z EN60350-1				
	Air Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		Metoda Air Sous Vide uporablja nizkotemperaturni vroči zrak za izvajanje načina Sous Vide brez pare ali rezervoarja za vodo. V tem načinu pečica ohranja stalno nizke temperature v kuhalni komori.				

Delovanje

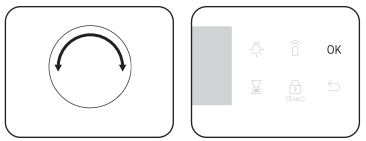
Načini kuhanja (Žar)



1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete .



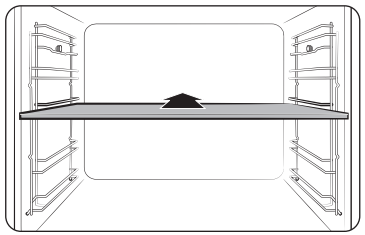
2. Z gumbom za nastavitev vrednosti izberite **Veliki žar (G 1)** ali **Varčni žar (G 2)** ali **Žar z ventilatorjem (G 3)** in nato pritisnite **OK**.



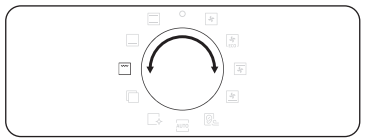
3. Z gumbom za nastavitev vrednosti nastavite temperaturo in pritisnite **OK**.

Način dvojne peke

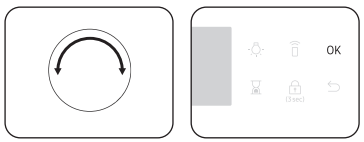
Peka na žaru v načinu Dvojne peke je uporabno za majhne porcije z varčevanjem energije. Privzeto je na voljo samo možnost Velikega žara v zgornjem predelu, ker pečica uporablja samo zgornji grelnik.



1. Vstavite ločevalnik na 3. raven, da aktivirate način Dvojne peke.



2. Zavrtite izbirnik načina, da izberete . Privzeto se samodejno izbere samo **Veliki žar (G 1)**.



3. Z gumbom za nastavitev vrednosti nastavite temperaturo in pritisnite **OK**.

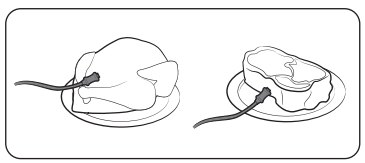
Načini kuhanja (Žar)

Način		Temperaturno območje (°C)				Predlagana temperatura (°C)
		Posamezna	Dvojna			
			Zgoraj	Spodaj	Dvojna	
G 1	Veliki žar	100-270	40-250	-	-	220
		Toploto oddaja veliki žar. S tem načinom lahko zapečete zgornji del hrane (na primer mesa, lazanje ali gratinirane jedi).				
G 2	Varčni žar	100-270	-	-	-	220
		Majhno območje žara oddaja toploto. Uporabite ta način za hrano, ki zahteva manj toplote, kot so ribe in polnjene bagete.				
G 3	Žar z ventilatorjem	100-250	-	-	-	180
		Zgornja grelnika proizvajata toploto, ki jo ventilator enakomerno porazdeli. Ta način uporabite za pečenje mesa ali rib na žaru.				

Peka s sondo za meso (samo na nekaterih modelih)

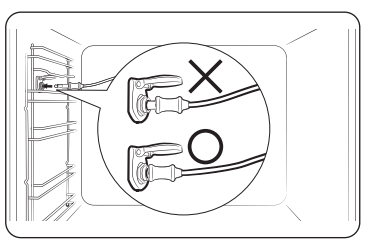
Sonda za meso med peko meri notranjo temperaturo mesa. Ko temperatura doseže ciljno temperaturo, se pečica ustavi in preneha peči.

- Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priložena pečici.
- Če je sonda za meso priključena, ne morete nastaviti časa peke.

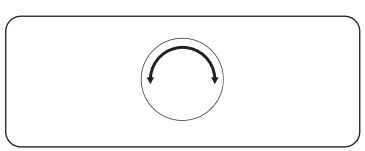


1. Na funkcijski plošči s pritiskom izberete način peke in temperaturo.

2. Konico sonde za meso vstavite v sredino mesa, ki ga pečete. Prepričajte se, da gumijasti ročaj ne bo vstavljen.



3. Priključek sonde vklopite v vtičnico na levi steni. Prepričajte se, da je ob priključitvi priključka sonde viden indikator, ki označuje, da je Sonda za meso vstavljena.



4. Ponovno pritisnite gumb in zavrtite gumb za nastavitev vrednosti (desno), da nastavite notranjo temperaturo mesa.

5. Pritisnite **OK** za začetek priprave hrane. Pečica peko dokonča z melodijo, ko notranja temperatura mesa doseže nastavljeno temperaturo.

⚠ OPOZORILO glede akrilamida

- Da preprečite poškodbe, ne uporabljajte sondo za meso skupaj z nabodalom.
- Ko je peka končana, je sonda za meso zelo vroča. Za preprečevanje opeklin uporabite rokavice za pečico, s katero hrano vzamete ven.

OPOMBA

Uporaba sonde za meso ni podprta v vseh načinih. Če sondo za meso uporabljate v neustreznih načinih, indikator trenutnega načina utripa. Ko se to zgodi, takoj odstranite sondo za meso.

Območje nastavitve temperature v načinu dvojne peke

Hkrati lahko uporabljate zgornji in spodnji predel za različne postopke peke.
V načinu Dvojna peka na temperaturni razpon enega predela vplivajo nastavitve temperature drugega predela. Temperatura kuhanja v zgornjem predelu bo, na primer, omejena z delovanjem v spodnjem predelu. Nastavitve temperature v obeh predelih so omejene na najmanj 40 in največ 250 stopinj.

Če je zgornji predel nastavljen na (°C)	Spodnji predel je omejen na (°C)	
	Najmanjša	Najvišja
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

Če je spodnji predel nastavljen na (°C)	Zgornji predel je omejen na (°C)	
	Najmanjša	Najvišja
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

Razpoložljivi načini v posamezni coni

Cona	Razpoložljiv način	Temperaturno območje (°C)	Privzeta temperatura (°C)	Hitro predhodno segrevanje	Sonda za meso
Zgoraj	Konvekcijsko gretje	40-250	160	X	X
	Veliki žar	40-250	220	X	X
	Gretje z zgornjim grelnikom in Konvekcijsko gretje	40-250	180	X	X
Spodaj	Konvekcijsko gretje	40-250	160	X	X
	Gretje s spodnjim grelnikom in Konvekcijsko gretje	40-250	200	X	X
	Spodnji grelnik	40-250	150	X	X

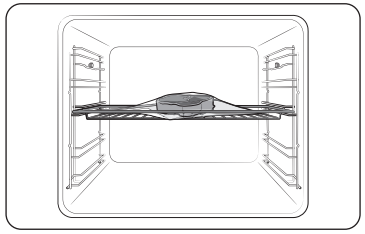
OPOMBA

Razpoložljivost načinov, označene z zvezdico (*), je odvisna od modela pečice.

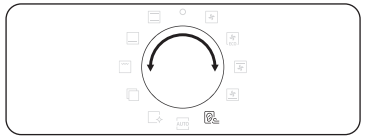
Delovanje

Air Sous Vide (samo na nekaterih modelih)

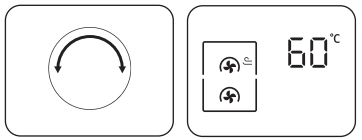
Metoda Air Sous Vide uporablja nizkotemperaturni vroči zrak za izvajanje načina Sous Vide brez pare ali rezervoarja za vodo. V tem načinu pečica ohranja stalno nizke temperature v kuhalni komori, kar omogoča jedem, da obdržijo svoj prvotni vonj in hranila in hkrati ponujajo svoj bogat okus in mehko teksturo.



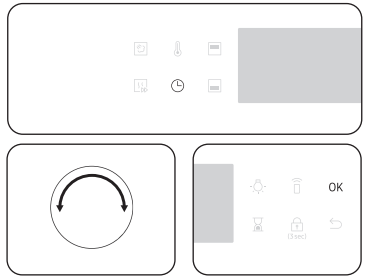
1. Hrano dajte v čisto vakuumsko vrečko in jo zatesnite. Nato hrano naložite na rešetko na 3. ravni pečice.



2. Obrnite izbirnik načina, da izberete **Air Sous Vide**.



3. Za spremembo privzete temperature zavrtite gumb za nastavitev vrednosti. Vnesite priporočeno temperaturo za hrano kot priporočilo za kuhanje. Privzeta temperatura je 60 °C. (Temperaturo lahko spremenite za 1 °C.)



4. Pritisnite ◷ in zavrtite gumb za nastavitev vrednosti, da nastavite čas peke.

5. Pritisnite **OK** za začetek priprave hrane.

OPOMBA

- Uporabljajte samo sveže in kakovostne sestavine. Obrežite jih v čistih pogojih in shranite v hladilniku.
- Za premikanje in shranjevanje sestavin uporabljajte toplotno odporne vakuumske vrečke.
- Toplotno odpornih vakuumskih vrečk nikoli ne uporabite ponovno.
- Čas peke je odvisen od debeline hrane. Dodajanje soli ali sladkorja lahko skrajša čas peke.

Nasveti

- Za ohranitev originalnega okusa priporočamo, da uporabite manj zelišč in začimb kot v običajnih receptih.
- Meso in ribe ponujajo boljše okuse, ko se ocvrejo in postrežejo.
- Če jedi ne postrežemo takoj po kuhanju, jih dajte v ledeno vodo in popolnoma ohladite. Nato jih shranite pri 5 °C, da ohranite dišave in teksturo hrane.
  - Izjemoma je priporočljivo, da piščanca zaužijete takoj po kuhanju.

Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.

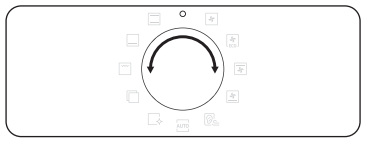
Živilo	Zapečenost	Dodatna oprema	Raven	Temp. (°C)	Čas (ur)
Govedina					
Zrezek debeline 4 cm	Surovo pečeno	Kovinska rešetka	3	54	3-4
Zrezek debeline 4 cm	Srednje pečeno	Kovinska rešetka	3	60	3-4
Zrezek debeline 4 cm	Dobro pečeno	Kovinska rešetka	3	68	3-4
Pražen	Srednje pečeno	Kovinska rešetka	3	62	6-8
Pražen	Dobro pečeno	Kovinska rešetka	3	68	6-8
Svinjina					
Kotlet, brez kosti	Mehko	Kovinska rešetka	3	60	3-4
Kotlet, brez kosti	Čvrsto	Kovinska rešetka	3	71	3-4
Pražen	Srednje pečeno	Kovinska rešetka	3	62	4-6
Pražen	Dobro pečeno	Kovinska rešetka	3	72	4-6
Natrgana svinjina	Dobro pečeno	Kovinska rešetka	3	74	18-24
Perutnina					
Piščančja prsa	Mehko	Kovinska rešetka	3	66	3-4
Piščančja prsa	Čvrsto	Kovinska rešetka	3	72	3-4
Račja prsa	Mehko	Kovinska rešetka	3	63	3-4
Ribe					
Lososov zrezek	Mehko	Kovinska rešetka	3	52	2-3
Lososov zrezek	Dobro pečeno	Kovinska rešetka	3	63	2-3
Fileji trske	Mehko	Kovinska rešetka	3	55	2-3

Živilo	Zapečenost	Dodatna oprema	Raven	Temp. (°C)	Čas (ur)
Zelenjava					
Šparglji	-	Kovinska rešetka	3	85	2-3
Krompir, narezan	-	Kovinska rešetka	3	90	2-3
Sladki krompir, narezan	-	Kovinska rešetka	3	90	2-3
Korenček, narezan	-	Kovinska rešetka	3	90	2-3
Bučke, kocke	-	Kovinska rešetka	3	90	2-3
Sadje					
Jabolko, narezano	-	Kovinska rešetka	3	80	2-3
Ananas, narezan	-	Kovinska rešetka	3	85	1-2
Hruška, narezana	-	Kovinska rešetka	3	83	2-3
Drugo					
Kokošja jajca	Skrknjena	Kovinska rešetka	3	63	2-3
Kokošja jajca	Trdo kuhana	Kovinska rešetka	3	71	2-3

* Kuhajte kokošja jajca brez vakuumskega tesnjenja.

Delovanje

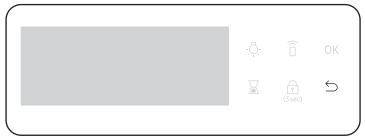
Prekinitev peke



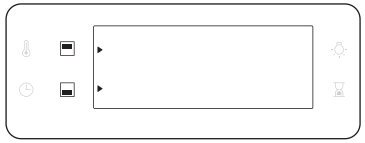
Med peko zavrtite izbirnik načina na »O«. Pečica se izklopi v nekaj sekundah. To se zgodi zato, ker se pečica želi izogniti sprejemanju napačnih ukazov uporabnikov, zato nekaj sekund počaka, da uporabniki lahko svojo izbiro popravijo.

Prenehanje peke v posameznem predel

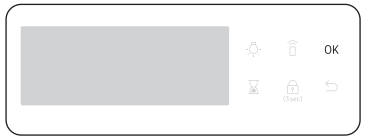
Upoštevajte ta navodila za zaustavitev peke v načinu Dvojne peke.



1. Pritisnite ⮌ za zaustavitev peke.



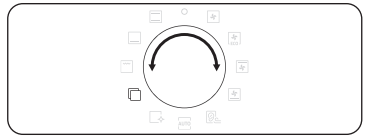
2. Pritisnite ▀ za izbiro zgornjega predela ali pritisnite ▄ za izbiro spodnjega predela. Na izbranem predelu bo utripala ikona ▶.



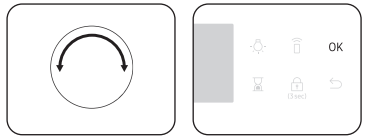
3. Pritisnite **OK**. Pečica v izbranem predelku preneha peči.

Posebna funkcija

Dodajte posebne ali dodatne funkcije, da izboljšate svojo izkušnjo s peko. Posebne funkcije v načinu Dvojne peke niso omogočene.

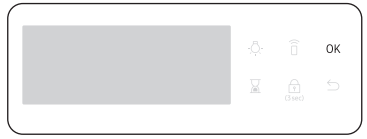


1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete ⧉.



2. Za izbiro funkcije zavrtite gumb za izbiro vrednosti in nato pritisnite **OK**. Prikaže se privzeta temperatura.

3. Po potrebi nastavite čas in/ali temperaturo peke. Podrobnosti najdete v razdelku Splošne nastavitve.

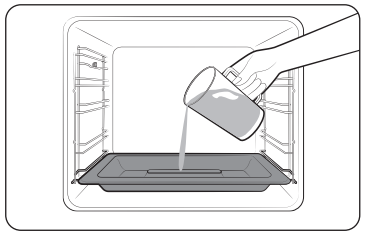


4. Pritisnite **OK** za zagon funkcije.

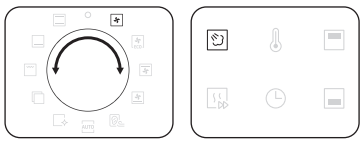
Način		Temperaturno območje (°C)	Predlagana temperatura (°C)	Navodila
F 1	Ohranjanje toplote	40-100	60	Uporabljajte samo za ohranjanje toplote pravkar pripravljenih jedi.
F 2	Topel krožnik	30-80	50	Uporabite za ogrevanje posode ali priprav za peko.
F 3	Odmrzovanje	30-60	30	Ta način se uporablja za odmrzovanje zamrznjenih izdelkov, pekovskih izdelkov, sadja, torte, smetane in čokolade. Čas odmrzovanja je odvisen od vrste, velikosti in količine živila.

Naravna para (samo pri nekaterih modelih)

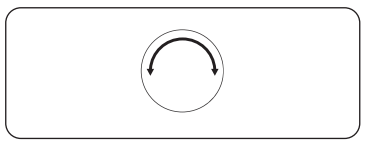
Z Naravno paro lahko pečete kruh, ki je hrustljav na zunanji strani in vlažen v notranjosti. Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.



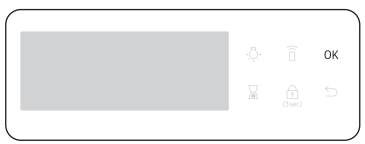
1. Na dno predelka vstavite pladenj za peko s paro.
2. Pladenj napolnite z 250 ml vode samo, ko je pečica hladna.



3. Nastavite način **Konvekcijsko gretje** in izberite **Naravno paro**.

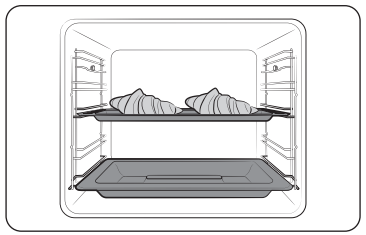


4. Za nastavitev temperature zavrtite gumb za nastavitev vrednosti.



5. Pritisnite **OK** za začetek predhodnega segrevanja.

Delovanje



6. Hrano postavite v pečico na katero koli rešetko in začnite peči.

OPOMBA

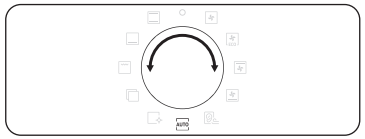
- Med peko ali ko je pečica vroča, ne dolivajte vode.
- Ko se pečica po uporabi funkcije **Naravna para** popolnoma ohladi, z mokro krpo obrišite dno predelka.
- Če želite odstraniti vodni kamen, ki nastane po daljši uporabi pečice, uporabite mehko krpo z namenskim čistilnim sredstvom.

Naravna para deluje samo z načinom **Konvekcijsko gretje**.

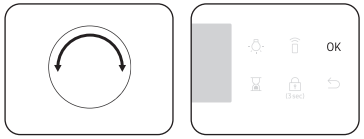
Živilo	Dodatna oprema	Raven	Temp. (°C)	Čas (min)
Francoski rogljički, 4-6 kosov	Univerzalni pekač	3	190	20-25
Jabolčna pita z listnatim testom	Univerzalni pekač	3	190	20-25
Dansko pecivo	Univerzalni pekač	3	190	20-30
Kruhov zvitek	Univerzalni pekač	3	180	20-30
Beli kruh	Kovinska rešetka	2	180	30-40

Samodejna peka

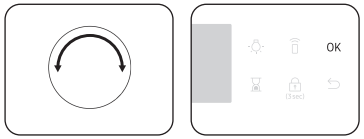
Za neizkušene kuharje pečica ponuja vsega skupaj 50 receptov za samodejno peko. Izkoristite to funkcijo, da prihranite čas ali skrajšate krivuljo učenja. Čas in temperaturo peke bomo prilagodili glede na izbrani recept.



1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete AUTO.



2. Za izbiro programa zavrtite gumb za nastavitev vrednosti in nato pritisnite **OK**.



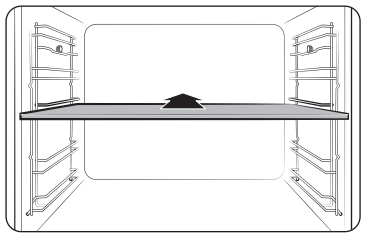
3. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti, da izberete velikost porcije. Razpon teže je odvisen od programa.

4. Pritisnite **OK** za začetek priprave hrane.

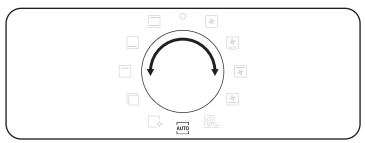
OPOMBA

- Nekateri elementi v **Programi za Samodejno peko** vključujejo predhodno segrevanje. Za te elemente je prikazan napredek predhodnega segrevanja. Hrano po pisku za predhodno segrevanje postavite v pečico. Nato pritisnite **Čas peke**, da se zažene Samodejna peka.
- Za več informacij glejte razdelek **Programi za Samodejno peko** tega priročnika.

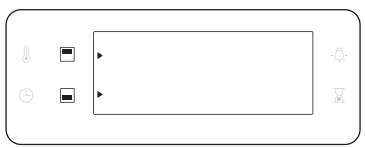
Način dvojne peke



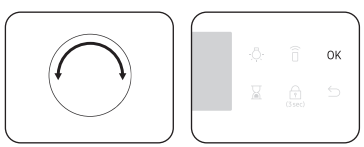
1. Vstavite ločevalnik na 3. raven, da aktivirate način Dvojne peke.



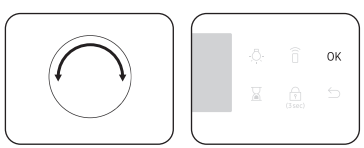
2. Zavrtite izbirnik načina, da izberete AUTO.



3. Pritisnite ▬ za izbiro zgornjega predela ali pritisnite ▬ za izbiro spodnjega predela.
Na izbranem predelu se bo prikazala ikona ▶.



4. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti, da izberete program za zgornji predel in pritisnite **OK**.



5. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti, da izberete velikost porcije. Razpon teže je odvisen od programa.
6. Pritisnite **OK** za začetek priprave hrane.

OPOMBA

Za več informacij glejte razdelek **Programi za Samodejno peko** tega priročnika.

Čiščenje

Za vas sta na voljo dva načina čiščenja. Ta funkcija vam prihrani čas, saj redno ročno čiščenje ne bo več potrebno. Med tem postopkom se na zaslonu prikaže preostali čas.

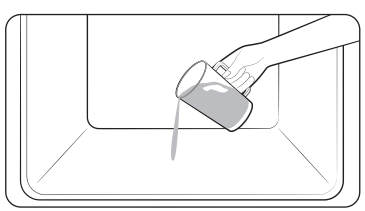
Funkcija		Navodila
C 1	Parno čiščenje	To je uporabno za čiščenje lahke umazanije s paro.
C 2	Piroliza*	Pirolitske lastnosti termičnega čiščenja pri visoki temperaturi. Vročinsko odstranjevanje mastnih ostankov za lažje ročno čiščenje. 1 h 50 m (privzeta nastavitev) / 2 h 10 m / 2 h 30 m

OPOMBA

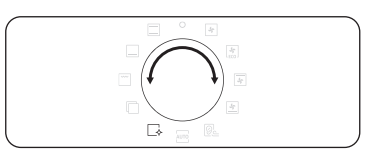
Funkcija z zvezdico (*) je na voljo samo z ustreznimi modeli.

Parno čiščenje

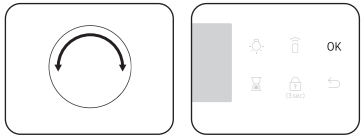
To je uporabno za čiščenje lahke umazanije s paro. Ta funkcija vam prihrani čas, saj redno ročno čiščenje ne bo več potrebno. Med tem postopkom se na zaslonu prikaže preostali čas.



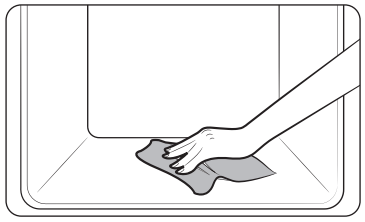
1. Na dno pečice nalijte 400 ml (3/4 pinta) in zaprite vrata pečice.



2. Zavrtite izbirnik načina, da izberete ⬚.



3. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti za izbiro C 1 in nato pritisnite **OK**.
Parno čiščenje traja 26 minut.



4. Za čiščenje notranjosti pečice uporabite suho krpo.

⚠ OPOZORILO

Ne odpirajte vrat, dokler se cikel ne dokonča. Voda v pečici je zelo vroča in lahko povzroči opekline.

OPOMBA

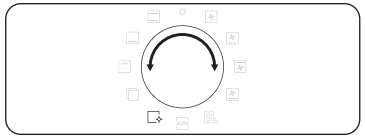
- Če je pečica močno umazana z mastjo, na primer po praženju ali peki na žaru, priporočamo, da nadležne madeže odstranite ročno s čistilnim sredstvom še preden vklopite Parno čiščenje.
- Ko je cikel končan, pustite vrata pečice rahlo odprta. Tako se bo notranja površina emajla temeljito posušila.
- Če je pečica v notranjosti vroča, se čiščenje ne vklopi. Počakajte, da se pečica ohladi, in poskusite znova.
- Ne izlivajte vode na dno s silo. To storite nežno. V nasprotnem primeru se voda prelije v sprednji del.

Piroliza

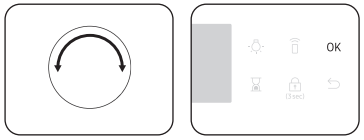
Pirolitske lastnosti termičnega čiščenja pri visoki temperaturi. Vročinsko odstranjevanje mastnih ostankov za lažje ročno čiščenje.

OPOMBA

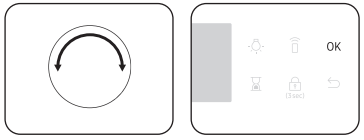
Funkcija Piroliza je na voljo samo na ustreznih modelih.



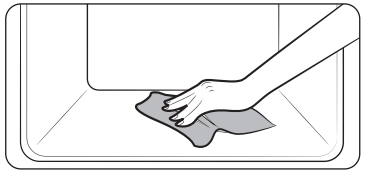
1. Odstranite vse dodatke, vključno s stranskimi nosilci, in ročno odstranite večje kose nečistoče iz notranjosti pečice. V nasprotnem primeru lahko med ciklom čiščenja nastanejo plameni, ki lahko povzročijo požar.
2. Zavrtite izbirnik načina, da izberete .



3. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti za izbiro C 2 in nato pritisnite **OK**.



4. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti, da izberete čas čiščenja med 3 ravnmi: 1 ura 50 min (privzeta nastavitev), 2 uri 10 min in 2 uri 30 min.
5. Pritisnite **OK** za začetek čiščenja.



6. Po zaključku počakajte, da se pečica ohladi, nato pa z mokro krpo obrišite robove vrat.

⚠ POZOR

- Pečice se ne dotikajte, ker se pečica med ciklom zelo segreje.
- Da bi se izognili nesrečam, otroke držite stran od pečice.
- Ko je cikel končan, pečice ne izklapljajte, medtem ko hladilni ventilator za hlajenje pečice še deluje.

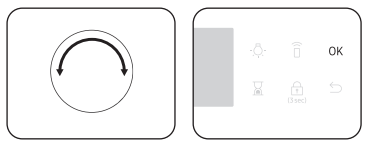
OPOMBA

- Ko se cikel začne, se pečica v notranjosti segreje. Nato se vrata iz varnostnih razlogov zaklenejo. Ko se cikel konča in se pečica ohladi, se vrata odklenejo.
- Prepričajte se, da pred čiščenjem izpraznite pečico. Dodatki se zaradi visokih temperatur v pečici lahko deformirajo.

Časovnik

Časovnik omogoča, da med peko preverite čas ali trajanje peke.

1. Pritisnite ⌛.

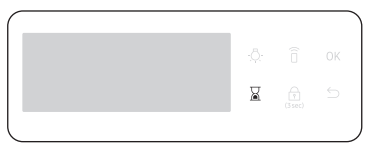


2. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti, da nastavite čas, in nato pritisnite **OK**.
Čas lahko nastavite na največ 23 ur in 59 minut.

OPOMBA

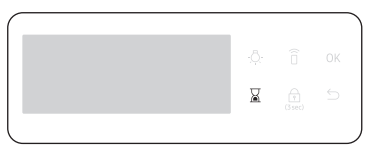
- Ko čas poteče, pečica zapiska z utripajočim sporočilom »0:00« na zaslonu.
- Nastavitve časovnika lahko kadarkoli spremenite.

Zvok Vklopljen/Izklopljen



1. Če želite zvok izklopiti, pritisnite in držite ⌛ 3 sekunde. Nato utripa **1**.
2. Izberite **1** in pritisnite **OK**. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti na Vklop in pritisnite **OK**.
3. Če želite zvok vklopiti, ponovite korak **1**, **2**, nastavite na Izklop in pritisnite **OK**.

Wi-Fi Vklop/Izklop



1. Če želite vklopiti Wi-Fi, pritisnite in držite ⌛ 3 sekunde. Nato utripa **1**.
2. Izberite **2** in pritisnite **OK**. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti na Vklop in pritisnite **OK**.
3. Če želite izklopiti Wi-Fi, ponovite korak **1**, **2**, nastavite na Izklop in pritisnite **OK**.

Pametna peka

Ročna peka

⚠ OPOZORILO glede akrilamida

Akrilamid, ki nastaja med pečenjem živil, bogatih s škrobom, kot so pečen krompirček, ocvrt krompirček in kruh, lahko povzroči zdravstvene težave. Priporočljivo je, da ta živila pečete pri nižjih temperaturah. Izogibajte se preveč zapečenim, zelo hrustljavim ali zažganim živilom te vrste.

OPOMBA

- Za vse načine peke je priporočljivo predhodno segrevanje, razen če je v Pametni peki navedeno drugače.
- Pri uporabi načina varčnega žara živila postavite na sredino pekača.

Nasveti za dodatno opremo

Pečica ima priloženo različno dodatno opremo. Nekatera dodatna oprema iz spodnje tabele morda ni priložena. Tudi če ni priložena vsa dodatna oprema, ki je navedena v tej Pametni peki, lahko vseeno pripravljate jedi s pripomočki, ki jih že imate, in dosegate iste rezultate.

- Pekač in univerzalni pekač sta medsebojno zamenljiva.
- Pri peki mastne hrane je priporočljivo, da pod kovinsko rešetko postavite pekač, v katerega bo tekla odvečna maščoba. Če ima pečica priložen rešetkast vložek, ga lahko uporabljate skupaj s pekačem.
- Če sta kot dodatna oprema priložena univerzalni pekač ali globoki pekač ali oba, je za peko mastne hrane najbolje uporabiti najglobli pekač.

Peka sladic

Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Biskvit	Kovinska rešetka, pekač s premerom 25-26 cm	2		160-170	35-40
Marmorni kolač	Kovinska rešetka, pekač za šarkelj	3		175-185	50-60
Pita	Kovinska rešetka, pekač za pito s premerom 20 cm	3		190-200	50-60
Kvašeno pecivo z nadevom iz sadja in drobljenca	Univerzalni pekač	2		160-180	40-50
Drobljenec s sadjem	Kovinska rešetka, 22-24 cm pekač	3		170-180	25-30
Kolački	Univerzalni pekač	3		180-190	30-35
Lazanja	Kovinska rešetka, 22-24 cm pekač	3		190-200	25-30
Španski vetrci	Univerzalni pekač	3		80-100	100-150
Soufle	Kovinska rešetka, modeli za narastek	3		170-180	20-25
Kvašen jabolčni kolač	Univerzalni pekač	3		150-170	60-70
Doma pripravljena pica, 1-1,2kg	Univerzalni pekač	2		190-210	10-15
Zamrznjeno listnato testo z nadevom	Univerzalni pekač	2		180-200	20-25
Slana pita	Kovinska rešetka, 22-24 cm pekač	2		180-190	25-35

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Jabolčna pita	Kovinska rešetka, pekač s premerom 20 cm	2		160-170	65-75
Ohlajena pica	Univerzalni pekač	3		180-200	5-10

Praženje

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Meso (Govedina/Svinjina/Jagnjetina)					
Pljučna pečenka, 1 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		160-180	50-70
Ledvena pečenka, 1,5 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		160-180	90-120
Svinjska pečenka, 1 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		200-210	50-60
Svinjsko stegno, 1 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		160-180	100-120
Jagenjčkova krača, 1 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		170-180	100-120

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Perutnina (Piščanec/Raca/Puran)					
Cel piščanec, 1,2 kg *	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač (za lovljenje kapljic)	3 1		205	80-100 *
Kosi piščanca	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		200-220	25-35
Račja prsa	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		180-200	20-30
Manjši puran, cel, 5 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		180-200	120-150
Zelenjava					
Zelenjava, 0,5 kg	Univerzalni pekač	3		220-230	15-20
Pečene krompirjeve polovičke, 0,5 kg	Univerzalni pekač	3		200	45-50
Ribe					
Pečen ribji file	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		200-230	10-15
Pečena riba	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		180-200	30-40

* Na polovici pretečenega časa obrnite.

Pametna peka

Pečenje na žaru

Priporočamo, da pečico predhodno segrevate z uporabo načina velikega žara. Na polovici pretečenega časa obrnite.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Kruh					
Toast	Kovinska rešetka	5		270	2-4
Toast s sirom	Univerzalni pekač	4		200	4-8
Govedina					
Zrezek *	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 1		240-250	15-20
Hamburgerji *	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 1		250-270	13-18
Svinjina					
Svinjske zarebrnice	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 1		250-270	15-20
Klobase	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 1		260-270	10-15
Perutnina					
Piščančja prsa	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 1		230-240	30-35
Piščančja bedra	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 1		230-240	25-30

* Obrnite, ko pretečeta 2/3 časa peke.

Zamrznjen pripravljen obrok

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Zamrznjena pica, 0,4-0,6 kg	Kovinska rešetka	3		200-220	15-25
Zamrznjene lazanje	Kovinska rešetka	3		180-200	45-50
Zamrznjen pečen krompirček	Univerzalni pekač	3		220-225	20-25
Zamrznjeni kroketi	Univerzalni pekač	3		220-230	25-30
Zamrznjen camembert	Kovinska rešetka	3		190-200	10-15
Zamrznjene bagete z nadevom	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		190-200	10-15
Zamrznjeni ribji prsti	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		190-200	15-25
Zamrznjen ribji burger	Kovinska rešetka	3		180-200	20-35

Profesionalna peka

Ta način vključuje cikel samodejnega ogrevanja do 220 °C. Zgornji grelnik in konvekcijski ventilator delujeta med postopkom cvrtja mesa. Po tej fazi se hrana nežno zapeče pri nizki temperaturi predhodne izbire. Ta postopek se opravi med delovanjem zgornjega in spodnjega grelnika. Ta način je primeren za mesne pečenke in perutnino.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Temp. (°C)	Čas (ur)
Pečena govedina	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1	80-100	3-4
Svinjska pečenka	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1	80-100	4-5
Jagnječja pečenka	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1	80-100	3-4
Račja prsa	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1	80-100	2-3

Varčna konvekcija

Ta način uporablja optimiziran sistem segrevanja, tako da med peko vaših jedi varčujete z energijo. Predlagani časi te kategorije so brez predhodnega segrevanja pred peko, da se prihrani več energije.

Čas in/ali temperaturo kuhanja lahko podaljšate ali skrajšate po lastni želji.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Temp. (°C)	Čas (min)
Drobljenec s sadjem, 0,8-1,2 kg	Kovinska rešetka	2	160-180	60-80
Krompir v oblicah, 0,4-0,8 kg	Univerzalni pekač	2	190-200	70-80
Klobase, 0,3-0,5 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1	160-180	20-30
Zamrznjen krompirček iz pečice, 0,3-0,5 kg	Univerzalni pekač	3	180-200	25-35
Zamrznjeni krompirjevi krhlji, 0,3-0,5 kg	Univerzalni pekač	3	190-210	25-35
Ribji fileji, pečeni, 0,4-0,8 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1	200-220	30-40
Hrustljavi ribji fileji, panirani, 0,4-0,8 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1	200-220	30-45
Pljučna pečenka, 0,8-1,2 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	2 1	180-200	65-75
Pražena zelenjava, 0,4-0,6 kg	Univerzalni pekač	3	200-220	25-35

Pametna peka

Dvojna peka

Pred uporabo funkcije Dvojne peke vstavite ločevalnik v pečico. Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.

V naslednji tabeli je predstavljenih 5 navodil za dvojno peko, ki jih priporočamo za peko, praženje in pripravo sladic. S funkcijo dvojne peke boste lahko istočasno pripravljali svojo glavno jed in prilogo ali glavno jed in sladico.

• S funkcijo Dvojne peke lahko podaljšate čas predhodnega segrevanja.

Št.	Cona	Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
1	Zgoraj	Biskvit	Kovinska rešetka, pekač s premerom 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Spodaj	Doma pripravljena pica, 1,0-1,2 kg	Univerzalni pekač	1		190-210	13-18
2	Zgoraj	Pražena zelenjava, 0,4-0,8 kg	Univerzalni pekač	4		220-230	13-18
	Spodaj	Jabolčna pita	Kovinska rešetka, pekač s premerom 20 cm	1		160-170	70-80
3	Zgoraj	Pita kruh	Univerzalni pekač	4		230-240	13-18
	Spodaj	Krompirjev gratin, 1,0-1,5 kg	Kovinska rešetka, 22-24 cm pekač	1		180-190	45-50
4	Zgoraj	Piščančja bedra	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 4		210-230	30-35
	Spodaj	Lazanja, 1,0-1,5 kg	Kovinska rešetka, 22-24cm pekač	1		190-200	30-35
5	Zgoraj	Pečen ribji file	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 4		210-230	15-20
	Spodaj	Jabolčna pita z listnatim testom	Univerzalni pekač	1		170-180	25-30

Uporabljate lahko tudi zgornjo ali spodnjo cono, vendar samo za varčevanje z energijo. Čas peke se lahko podaljša, ko uporabljate ločeni predel. Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.

Zgoraj

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Tortice	Univerzalni pekač	4		170	30-35
Kolački	Univerzalni pekač	4		180-190	30-35
Lazanja	Kovinska rešetka	4		190-200	30-35
Piščančja bedra*	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 4		230-250	30-35

* Pečice ne segrevajte predhodno.

Spodaj

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Tortice	Univerzalni pekač	1		170	30-35
Marmorni kolač	Kovinska rešetka	1		160-170	60-70
Jabolčna pita	Kovinska rešetka	1		160-170	70-80
Doma pripravljena pica, 1,0-1,2 kg	Univerzalni pekač	1		190-210	13-18

Programi za Samodejno peko

⚠ POZOR

Živila, ki se zlahka pokvarijo (kot so mleko, jajca, ribe, meso ali perutnina), ne smejo stati v pečici več kot 1 uro pred začetkom peke in jih je treba po končani peki takoj odstraniti. Zaužitje pokvarjene hrane lahko povzroči slabost zaradi zastrupitve s hrano.

Posamezna peka

V naslednji tabeli je predstavljenih 40 samodejnih programov za peko, praženje in pripravo sladic. Vsebuje količine, obseg teže in ustrezna priporočila. Načine in čase peke smo iz praktičnih razlogov vnaprej programirali. Nekaj receptov za samodejne programe boste našli v svojem priročniku. Programi Samodejne peke 1 do 19, 38 in 39 vključujejo predhodno segrevanje in prikazujejo napredek predhodnega segrevanja. Hrano po pisku za predhodno segrevanje postavite v pečico. Nato pritisnite **OK** za zagon Samodejne peke.

⚠ OPOZORILO

Med jemanjem hrane iz pečice vedno uporabljajte rokavice.

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 1	Krompirjev gratin	1,0-1,5	Kovinska rešetka	3
		Pripravite svež krompirjev gratin v pekaču, 22-24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		
A 2	Zelenjavni gratin	0,8-1,2	Kovinska rešetka	3
		Pripravite svež zelenjavni gratin v pekaču, 22-24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		

Pametna peka

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 3	Kuhanje testenin	1,2-1,5	Kovinska rešetka	3
		Pripravite gratinirane testenine v pekaču, 22-24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		
A 4	Lazanja	1,0-1,5	Kovinska rešetka	3
		Pripravite doma pripravljeno lazanjo v pekaču, 22-24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Kovinska rešetka	3
		Sestavine za Ratatouille dajte v pekač s pokrovom. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke. Pecite pri zaprtem pokrovu. Pred postrežbo premešajte.		
A 6	Jabolčna pita	1,2-1,4	Kovinska rešetka	2
		Jabolčno pito pripravimo v okroglem kovinskem pekaču dolžine 20-24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 7	Francoski rogljički	0,3-0,4	Univerzalni pekač	3
		Pripravite francoske rogljičke (ohlajeno, pripravljeno testo). Na univerzalni pekač položite peki papir. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico.		
A 8	Jabolčna pita z listnatim testom	0,3-0,4	Univerzalni pekač	3
		Jabolčno pito z listnatim testom položite na peki papir v univerzalnem pekaču. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico.		
A 9	Sadni nadev	0,4-0,5	Kovinska rešetka	3
		Testo dajte v namaščen črni kovinski pekač kot podlago za pecivo. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Kovinska rešetka	2
		Pripravite testo za quiche, dajte v okrogli pekač za quiche s premerom 25 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje dodajte nadev in jed postavite na sredino rešetke.		
A 11	Štruca belega kruha	0,6-0,7	Kovinska rešetka	2
		Pripravite testo in ga dajte v črni kovinski oglati pekač (dolžine 25 cm). Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		
A 12	Štruca mešanega kruha	0,8-0,9	Kovinska rešetka	2
		Pripravite testo in ga dajte v črni kovinski oglati pekač (dolžine 25 cm). Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		
A 13	Kruhov zvitek	0,3-0,5	Univerzalni pekač	3
		Pripravite zvitke (ohlajeno, pripravljeno testo). Na univerzalni pekač položite peki papir. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač dajte v pečico.		

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 14	Drobljenec s sadjem	0,8-1,2	Kovinska rešetka	3
		Sveže sadje (maline, robide, jabolčne rezine ali hruškove rezine) dajte v pekač, 22-24 cm. Posipajte z drobtinami. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		
A 15	Kolački	0,5-0,6	Univerzalni pekač	3
		Kolačke (premera 5-6 cm) položite na peki papir na univerzalnem pladnju. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico.		
A 16	Biskvit	0,5-0,6	Kovinska rešetka	3
		Pripravite testo za biskvit in ga dajte v črn okrogel pekač s premerom 26 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 17	Marmorni kolač	0,7-0,8	Kovinska rešetka	2
		Pripravite testo za kolač in ga dajte v okrogel kovinski pekač za šarkelj ali pekač za mini potičke. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 18	Nizozemska sladka štručka	0,7-0,8	Kovinska rešetka	2
		Pripravite testo in ga dajte v črni kovinski oglati pekač (dolžine 25 cm). Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 19	Browniji	0,7-0,8	Kovinska rešetka	3
		Testo pripravite v pekaču dolžine 20-24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		
A 20	Pljučna pečenka	0,8-1,2	Kovinska rešetka	2
			Univerzalni pekač	1
		Govedino začinite in pustite v hladilniku 1 uro. Položite na kovinsko rešetko tako, da bo mastna stran obrnjena navzgor.		
A 21	Počasi pečen rostbif	0,8-1,2	Kovinska rešetka	2
			Univerzalni pekač	1
		Govedino začinite in pustite v hladilniku 1 uro. Položite na kovinsko rešetko tako, da bo mastna stran obrnjena navzgor.		
A 22	Praženi jagnječji kotleti z zelišči	0,4-0,8	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	1
		Jagnječje kotlete marinirajte z zelišči in začimbami ter jih položite na kovinsko rešetko.		
A 23	Jagenjčkova krača	1,0-1,4	Kovinska rešetka	3
			Univerzalni pekač	1
		Jagnjetino marinirajte in jo položite na kovinsko rešetko.		
A 24	Hrustljavo pečena svinjina	0,8-1,2	Kovinska rešetka	3
			Univerzalni pekač	1
		Svinjsko pečenko položite na zgornjo kovinsko rešetko tako, da bo mastna stran obrnjena navzgor.		

Pametna peka

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 25	Svinjska rebra	0,8-1,2	Kovinska rešetka	3
			Univerzalni pekač	1
		Rebra položite na rešetke.		
A 26	Cel piščanec	1,0-1,4	Kovinska rešetka	2
			Univerzalni pekač	1
		Piščanca sperite in očistite. Piščanca namažite z oljem in začimbami. Položite na kovinsko rešetko tako, da bodo prsa obrnjena navzgor, in ga obrnite, ko pečica zapiska.		
A 27	Piščančja prsa	0,5-0,9	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	1
		Prsa marinirajte in jih dajte na kovinsko rešetko.		
A 28	Piščančja bedra	0,5-0,9	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	1
		Namažite z oljem in začimbami in dajte na rešetko.		
A 29	Račja prsa	0,3-0,7	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	1
		Račja prsa namažite z maščobo in jih postavite na rešetke tako, da bo mastna stran obrnjena navzgor. Prva nastavitev je za srednje pečeno, druga za srednje do dobro pečeno.		
A 30	Pečen file postrvi	0,3-0,7	Univerzalni pekač	4
		Fileje postrvi postavite na univerzalni pekač tako, da bo stran s kožo obrnjena navzgor.		

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 31	Postrv	0,3-0,7	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	1
		Ribo sperite in očistite in jo od glave do repa položite na rešetko. V notranjost ribe dodajte limonin sok, sol in zelišča. Z nožem odrežite kožo s površine. Namažite z oljem in posolite.		
A 32	Morski list	0,3-0,7	Univerzalni pekač	3
		Morski list položite na peki papir na univerzalni pekač. Z nožem zarežite v površino.		
A 33	Lososov zrezek/file	0,3-0,7	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	1
		Fileje oz. zrezke sperite in očistite. Fileje dajte na rešetko tako, da bo stran s kožo obrnjena navzgor.		
A 34	Pražena zelenjava	0,3-0,7	Univerzalni pekač	4
		Rezine bučke, jajčevca, poper, čebulo in češnjev paradižnik sperite in jih pripravite. Namažite z oljčnim oljem, zelišči in začimbami. Porazdelite jih enakomerno na univerzalnem pekaču.		
A 35	Pečene krompirjeve polovičke	0,5-0,9	Univerzalni pekač	3
		Velike krompirje (vsak po 200 g) razrežemo po dolžini na polovičke. Na pekač jih položite tako, da bo vrezana stran zgoraj, ter namažite z oljčnim oljem, zelišči in začimbami.		
A 36	Zamrznjen pečen krompirček	0,3-0,7	Univerzalni pekač	3
		Zamrznjen krompirček enakomerno porazdelite po univerzalnem pekaču.		

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 37	Zamrznjeni krompirjevi krhlji	0,3-0,7	Univerzalni pekač	3
		Zamrznjene krompirjeve krhlje enakomerno porazdelite po univerzalnem pekaču.		
A 38	Zamrznjena pica	0,3-0,7	Kovinska rešetka	3
		Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje zamrznjeno pico postavite na sredino kovinske rešetke.		
A 39	Doma pripravljena pica	0,8-1,2	Univerzalni pekač	2
		Pripravite doma pripravljeno pico iz kvašenega testa in jo dajte na univerzalni pekač. Teža vključuje testo in nadev, kot so omaka, zelenjava, šunka in sir. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico.		
A 40	Vzhajanje testa	0,3-0,7	Kovinska rešetka	2
		Testo pripravite v skledi, pokrijte jo s folijo za živila. Postavite na sredino rešetke.		

Dvojna peka

V naslednji tabeli je predstavljenih 10 samodejnih programov za peko, praženje in pripravo sladic. Uporabite lahko samo zgornjo ali spodnjo cono ter hkrati zgornjo in spodnjo cono. Program vsebuje količine, obseg teže in ustrezna priporočila. Načine in čase peke smo iz praktičnih razlogov vnaprej programirali. Nekaj receptov za samodejne programe boste našli v svojem priročniku.
Vsi programi samodejne dvojne peke vključujejo predhodno segrevanje in prikaz napredka predhodnega segrevanja.
Hrano po pisku za predhodno segrevanje postavite v pečico.
Pritisnite **Čas peke** za zagon **Samodejne peke**.

⚠ OPOZORILO

Med jemanjem hrane iz pečice vedno uporabljajte rokavice.

1. Zgoraj

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
1	Krompirjev gratin	1,0-1,5	Kovinska rešetka	4
		Pripravite svež krompirjev gratin v pekaču, 22-24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		
2	Lazanja	1,0-1,5	Kovinska rešetka	4
		Pripravite doma pripravljeno lazanjo v pekaču, 22-24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke.		
3	Piščančja bedra	0,5-0,9	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	4
		Namažite z oljem in začimbami in dajte na rešetko.		

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
4	Pečene krompirjeve polovičke	0,5-0,9	Univerzalni pekač	4
		Velike krompirje (vsak po 200 g) razrežemo po dolžini na polovičke. Na pekač jih položite tako, da bo vrezana stran zgoraj, ter namažite z oljčnim oljem, zelišči in začimbami.		
5	Zamrznjen pečen krompirček	0,3-0,7	Univerzalni pekač	4
		Zamrznjen krompirček enakomerno porazdelite po univerzalnem pekaču.		

2. Spodaj

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
1	Jabolčna pita	1,2-1,4	Kovinska rešetka	1
		Jabolčno pito pripravimo v okroglem kovinskem pekaču dolžine 20-24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
2	Jabolčna pita z listnatim testom	0,3-0,4	Univerzalni pekač	1
		Jabolčno pito z listnatim testom položite na peki papir v univerzalnem pekaču. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Kovinska rešetka	1
		Pripravite testo za quiche, dajte ga v okrogli pekač za quiche s premerom 22-24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje dodajte nadev in jed postavite na sredino rešetke.		
4	Zamrznjena pica	0,3-0,7	Kovinska rešetka	1
		Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje zamrznjeno pico postavite na sredino kovinske rešetke.		

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
5	Doma pripravljena pica	0,8-1,2	Univerzalni pekač	1
		Pripravite doma pripravljeno pico iz kvašenega testa in jo dajte na univerzalni pekač. Teža vključuje testo in nadev, kot so omaka, zelenjava, šunka in sir. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico.		

3. Dvojček

Izberete lahko en samodejni program za spodnjo in zgornjo cono ter hkrati pečete.

⚠ **POZOR**

Če uporabljate zgornjo ali spodnjo cono, se ventilator in grelnik druge cone lahko vklopita za doseganje optimalnega delovanja. Cona, ki se ne uporablja, se ne sme uporabljati za nobene druge namene.

Testne jedi

V skladu s standardom EN 60350-1.

1. Peka sladic

Priporočila za peko veljajo za predhodno segreto pečico. Ne uporabljajte funkcije Hitrega predhodnega segrevanja. Nagnjeno stran vedno namestite spredaj, takoj za vrata pečice.

Vrsta jedi	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Tortice	Univerzalni pekač	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Masleno pecivo	Univerzalni pekač	1+3		140	28-33
Biskvit brez maščobe	Kovinska rešetka in Pločevinast pekač z obročem za torte (Temni premaz, premer 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Jabolčna pita	Kovinska rešetka in 2 Pločevinasta pekača z obročem za torte ** (Temni premaz, premer 20 cm)	2, položeno diagonalno		160	70-80
	Univerzalni pekač, Kovinska rešetka in 2 Pločevinasta pekača z obročem za torte *** (Temni premaz, premer 20 cm)	1+3		160	80-90

* Čas priprave jedi podaljšajte za 5 minut, če uporabljate običajni način skupaj s steklenim pekačem (premer 26 cm).

** Torti sta na rešetki postavljeni ena zadaj levo in ena spredaj desno.

*** Torti sta postavljeni na sredini ena vrh druge.

2. Pečenje na žaru

Pri uporabi funkcije velikega žara pečico prehodno segrevajte 5 minut.

Vrsta jedi	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Beli toast	Kovinska rešetka	5		270 (Največ)	1-2
Goveji hamburgerji * (12 kom)	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač (za lovljenje kapljic)	4 1		270 (Največ)	1. 15-18 2. 5-8

* Obrnite, ko pretečeta $^2/_3$ časa peke.

3. Praženje

Vrsta jedi	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Cel piščanec * 1,3-1,5 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač (za lovljenje kapljic)	3 1		200	60-75
Cel piščanec * 1,5-1,7 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač (za lovljenje kapljic)	3 1		200	70-85

* Na polovici pretečenega časa obrnite.

Pametna peka

Zbirka pogostih receptov za samodejno peko

Krompirjev gratin

Sestavine 800 g krompirja, 100 ml mleka, 100 ml smetane, 50 g stepenega celega jajca, 1 žlička soli, poper, muškatni orešček, 150 g naribanega sira, maslo, timijan

Navodila Krompir olupite in narežite na 3 mm debeline. Maslo podrgnite po celotni površini posode za gratin (22-24 cm). Rezine razprostrite na čisto brisačo in naj bodo pokrite z brisačo medtem ko pripravljate ostale sestavine.
Preostale sestavine, razen naribanega sira, zmešajte v veliko skledo in dobro premešajte. Rezine krompirja v posodi položite tako, da se delno prekrivajo, nato pa zmes prelijte po krompirju. Naribani sir porazdelite na vrhu in pecite. Ko je pečeno, postrezite z nekaj posutimi listi svežega timijana.

Zelenjavni gratin

Sestavine 800 g zelenjave (bučka, paradižnik, čebula, korenje, poper, predhodno skuhan krompir), 150 ml smetane, 50 g stepenega celega jajca, 1 žlička soli, zelišče (poper, peteršilj ali rožmarin), 150 g naribanega sira, 3 žličke oljčnega olja, nekaj listov timijana

Navodila Zelenjavo operite in narežite na 3-5 mm debeline. Rezine razporedite v posodo za gratin (22-24 cm) v sloje in zelenjavo prelijte z oljem. Preostale sestavine, razen naribanega sira, zmešajte in dodajte zelenjavo. Naribani sir porazdelite na vrhu in pecite. Postrezite z nekaj posutimi listi svežega timijana.

Lazanja

Sestavine 2 žlički oljčnega olja, 500 g mletega govejega mesa, 500 ml paradižnikove omake, 100 ml goveje osnove, 150 g posušenih listov lazanje, 1 čebula (sesekljana), 200 g naribanega sira, 1 žlička posušenih peteršiljevih kosmičev, origano, bazilika

Navodila Pripravite paradižnikovo mesno omako. V ponvi segrejte olje, nato pecite mleto goveje meso in sesekljano čebulo približno 10 min, dokler ne porjavi. Prelijte s paradižnikovo omako in govejo osnovo, dodajte posušena zelišča. Naj zavre in kuhajte 30 minut.
Rezance za lazanjo kuhajte v skladu z navodili na embalaži. Rezance za lazanjo, mesno omako sir in dajte v sloje in nato postopek ponovite. Nato enakomerno potresite preostali sir na vrh plasti rezancev in pecite.

Jabolčna pita

Sestavine
- **Pecivo**: 275 g moke, 1/2 žličke soli, 125 g belega ricinusovega sladkorja, 8 g vanilijevega sladkorja, 175 g hladnega masla, 1 jajce (stepeno)
- **Nadev**: 750 g trdih celih jabolk, 1 žlička limoninega soka, 40 g sladkorja, 1/2 žličke cimeta, 50 g rozin brez semen, 2 žlički krušnih drobtin

Navodila

Posipajte moko s soljo nad veliko skledo. Posipajte ricinusov sladkor in vanilijev sladkor. Z 2 nožema prerežite maslo skozi moko na majhne kocke. Dodajte 3/4 stepenega jajca. Vse sestavine gnetemo v kuhinjskem robotu, dokler ne dobite drobljive mase. Testo z rokami oblikujte v kroglo. Zavijte jo v plastično folijo in pustite, naj se hladi približno 30 minut.
Namastite pekač z obročem (premer 24-26 cm) in posipajte površino z moko. Razvaljajte 3/4 testa do debeline 5 mm. Dajte jo v pekač (na dno in ob straneh).
Jabolka olupite in odstranite sredice. Razrežite jih na kocke na približno 3/4 x 3/4 cm. Jabolka potresite z limoninim sokom in dobro premešajte. Ribez in rozine operite in osušite. Dodajte sladkor, cimet, rozine in ribez. Dobro premešajte in dno testa potresite s krušnimi drobtinami. Rahlo pritisnite. Preostanek testa razvaljajte. Testo narežite na majhne trakce in jih na nadev položite tako, da se bodo med sabo križali. Pito enakomerno namažite s preostalim stepenim jajcem.

Quiche Lorraine

Sestavine
- **Pecivo**: 200 g navadne moke, 80 g masla, 1 jajce
- **Nadev**: 75 g slanine brez masti, 125 ml smetane, 125 g kisle smetane, 2 stepeni jajci, 100 g naribanega sira iz Švice, sol in poper

Navodila

Pecivo naredite tako, da moko, maslo in jajce daste v skledo in premešate, da se pecivo zmehča in nato naj 30 minut počiva v hladilniku. Pecivo razvaljajte in dajte v namaščeni keramični pekač za quiche (premer 25 cm). Dno zabodite z vilicami. Zmešajte jajce, smetano, kislo smetano, sir, sol in poper. Tik pred peko prelijte vsebino na pecivo.

Drobljenec s sadjem

Sestavine
- **Preliv**: 200 g moke, 100 g masla, 100 g sladkorja, 2 g soli, 2 g cimetovega prahu
- **Sadje**: 600 g mešanega sadja

Navodila

Vse sestavine premešajte, da dobite drobtine za izdelavo nadeva. Mešano sadje razporedite v pekaču in potresite z drobtinami.

Pametna peka

Doma pripravljena pica

Sestavine
- **Testo za pico**: 300 g moke, 7 g suhega kvasa, 1 žlička oljčnega olja, 200 ml tople vode, 1 žlička sladkorja in sol
- **Preliv**: 400 g narezane zelenjave (jajčevci, bučke, čebula, paradižnik), 100 g šunke ali slanine (sesekljane), 100 g naribanega sira

Navodila V skledo dajte moko, kvas, olje, sol, sladkor in toplo vodo ter premešajte, da dobite vlažno testo. Gnetite s kuhinjskim robotom ali ročno približno 5-10 min. Pokrijte s pokrovom in dajte v pečico, naj vzhaja 30 minut pri 35 °C. Testo razvaljajte v pravokotno obliko na z moko posuti površini in ga dajte na pladenj ali pekač za pico. Na testo namažite paradižnikov pire in nadevajte z šunko, gobicami, olivo in paradižnik. Enakomerno potresite s sirom in pecite.

Pljučna pečenka

Sestavine 1 kg pečenke, 5 g soli, 1 g popra, 3 g rožmarina, timijana

Navodila Govedino začinite s soljo, poprom in rožmarinom ter pustite v hladilniku 1 uro. Dajte ga na kovinsko rešetko. Dajte jo v pečico in pecite.

Praženi jagnječji kotleti z zelišči

Sestavine 1 kg jagnječjega kotleta (6 kosov), 4 veliki stroki česna (stisnjeni), 1 žlička svežega timijana (zdrobljenega), 1 žlička svežega rožmarina (zdrobljenega), 2 žlički soli, 2 žlički oljčnega olja

Navodila Zmešajte sol, česen, zelišča in olje ter dodajte jagnjetino. Obrnite in pustite pri sobni temperaturi vsaj 30 minut do 1 ure.

Svinjska rebra

Sestavine 2 cela svinjska rebra s trebušnega dela, 1 žlička črnega popra, 3 lovorjevi listi, 1 čebula (sesekljana), 3 stroki česna (sesekljana), 85 g rjavega sladkorja, 3 žličke worcesterske omake, 2 žlički paradižnikovega pireja, 2 žlički oljčnega olja

Navodila Naredite omako za žar. V ponvi segrejte olje in dodajte čebulo. Pražite, dokler se ne zmehča, in dodajte preostale sestavine. Naj zavre in zmanjšajte toploto ter dušite 30 minut, dokler se ne zgosti. Rebro marinirajte v omaki za žar vsaj 30 minut do 1 ure.

Vzdrževanje

Čiščenje

⚠ OPOZORILO

- Prepričajte se, da sta pečica in dodatna oprema pred čiščenjem ohlajeni.
- Ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev, trdih krtač, gobic ali krp za poliranje, jeklene volne, nožev in drugih jedkih snovi.

Notranjost pečice

- Za čiščenje notranjosti pečice uporabite čisto krpo in blago čistilno sredstvo ali toplo milnico.
- Tesnila vrat ne čistite ročno.
- Da bi se izognili poškodbam emajlirane površine pečice, uporabljajte čistilna sredstva, ki so primerna za pečice.
- Za odstranitev trdovratne umazanije uporabite posebno čistilo za pečice.
- Ko se temperatura prostora za peko v začetnem časovnem obdobju povečuje, boste morda našli nekaj madežev na notranjem steklu vrat. V tem primeru izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. Nato s papirnato brisačo ali nevtralnim čistilnim sredstvom in s čisto krpo obrišite notranje steklo.

Zunanjost pečice

Za čiščenje zunanjosti pečice, na primer vrat, ročaja in zaslona, uporabite čisto krpo in blago čistilo ali toplo milnico ter obrišite s papirnato brisačo ali kuhinjsko krpo.
Maščoba in umazanija se zaradi toplega zraka, ki prihaja iz pečice, še zlasti radi nabereta okrog ročaja. Priporočljivo je, da ročaj očistite po vsaki uporabi.

Dodatna oprema

Dodatno opremo pomijte po vsaki uporabi in jo obrišite s kuhinjsko krpo. Za odstranjevanje trdovratne umazanije uporabljeno dodatno opremo namakajte v topli milnici 30 minut pred pomivanjem.

Katalitično emajlirana površina (samo na nekaterih modelih)

Odstranljivi deli so prevlečeni s temno sivim katalitičnim emajlom. Zaradi kroženja zraka pri konvekcijskem gretju se lahko umažejo z oljem in maščobo. Te obloge pri temperaturi 200 °C in več odpadejo.

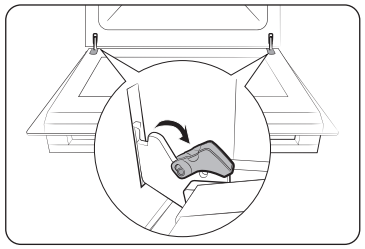
1. Iz pečice vzemite vso dodatno opremo.
2. Očistite notranjost pečice.
3. Izberite način za konvekcijsko gretje z najvišjo temperaturo in cikel pustite delovati eno uro.

Vrata

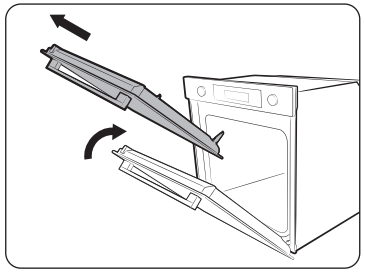
Vrat pečice ne odstranjujte, razen za namene čiščenja. Če želite odstraniti vrata za čiščenje, upoštevajte ta navodila.

⚠ OPOZORILO

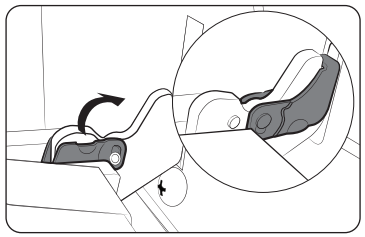
Vrata pečice so težka.



1. Odprite vrata in do konca odprite objemki na obeh tečajih.



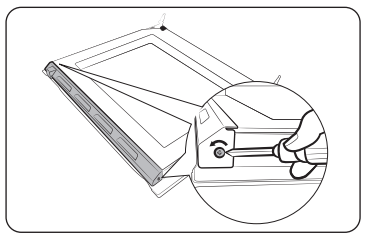
2. Zaprite vrata za približno 70°. Z obema rokama držite vrata pečice ob straneh ter dvignite in povlecite navzgor, dokler se tečaji ne odklopijo.
3. Vrata očistite z milnico in čisto krpo.



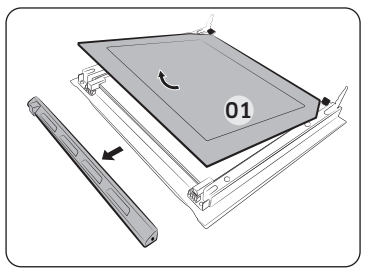
4. Ko končate, vrata ponovno namestite z upoštevanjem 1. in 2. koraka zgoraj v obratnem vrstnem redu. Prepričajte se, da so tečaji na obeh straneh pritrjene.

Steklo vrat

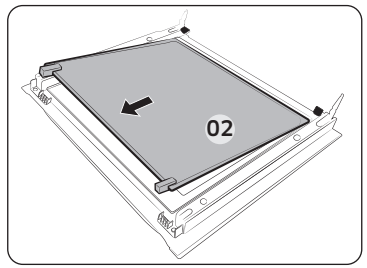
Odvisno od modela so vrata pečice opremljena s 3-4 steklene ploskve, ki so nameščene druga ob drugi. Ne odstranjujte stekla vrat, razen za namene čiščenja. Če želite odstraniti vrata za namene čiščenja, upoštevajte ta navodila.



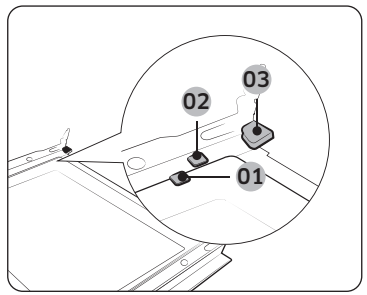
1. Z izvijačem odstranite vijake na levi in desni strani.



2. Odstranite obloge v smeri puščice
3. Odstranite prvo stekleno ploskev z vrat.

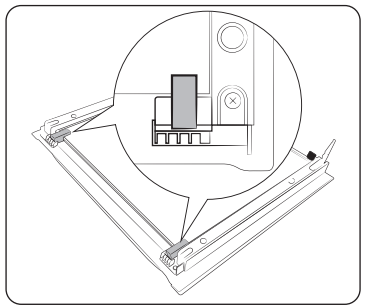


4. Odstranite drugo stekleno ploskev z vrat v smeri puščice.
5. Steklo očistite z milnico in čisto krpo.



6. Ko končate, steklene ploskve ponovno vstavite:
- 2. stekleno ploskev vstavite med podporno sponko 1 in 2, nato pa 1. stekleno ploskev v podporno sponko 3 v tem vrstnem redu.

01 Podporna sponka 1
02 Podporna sponka 2
03 Podporna sponka 3

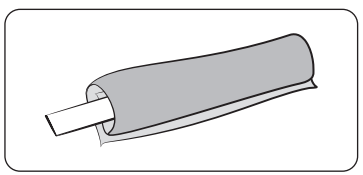


7. Preverite, ali se gume za steklo prilegajo in stekleno ploskev pravilno pritrdite.
8. Vrata ponovno namestite z upoštevanjem 1. in 2. koraka zgoraj v obratnem vrstnem redu.

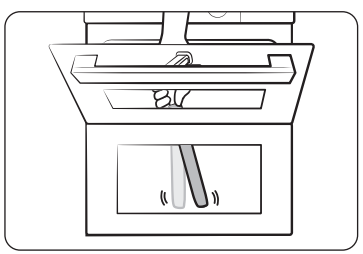
⚠ OPOZORILO

Da preprečite uhajanje toplote, se prepričajte, da ste steklene ploskve vstavili na pravilen način.

Vrata z dvojnim steklom (samo na nekaterih modelih)



1. Ovijte z mokro brisačo, da se bo tesno prilegala.

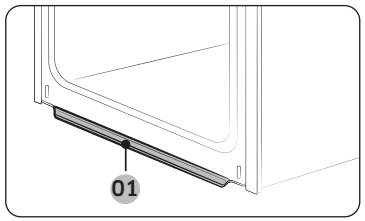


2. Dajte na brisačo pod vrati.
3. Očistite vrata.
4. Na brisačo nanesite čistilno sredstvo in ponovno očistite.
5. S suho brisačo obrišite vlago in mehurčke.

⚠ POZOR

Pri čiščenju ne odstranjujte vrat.

Zbiralnik vode



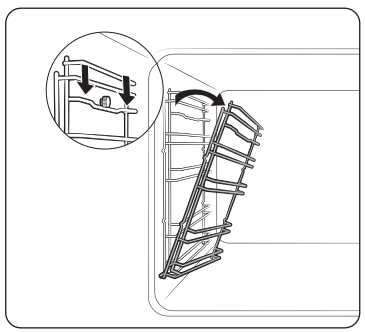
01 Zbiralnik vode

V zbiralniku vode se zbirajo odvečna vlaga od peke in ostanki hrane. Zbiralnik vode redno praznite in čistite.

⚠ OPOZORILO

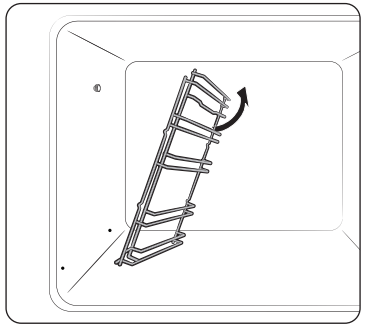
Če zbiralnik vode pušča, se obrnite na lokalni servisni center podjetja Samsung.

Stranska vodila (samo na nekaterih modelih)



1. Pritisnite zgornjo vrsto levega stranskega vodila in jo spustite za približno 45°.

Vzdrževanje



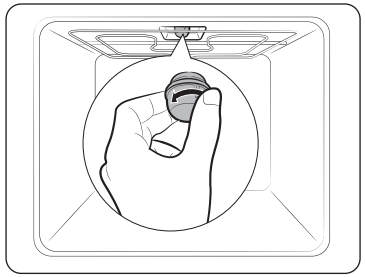
2. Povlecite in odstranite spodnjo vrsto levega stranskega vodila.
3. Na enak način odstranite desno stransko vodilo.
4. Očistite obe stranski vodili.
5. Ko končate, za ponovno namestitev stranskih vodil upoštevajte 1. in 2. korak zgoraj v obratnem vrstnem redu.

OPOMBA

Pečica deluje brez nameščenih stranskih vodil in rešetk.

Menjava

Žarnice

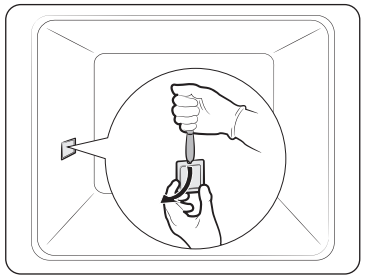


1. Steklen pokrovček odstranite tako, da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.
2. Zamenjajte žarnico v pečici.
3. Očistite stekleni pokrovček.
4. Ko končate, za ponovno namestitev steklenega pokrovčka upoštevajte 1. korak zgoraj v obratnem vrstnem redu.

OPOZORILO

- Pred menjavo žarnice pečico izklopite in odklopite napajalni kabel.
- Uporabljajte samo žarnice 25-40 W / 220-240 V, ki so odporne na temperaturo 300 °C. Odobrene žarnice lahko kupite v lokalnem servisnem centru podjetja Samsung.
- Pri rokovanju s halogensko žarnico uporabite suho krpo. S tem preprečite, da bi na njej ostali prstni odtisi ali pot, kar lahko skrajša njeno življenjsko dobo.

Stranska lučka pečice



1. Z eno roko držite spodnji konec pokrova stranske luči pečice in uporabite ravno, ostro orodje, kot je namizni nož, da odstranite pokrov, kot je prikazano.
2. Zamenjajte stransko lučko pečice.
3. Ponovno vstavite pokrov luči.

Odpravljanje težav

Točke preverjanja

Če se pojavi težava s pečico, najprej preverite spodnjo tabelo in izvedite predlagani ukrep. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na lokalni servisni center podjetja Samsung.

Težava	Vzrok	Ukrep
Gumbov ni mogoče ustrezno pritiskati.	• Morda se med gumbi nahajajo tujki.	• Odstranite tujek in poskusite znova.
	• Pri modelu na dotik: morda je na zunanji površini vlaga.	• Odstranite vlago in poskusite znova.
	• Morda je nastavljena funkcija zaklepanja.	• Preverite, če je nastavljena funkcija zaklepanja.
Čas ni prikazan.	• Morda ni električnega napajanja.	• Preverite, ali je vzpostavljeno električno napajanje.
Pečica ne deluje.	• Morda ni električnega napajanja.	• Preverite, ali je vzpostavljeno električno napajanje.
Pečica se med delovanjem izklopi.	• Morda je bila odklopljena iz električne vtičnice.	• Znova priključite v električno vtičnico.
Med delovanjem se prekine napajanje.	• Morda neprekinjena peka traja predolgo.	• Po dolgotrajnejši peki pustite, da se pečica ohladi.
	• Morda ventilator za hlajenje ne deluje.	• Poslušajte, ali je slišati ventilator za hlajenje.
	• Morda je pečica nameščena na mestu s slabim prezračevanjem.	• Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za namestitev izdelka.
	• Morda je v isto vtičnico priključenih več napajalnih kablov.	• Uporabite en sam vtič.
V pečici ni napajanja.	• Morda ni električnega napajanja.	• Preverite, ali je vzpostavljeno električno napajanje.
Zunanjost pečice se med delovanjem preveč segreje.	• Morda je pečica nameščena na mestu s slabim prezračevanjem.	• Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za namestitev izdelka.
Vrat ni mogoče ustrezno odpirati.	• Morda so med vrati in notranjostjo pečice ostanki hrane.	• Pečico dobro očistite in nato znova odprite vrata.
Luč v pečici je zatemnjena ali se ne vklopi.	• Morda se luč vklopi in nato izklopi.	• Luč se po določenem času samodejno izkopi zaradi varčevanja z energijo. Lahko jo ponovno vklopite tako, da pritisnete gumb za luč pečice.
	• Morda je bila luč med peko prekrita s tujki.	• Očistite notranjost pečice in znova preverite.
V pečici je prišlo do električnega udara.	• Morda napajanje ni ustrezno ozemljeno. • Morda uporabljate neozemljeno vtičnico.	• Preverite, ali je napajanje ustrezno ozemljeno.
V pečici kaplja voda.	• Pri nekaterih vrstah hrane se lahko pojavi voda ali para. To ne pomeni, da je izdelek okvarjen.	• Pustite, da se pečica ohladi, nato pa jo obrišite s suho kuhinjsko krpo.
Skozi razpoko v vratih uhaja para.		
V pečici je ostala voda.		

Odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Ukrep
Svetlost v pečici se spreminja.	• Svetlost se spreminja glede na spremembe v električnem napajanju.	• Ne skrbite, spremembe v napajanju med peko ne pomenijo, da je pečica okvarjena.
Peka je končana, vendar ventilator za hlajenje še vedno deluje.	• Ventilator samodejno deluje določen čas, da prezrači notranjost pečice.	• Ne skrbite, to ne pomeni, da je pečica okvarjena.
Pečica se ne segreva.	• Morda so odprta vrata pečice.	• Zaprite vrata in znova zaženite program.
	• Morda upravljalni elementi na pečici niso pravilno nastavljeni.	• Oglejte si poglavje o delovanju pečice in pečico ponastavite.
	• Morda je pregorela varovalka ali je bilo prekinjeno napajanje.	• Zamenjajte varovalko ali ponastavite napajanje. Če se to pogosto dogaja, pokličite električarja.
Med delovanjem se iz pečice kadi.	• Kadi se med prvo uporabo.	• Med prvo uporabo pečice se lahko iz grelnika kadi. Ne gre za okvaro. Ko boste pečico uporabili 2 do 3-krat, se ne bo več kadilo.
	• Če so na grelniku ostanki hrane.	• Počakajte, da se pečica ohladi, in odstranite hrano z grelnika.
Ob uporabi pečice se voha vonj po zažganem ali plastiki.	• Morda uporabljate plastično ali drugo posodo, ki ni odporna na toploto.	• Uporabite stekleno posodo, ki je odporna na visoke temperature.

Težava	Vzrok	Ukrep
Pečica ne peče pravilno.	• Morda ste med peko prepogosto odpirali vrata.	• Vrat ne odpirajte pogosto, razen če pečete hrano, ki jo je treba obračati. Če vrata pogosto odpirate, se zniža temperatura v pečici, kar lahko vpliva na rezultate pri peki.
Parno čiščenje ne deluje.	• To je zato, ker je temperatura previsoka.	• Pustite, da se pečica ohladi in nato poskusite.
Način dvojne peke ne deluje.	• Morda ločevalnik ni ustrezno sestavljen	• Ločevalnik pravilno vstavite in nadaljujte z uporabo.
Način posamične peke ne deluje.	• Če je ločevalnik vstavljen v pečico.	• Odstranite ločevalnik in nadaljujte z uporabo.

Informativne kode

Če pečica ne deluje, bo morda na zaslonu prikazana informativna koda. Preverite spodnjo tabelo in izvedite predlagani ukrep.

Koda	Pomen	Ukrep
C-d1	Okvare ključavnice vrat	Izklopite pečico in jo ponovno vklopite. Če težave ni mogoče odpraviti, odklopite napajanje za 30 sekund ali več in ga nato znova priklopite. Če težave še vedno ni mogoče odpraviti, se obrnite na servisni center.
C-20	Okvare senzorja	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Samo med EEPROM branjem/pisanjem	
C-F0	Če ni komunikacije med glavno PCB in pomožno PCB	
C-F2	Pojavi se, ko se vzdržuje komunikacijska težava med Touch IC <-> Glavni ali pomožni micom	Izklopite pečico in jo ponovno vklopite. Če težave ni mogoče odpraviti, odklopite napajanje za 30 sekund ali več in ga nato znova priklopite. Če težave še vedno ni mogoče odpraviti, se obrnite na servisni center.
C-d0	Težava z gumbi Pojavi se, če gumb pridržite predolgo.	Očistite gumbe in se prepričajte, da na njih ali okoli njih ni vode. Izklopite pečico in poskusite znova. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na lokalni servisni center podjetja Samsung.
-dC-	Morda je ločevalnik med peko v načinu Dvojne peke odstranjen. Morda je ločevalnik med peko v načinu Posamične peke vstavljen.	Ločevalnik med peko v načinu Dvojne peke ne sme biti odstranjen. Izklopite pečico in jo ponovno vklopite. Če težave ni mogoče odpraviti, odklopite napajanje za 30 sekund ali več in ga nato znova priklopite. Če težave še vedno ni mogoče odpraviti, se obrnite na servisni center.
S-01	Varnostni izklop Pečica že predolgo deluje pri nastavljeni temperaturi. • Pod 100 °C - 16 ur • Od 105 °C do 240 °C - 8 ur • Od 245 °C do najvišje temperature - 4 ure	Ne gre za okvaro sistema. Izklopite pečico in odstranite hrano, Nato znova poskusite kot običajno.

Tehnični podatki

SAMSUNG se trudi, da bi svoje izdelke vedno izboljševal. Spremembe specifikacij pečice in navodil za uporabnike so mogoče brez predhodnega obvestila.

Napetost priključka		230-240 V ~ 50 Hz
Največja povezana obremenitev		3650-3950 W
Mere (Š x V x G)	Glavna enota	595 x 596 x 570 mm
	Vgradna	560 x 579 x 549 mm
Prostornina		76 litrov

* Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti <G>.

Dodatek

Podatkovni list izdelka

SAMSUNG	SAMSUNG		
Oznaka modela	NV7B441****, NV7B442****, NV7B443****, NV7B444****, NV7B445****, NV7B441**C*, NV7B442**C*, NV7B444**C*, NV7B451****, NV7B452****, NV7B453****, NV7B454****, NV7B455****		
Indeks energijske učinkovitosti za vsak prostor za peko (EEI prostor za peko)	81,6		
Razred energijske učinkovitosti na predelek	A+		
Poraba energije (električna energija), ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko električno segrevane pečice v ciklu v običajnem načinu za vsak prostor za peko (končna električna energija) (EC električni prostor za peko)	1,05 kWh/cikel		
Poraba energije, ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko električno segrevane pečice v ciklu v načinu z ventilatorjem za vsak prostor za peko (končna električna energija) (EC električni prostor za peko)	0,71 kWh/cikel		
Število prostorov za peko	1		
Vir toplote za vsak prostor za peko (električna energija ali plin)	elektrika		
Prostornina vsakega prostora za peko (V)	76 l		
Vrsta pečice	Vgradna		
Masa aparata (M)	NV7B441****: 33,4 kg NV7B442****: 33,4 kg NV7B443****: 38,4 kg NV7B444****: 33,4 kg NV7B445****: 38,4 kg	NV7B441**C*: 38,4 kg NV7B442**C*: 38,4 kg NV7B444**C*: 38,4 kg	NV7B451****: 33,4 kg NV7B452****: 36,9 kg NV7B453****: 40,9 kg NV7B454****: 36,9 kg NV7B455****: 40,9 kg

Podatki so določeni v skladu s standardom EN 60350-1, EN 50564, Uredbami Komisije (EU) št. 65/2014 in (EU) št. 66/2014 ter Uredbo (ES) št. 1275/2008.

Skupna poraba energije v stanju pripravljenosti (W) (Vsa omrežna vrata so v stanju »vklopljeno«)		1,9 W
Obdobje za upravljanje porabe energije (min)		20 min
WIFI	Poraba energije v stanju pripravljenosti (W)	1,9 W
	Obdobje za upravljanje porabe energije (min)	20 min
Stanje pripravljenosti	Poraba energije	1,0 W
	Obdobje za upravljanje porabe energije (min)	30 min

Nasveti za varčevanje z energijo

- Med peko vrata pečice odprite samo, da obrnete hrano. Med peko ne odpirajte vrat pogosto, da boste vzdrževali temperaturo pečice in varčevali z energijo.
- Načrtujte uporabo pečice, da je ne boste izklapljali med peko posameznih jedi, tako da boste prihranili čas in skrajšali čas ponovnega segrevanja pečice.
- Če peka traja več kot 30 minut, se lahko pečica izklopi 5-10 minut pred njegovim koncem, da prihrani energijo. Hrana se bo spekla s preostalo toploto.
- Po možnosti specite več jedi hkrati.

OPOMBA

Samsung izjavlja, da je ta radijska oprema v skladu z Direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami v Združenem kraljestvu.
Celotno besedilo izjave EU o skladnosti in izjave Združenega kraljestva o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: Uradno izjavo o skladnosti lahko najdete na http://www.samsung.com. Pojdite na Support > Search Product Support (Podpora > Iskanje podpore za izdelke) in vnesite ime modela.

	Frekvenčno območje	Moč oddajnika (maksimalna)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Obvestilo o odprti kodi

Programska oprema, ki je vključena v ta izdelek, vsebuje odprtokodno programsko opremo. Naslednji URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 vodi do informacij o licenci odprte kode, ki so povezane s tem izdelkom.

SAMSUNG

VPRAŠANJA ALI KOMENTARJI

DRŽAVA	POKLIČITE	ALI OBIŠČITE NAŠE SPLETNO MESTO
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

DRŽAVA	POKLIČITE	ALI OBIŠČITE NAŠE SPLETNO MESTO
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
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01413C-01

Vestavná trouba

Uživatelská a instalační příručka

NV7B441**** / NV7B442**** / NV7B443**** / NV7B444**** / NV7B445**** /
NV7B441**C* / NV7B442**C* / NV7B444**C* / NV7B451**** /
NV7B452**** / NV7B453**** / NV7B454**** / NV7B455****

SAMSUNG

Obsah

Používání této příručky 3

V této uživatelské příručce se používají následující symboly: 3

Bezpečnostní pokyny 3

Důležitá bezpečnostní opatření 3
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad) 6
Funkce automatické úspory energie 6

Umístění a zapojení 6

Co je součástí balení výrobku 6
Připojení k napájení 7
Instalace do skříňky 8

Než začnete 10

Počáteční nastavení 10
Zápach nové trouby 10
Chytrý bezpečnostní mechanismus 10
Měkké zavření dvířek 11
Příslušenství 11
Ohebná dvířka 12
Mechanický zámek 13
Režim dvojího vaření 13

Úkony 14

Ovládací panel 14
Častá nastavení 15
Režimy vaření (kromě funkce Gril) 18
Režimy vaření (Gril) 20
Rozsah nastavení teploty v režimu dvojího vaření 22
Air Sous Vide 24
Ukončení vaření 26
Speciální funkce 26
Přírodní pára 27
Automatické vaření 28
Čištění 29
Časovač 31
Vypnutí/Zapnutí zvuku 31
Wi-Fi Zapnuta/Vypnuta 31

Chytré vaření 32

Ruční vaření 32
Programy automatického vaření 37
Testovací pokrmy 43
Sbírka častých receptů Automatického vaření 44

Údržba 47

Čištění 47
Výměna 50

Odstraňování problémů 51

Kontrolní body 51
Informační kódy 53

Technické údaje 54

Dodatek 54

Katalogový list výrobku 54
Prohlášení ohledně softwaru Open Source 55

Používání této příručky

Děkujeme, že jste si vybrali vestavnou troubu SAMSUNG.
Tato uživatelská příručka obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny, které vám pomohou při provozu a údržbě spotřebiče.
Před zahájením používání trouby si přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

V této uživatelské příručce se používají následující symboly:

⚠ VAROVÁNÍ

Rizika nebo nebezpečné zacházení, **která mohou způsobit škodu na majetku, vážná zranění osob nebo smrt.**

⚠ UPOZORNĚNÍ

Rizika nebo nebezpečné zacházení, **která mohou způsobit zranění osob nebo škodu na majetku.**

POZNÁMKA

Praktické rady, doporučení a informace, které pomáhají uživatelům při zacházení s výrobkem.

Bezpečnostní pokyny

Instalaci této trouby může provádět pouze oprávněný elektrikář. Pracovník provádějící instalaci je zodpovědný za připojení spotřebiče ke zdroji napájení v souladu s příslušnými bezpečnostními předpisy.

Důležitá bezpečnostní opatření

⚠ VAROVÁNÍ

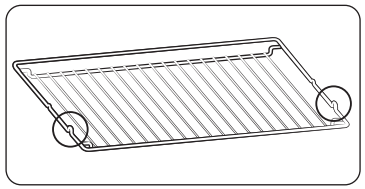
Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.
Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.
V souladu s pravidly pro elektroinstalaci musí být možné kdykoli bezpečně odpojit přívod elektrické energie.
Tento spotřebič by po instalaci měl jít odpojit od napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu v souladu s pravidly pro kabeláž.
Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.

Bezpečnostní pokyny

K uvedené metodě upevnění se nesmí používat lepidlo, protože to není spolehlivý způsob upevnění.
Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti bez dozoru nesmějí provádět čištění a údržbu spotřebiče. Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.
Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných článků uvnitř trouby.
VAROVÁNÍ: Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Zabraňte malým dětem přibližovat se.
Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.
Pokud má tento spotřebič funkci čištění, je nutné před čištěním odstranit veškeré rozlité tekutiny a v troubě nesmí zůstat žádné nádobí. Dostupnost funkce čištění závisí na provedení modelu.

Pokud je tento spotřebič vybaven funkcí čištění, může se během čištění povrch spotřebiče zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. V případě spotřebičů s procesem pyrolytického čištění mohou být některá zvířata, zejména ptáci, během procesu pyrolytického čištění citlivá na výpary a místní výkyvy teploty a měla by být během tohoto procesu přemístěna do vhodných dobře větraných prostor.
Během procesu pyrolytického čištění a po něm místnost vyvětrejte.
Dostupnost funkce čištění závisí na provedení modelu.
Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
(Pouze modely s teplotní sondou na maso)
Nepoužívejte parní čistič.
VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
Spotřebič neinstalujte za okrasná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.
VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných článků. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.
UPOZORNĚNÍ: Při přípravě pokrmů nenechávejte spotřebič bez dozoru. Krátké vaření je třeba neustále hlídat.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.
Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu. Povrchy se během použití často zahřívají.



Velký rošt vkládejte výstupky (zarážky na obou stranách) směrem dopředu, aby byla zajištěna jeho nosnost při větším zatížení.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Pokud byla trouba při přepravě poškozena, nepřipojujte ji.

Spotřebič může ke zdroji napájení připojit pouze elektrikář se zvláštním oprávněním.

V případě poruchy nebo poškození nezkoušejte spotřebič používat.

Opravy smí provádět pouze kvalifikovaný technik. Neodborná oprava může vážně ohrozit vás i další osoby. Jestliže je nutné troubu opravit, obraťte se na servisní středisko společnosti SAMSUNG nebo na svého prodejce.

Elektrické vedení a kabely se nesmí dotýkat trouby.

Trouba musí být ke zdroji napájení připojena pomocí schváleného elektrického jističe nebo pojistky. Nikdy nepoužívejte přípojky s více zásuvkami nebo prodlužovací kabely.

Během opravy nebo čištění je třeba vypnout napájení spotřebiče.

Při připojování elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.

Jestliže je tento spotřebič vybaven funkcí pro vaření v páře nebo parní vaření, nepoužívejte jej, pokud je nádržka na vodu poškozena. (Pouze model s funkcí pro vaření v páře nebo parní vaření)

Jestliže je nádržka na vodu prasklá nebo poškozená, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte místní servisní středisko. (Pouze model s funkcí pro vaření v páře nebo parní vaření)

Tato trouba je určena pouze k domácí přípravě pokrmů.

Během provozu jsou vnitřní povrchy velmi horké a mohou způsobit popáleniny. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních povrchů trouby, dokud dostatečně nevychladnou.

Do trouby nikdy nevkládejte hořlavé materiály.

Povrchy trouby se zahřívají, pokud je spotřebič používán při vysokých teplotách nebo delší dobu.

Při vaření zachovávejte opatrnost při otevírání dvířek trouby, neboť horký vzduch a pára mohou rychle uniknout ven.

Při přípravě pokrmů obsahujících alkohol se alkohol může v důsledku vysokých teplot vypařit a páry mohou vzplanout, pokud se dostanou do kontaktu s horkou součástí trouby.

Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.

Během provozu trouby by se děti neměly dostat do její blízkosti.

Zmražené potraviny, například pizzu, je nutné připravovat na velkém roštu. Při použití plechu může dojít k jeho deformaci v důsledku velkého rozdílu teplot.

Na dno trouby nelijte vodu, dokud je horké. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.

Během vaření musí být dvířka trouby zavřená.

Nepokrývejte dno trouby alobalem a nepokládejte na ně žádné plechy ani nádoby. Alobal izoluje teplo, což může vést k poškození smaltovaných povrchů a k neuspokojivým výsledkům při vaření.

Ovocná šťáva zanechává skvrny, které pak nemusí jít ze smaltovaných povrchů trouby odstranit.

Pří přípravě vlhkých koláčů používejte hluboký plech.

Nepokládejte pečicí nádoby na otevřená dvířka trouby.

Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.

Na dvířka nestoupejte, neopírejte se o ně, nesedejte na ně ani na ně nepokládejte těžké předměty.

Neotevírejte dvířka zbytečně velkou silou.

VAROVÁNÍ: Neodpojujte spotřebič od zdroje napájení, ani pokud je již proces vaření ukončen.

VAROVÁNÍ: Při vaření nenechávejte dvířka trouby otevřená.

Bezpečnostní pokyny

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)

(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.
Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.
Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

Více informací o ochraně životního prostředí a regulační povinnosti týkající se konkrétních výrobků společnosti Samsung, např. REACH, WEEE a bateriích naleznete na webové stránce : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funkce automatické úspory energie

- Světlo : Při vaření můžete rozsvítit nebo zhasnout světlo stisknutím tlačítka Světlo. Z důvodu úspory energie se světlo v troubě pár minut po spuštění programu vaření samo vypne.

Umístění a zapojení

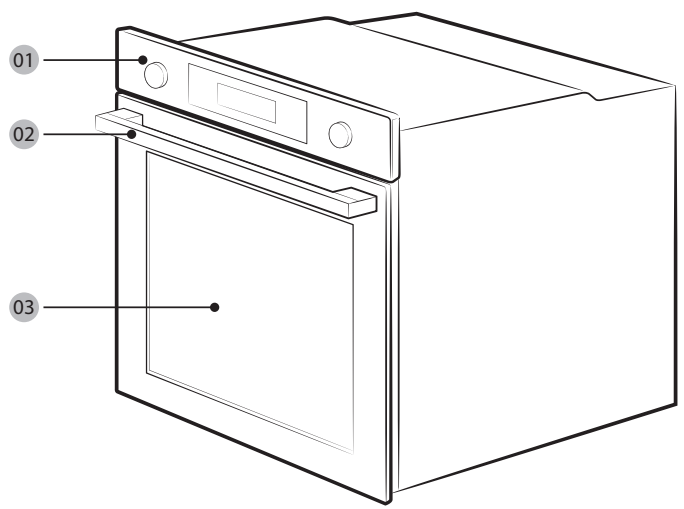
⚠ VAROVÁNÍ

Tento spotřebič je vyhrazen pro vestavěné spotřebiče.
Tento spotřebič musí zapojovat pouze kvalifikovaný technik. Instalující pracovník je zodpovědný za připojení trouby ke zdroji napájení v souladu s příslušnými místními bezpečnostními předpisy.

Co je součástí balení výrobku

Ujistěte se, že jsou v balení výrobku všechny součásti a příslušenství. Pokud máte s troubou či příslušenstvím problém, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti Samsung nebo příslušného prodejce.

Trouba přehledně



01 Ovládací panel **02** Rukojeť dvířek **03** Dvířka

POZNÁMKA

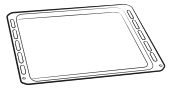
Tato trouba je dodávána ve dvou typech v závislosti na modelu: jedny dvířka a dvojitá dvířka.

Příslušenství

Trouba se dodává s různými typy příslušenství, které slouží k přípravě různých typů jídel.

Velký rošt

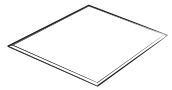
Malý rošt *



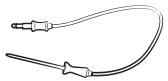
Pečicí plech *

Univerzální plech *

Hluboký plech *



Dělicí prvek



Teplotní sonda *

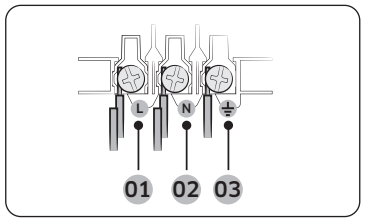
2 šrouby (M4 L25)

Parní plech *

POZNÁMKA

Dostupnost příslušenství označeného hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.

Připojení k napájení



Připojte troubu k elektrické zásuvce. Pokud spotřebič není připojen do sítě pomocí zástrčky, musí být dodán vícepólový odpojovač (s minimálně 3 mm prostoru mezi kontakty), aby byly splněny bezpečnostní předpisy. Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý a musí splňovat specifikaci H05 RR-F nebo H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm².

01 ČERNÝ nebo HNĚDÝ
02 MODRÝ nebo BÍLÝ
03 ŽLUTOZELENÝ

Jmenovitý proud (A)	Minimální průřez
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Na štítku umístěném na troubě zkontrolujte výstupní specifikace.
Pomocí šroubováku otevřete zadní kryt trouby a uvolněte šrouby na kabelové svorce. Následně připojte napájecí kabely k příslušným připojovacím svorkám.
Trouba je uzemněna přes svorku (⏚). Jako první musí být připojen zelenožlutý kabel (uzemnění), který musí být delší než ostatní kabely. Je-li trouba připojena k síti pomocí zástrčky, musí tato zástrčka zůstat přístupná i po instalaci trouby. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za nehody způsobené chybějícím nebo vadným uzemněním.

⚠ VAROVÁNÍ

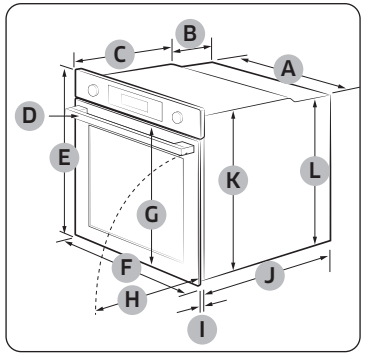
Dbejte na to, aby nedošlo během instalace ke skřípnutí nebo zkroucení připojovacích kabelů a aby se nedostaly do kontaktu s horkými částmi trouby.

Umístění a zapojení

Instalace do skříňky

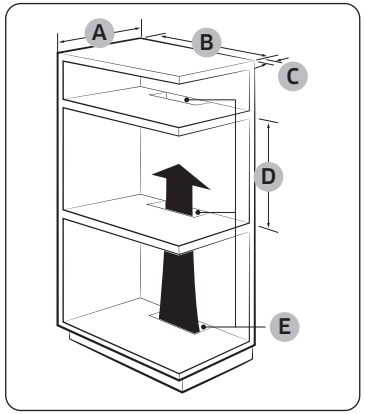
Při instalaci trouby do vestavné skříňky musí plastové a lepené povrchy odolávat teplotám až 90 °C. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za poškození nábytku vlivem tepla. Je nutné zajistit dostatečnou ventilaci trouby. Pro účely ventilace je mezi spodní policí skříňky a nosnou stěnou nutné ponechat mezeru přibližně 50 mm. Pokud je trouba instalována pod varnou desku, je nutné dodržet instalační pokyny varné desky.

Požadované rozměry pro instalaci



Trouba (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

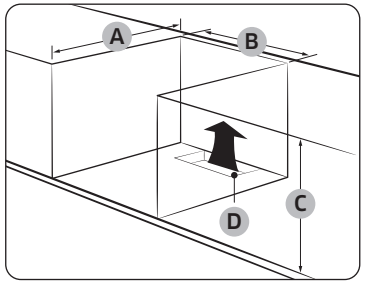


Vestavná skříňka (mm)

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

POZNÁMKA

Vestavná skříňka musí být opatřena větracími otvory **(E)** pro odvod tepla a zajištění cirkulace vzduchu.

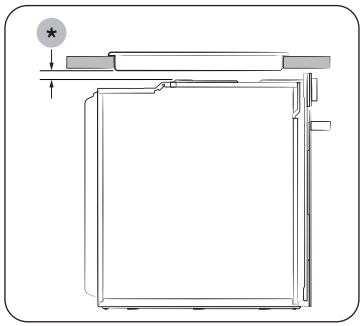


Skříňka pod dřezem (mm)

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

POZNÁMKA

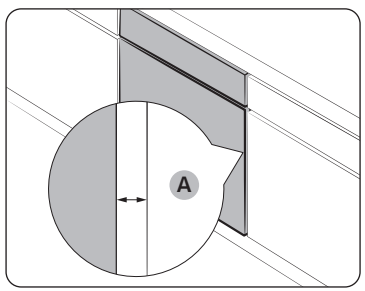
Vestavná skříňka musí být opatřena větracími otvory **(D)** pro odvod tepla a zajištění cirkulace vzduchu.



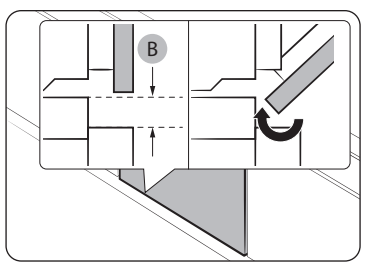
Instalace pod varnou desku

Při instalaci trouby pod varnou desku najdete požadavky ohledně rozměrů pro instalaci v instalační příručce varné desky **(*)**.

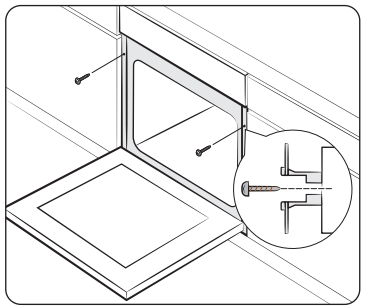
Instalace trouby



Mezi troubou a jednotlivými stěnami skříňky musí být ponechána mezera **(A)** minimálně 5 mm.



Zajistěte nejméně 3 mm mezeru **(B)**, aby se dvířka hladce otvírala a zavírala.



Troubu zasuňte do skříňky a pevně ji na obou stranách připevněte 2 šrouby.

Po dokončení instalace odstraňte ochrannou fólii, pásku a jiný obalový materiál a vyjměte příslušenství z vnitřní části trouby. Před vyjmutím trouby ze skříňky nejprve odpojte napájení a potom uvolněte 2 šrouby po stranách trouby.

⚠ VAROVÁNÍ

Pro běžný provoz je nutné zajistit ventilaci trouby. Větrací otvory nikdy nezakrývejte.

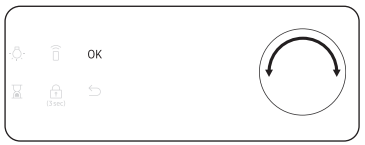
POZNÁMKA

Vzhled trouby se může u jednotlivých modelů lišit.

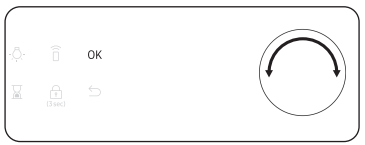
Než začnete

Počáteční nastavení

Když troubu poprvé zapnete, objeví se na displeji výchozí čas „12:00“ a číslo označující hodiny („12“) bude blikat. Pro nastavení aktuálního času postupujte podle níže uvedených kroků.



1. Ve chvíli, kdy bliká číslo označující čas v hodinách, otočte ovládacím kolečkem (pravým), abyste nastavili správnou hodinu, a poté stiskněte **OK**, abyste se přesunuli k nastavení minut.



2. Ve chvíli, kdy bliká číslo označující čas v minutách, otočte ovladačem, abyste nastavili minuty, a poté stiskněte **OK**.

Pokud budete chtít aktuální čas upravit po tomto počátečním nastavení, stiskněte tlačítko ⏲, podržte ho na 3 sekundy a postupujte podle kroků uvedených výše.

Zápach nové trouby

Před prvním použitím trouby je potřeba vyčistit její vnitřek, aby se odstranil zápach nové trouby.

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Spusťte troubu na jednu hodinu na 200 °C v horkovzdušném nebo na 200 °C v běžném režimu. Tím se uvnitř trouby spálí veškerá rezidua látek z výroby.
3. Po dokončení troubu vypněte.

POZNÁMKA

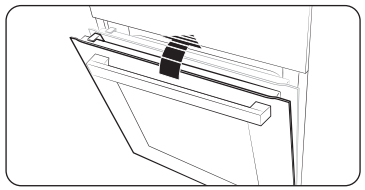
- Při prvním použití se může stát, že si v troubě všimnete během provozu trochu kouře. Nejedná se však o poruchu spotřebiče.
- S tím, jak se během počátečního období zvyšuje teplota varného prostoru, můžete na vnitřním skle dvířek zaznamenat několik skvrn. Pokud k tomu dojde, vypněte troubu a počkejte, až vychladne. Pak použijte kuchyňský papír nebo neutrální saponát s čistým hadříkem k otření vnitřního skla.
- Je rovněž důležité dbát na to, abyste troubu provozovali v dobře větrané kuchyni.

Chytrý bezpečnostní mechanismus

Pokud otevřete dvířka během provozu trouby, rozsvítí se světlo trouby a zastaví se jak ventilátor, tak topné články. Účelem je zabránit fyzickým zraněním, jako jsou popáleniny, a také zabránit zbytečným ztrátám energie. Pokud k tomu dojde, jednoduše zavřete dvířka a trouba bude dále normálně fungovat, protože nejde o poruchu systému.

Měkké zavření dvířek (pouze příslušné modely)

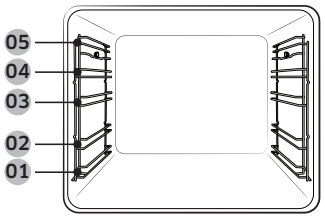
Vestavná trouba Samsung je vybavena dvířky s měkkým zavíráním, které se jemně, bezpečně a tiše zavřou.
Při zavírání dvířek speciálně konstruované závěsy zachytí dvířka několik centimetrů před koncovou polohou. Je to dokonalé řešení pro zvýšené pohodlí, které umožňuje, aby se dvířka zavírala tiše a jemně.
(Dostupnost této funkce závisí na modelu trouby.)



Dvířka se začnou jemně zavírat asi v úhlu 15 stupňů a uzavřou se zcela během přibližně 5 sekund.

Příslušenství

Před prvním použitím důkladně očistěte příslušenství horkou vodou, saponátem a čistým měkkým hadříkem.



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

- Vložte příslušenství ve správné poloze do trouby.
- Mezi příslušenstvím a dnem trouby (stejně jako jakýmkoli dalším příslušenstvím) musí být mezera alespoň 1 cm.
- Při vyjímání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte velmi opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popálení.
- Při ohřívání může docházet k deformaci příslušenství. Po vychladnutí bude obnoven jeho původní vzhled a vlastnosti.

Základní používání

Pro dosažení lepších výsledků při přípravě pokrmů se seznamte s funkcemi jednotlivého příslušenství.

Velký rošt	Velký rošt slouží ke grilování a opékání pokrmů. Rošt vkládejte výstupky (zarážky na obou stranách) směrem dopředu.
Malý rošt *	Používá se v kombinaci s nádobou na odkapávání, která zabraňuje odkapávání tekutin na dno trouby.
Pečicí plech *	Pečicí plech (hloubka: 20 mm) slouží k přípravě koláčů, sušenek a dalšího pečiva. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.
Univerzální plech *	Univerzální plech (hloubka: 30 mm) slouží k vaření a pečení. Používejte jej v kombinaci s roštovou vložkou, abyste zabránili odkapávání tekutin na dno trouby. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.
Hluboký plech *	Hluboký plech (hloubka: 50 mm) slouží k pečení s nádobou na odkapávání nebo bez ní. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.
Teplotní sonda *	Teplotní sonda na maso měří vnitřní teplotu masa při vaření. Používejte pouze teplotní sondu na maso dodávanou s troubou.
Teleskopické výsuvy *	Plech vložíte na teleskopické výsuvy následujícím způsobem: **1.** Vytáhněte teleskopické výsuvy ven z trouby. **2.** Umístěte plech na výsuvy a zasuňte je do trouby. **3.** Zavřete dvířka trouby.
Dělicí prvek	Dělicí příčka slouží k rozdělení trouby do dvou oddílů. V režimu dvojité teploty použijte dělicí příčku. Dělicí příčku nepoužívejte k jinému účelu než k rozdělení vnitřního prostoru na dva varné oddíly. Nepoužívejte dělicí příčku jako odkládací prostor.
Parní plech *	Parní plech používejte pouze v režimu přírodní pára. Vložte plech na spodek do středu prostoru a naplňte jej čistou vodou. Chcete-li plech odstranit, když se plech ohřeje během vaření nebo bezprostředně po něm, musíte používat ochranné rukavice nebo počkat, až trouba vychladne.

POZNÁMKA

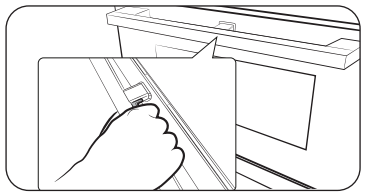
Dostupnost příslušenství označeného hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.

Než začnete

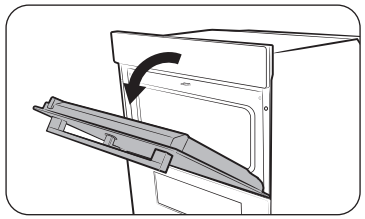
Ohebná dvířka (pouze příslušné modely)

Tato trouba má jedinečná ohebná dvířka, která jsou zavěšena uprostřed, takže pro přístup do horní zóny stačí otevřít horní polovinu. Když používáte funkci dvojího vaření, získáte přístup k hornímu prostoru trouby mnohem snadněji a s vyšší energetickou účinností.

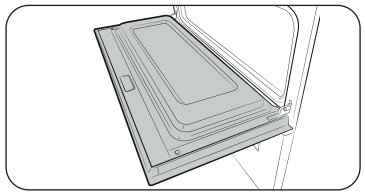
Jak používat horní dvířka



1. Plně stlačte páku rukojeti.

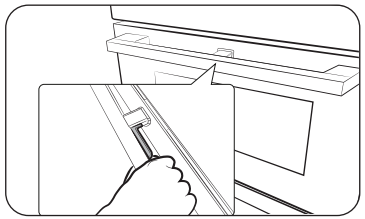


2. Vytáhněte rukojeť.

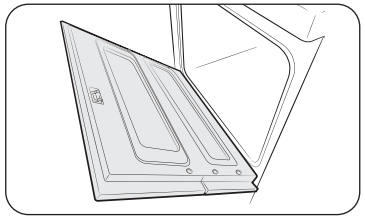


3. Tím se otevřou pouze horní dvířka podle vyobrazení.

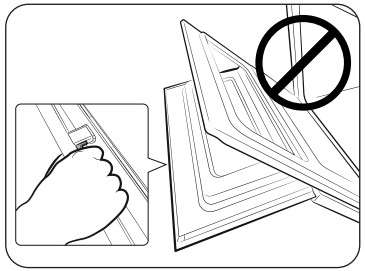
Jak používat celá dvířka



1. Uchopte oblast rukojeti bez páčky a poté zatáhněte.



2. Tím se otevřou celá dvířka podle vyobrazení.



⚠ UPOZORNĚNÍ

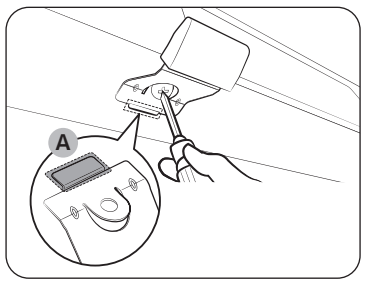
Při otevírání celých dvířek dbejte na to, abyste uchopili rukojeť za část bez páčky.
Pokud páčku stisknete do poloviny otevření dvířek, horní dvířka se mohou otevřít a způsobit zranění.

POZNÁMKA

- Na horní dvířka nepokládejte těžké předměty ani na ně nevyvíjejte nadměrnou sílu.
- Nenechávejte děti hrát si s horními dvířky nebo na nich.

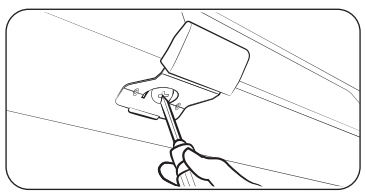
Mechanický zámek (pouze příslušné modely)

Umístění a zapojení



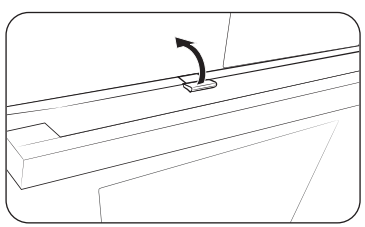
1. Vložte tenkou část **(A)** mechanického zámku do odpovídající drážky rukojeti zámku, jak je znázorněno na obrázku.
2. Utáhněte šroubek na rukojeti zámku.

Demontáž



- Povolte a vyjměte šroubek z rukojeti zámku.

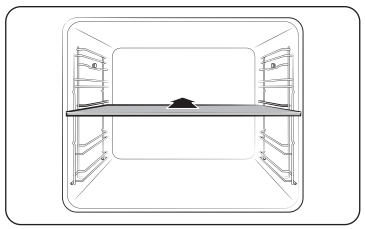
Zamknutí/odemknutí



- Chcete-li dvířka otevřít, lehce nadzvedněte páčku zámku, čímž je odemknete. Poté otevřete dvířka.
- Chcete-li dvířka zamknout, jednoduše je zavřete. Mechanický zámek dvířka automaticky zamkne.

Režim dvojího vaření

K vaření dvou různých receptů můžete použít horní i spodní přihrádku, nebo si jednoduše vybrat jednu přihrádku, se kterou budete vařit.



Vložte přepážku do úrovně 3, abyste rozdělili varný prostor na dvě přihrádky. Trouba detekuje dělicí prvek a standardně aktivuje horní přihrádku.

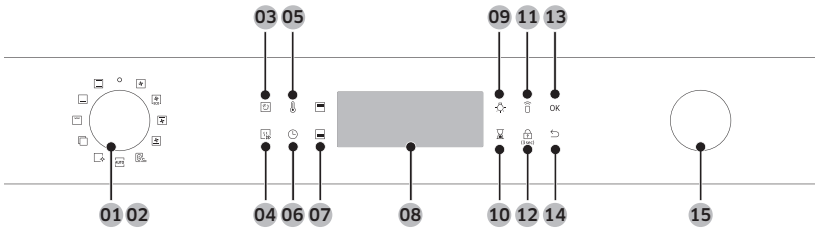
POZNÁMKA

Dostupnost režimu dvojího vaření závisí na receptu. Další informace najdete v části **Chytré vaření** v tomto návodu.

Úkony

Ovládací panel

Přední panel se dodává v celé řadě materiálů a barev. V zájmu zlepšování kvality podléhá aktuální podoba trouby změnám bez předchozího upozornění.



01 Napájení	Otočením doleva/doprava troubu zapnete/vypnete.
02 Ovladač pro výběr režimu	Otočením doleva/doprava vyberte režim vaření nebo funkci.
03 Přírodní pára	Použijte k přidání páry do aktuálního režimu vaření.
04 Rychlé předehřátí	Rychlé předehřátí troubu rychle ohřeje na zadanou teplotu. • Dotykem zapněte či vypněte volbu rychlého předehřátí. • K dispozici pouze se samostatným režimem. (Horkovzdušný režim, Běžný režim, Ohřev shora + Horkovzdušný režim, Ohřev zdola + Horkovzdušný režim) • Deaktivováno pro teploty nastavené na méně než 100 °C.
05 Teplota	Použijte k nastavení teploty.
06 Časový spínač přípravy	Použijte pro nastavení doby přípravy.
07 Horní/spodní přihrádka	Když je vložen dělicí prvek, pečicí komora je rozdělena na dvě přihrádky: horní a spodní přihrádku. A zapne si příslušný indikátor. Pokud dělicí prvek odstraníte, varná komora bude pracovat v samostatném režimu.
08 Displej	Zobrazuje nezbytné informace ke zvolenému režimu nebo aktuálním nastavením.
09 Světlo	Stisknutím zapnete nebo vypnete vnitřní osvětlení trouby. Osvětlení trouby se zapne automaticky, když se dvířka otevřou nebo při zahájení provozu. Po určité době neaktivity se automaticky vypne v zájmu úspory energie.
10 Časovač	Pomáhá Vám hlídat čas nebo dobu vaření.
11 Chytré ovládání	Stiskněte na dobu 3 sekund, abyste aktivovali/deaktivovali funkci chytrého ovládání.
12 Dětská pojistka	Dětská pojistka deaktivuje všechny ovládací prvky, aby bylo možné zabránit nehodám. Aktivujte dětskou pojistku přidržením tlačítka na ovládacím panelu po dobu 3 sekund, deaktivujte ji opětovným stisknutím také po dobu 3 sekund.
13 OK	Stisknutím potvrdíte nastavení.
14 Zpět	Ruší aktuální nastavení a vrací se do výchozího nastavení.
15 Ovladač hodnot	Ovladač hodnot můžete použít pro: • Nastavení doby přípravy nebo teploty. • Volbu položek pod nabídkami hlavní úrovně: Čištění, Automatické vaření, Speciální funkce nebo Gril. • Volba velikosti porce u **Programy automatického vaření**.

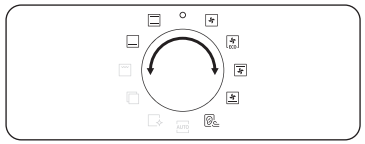
POZNÁMKA

Displej nemusí správně reagovat na dotek, pokud máte nasazené plastové nebo kuchyňské rukavice.

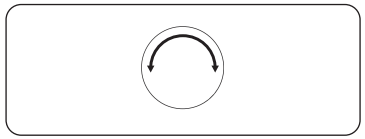
Častá nastavení

Nastavení výchozí teploty a/nebo doby přípravy je společné pro všechny režimy vaření. Pro změnu teploty a/nebo doby přípravy pro vybraný režim postupujte podle níže uvedených kroků.

Teplota



1. Otočte ovladačem výběru režimu pro výběr režimu nebo funkce. Pro každou volbu se zobrazí výchozí teplota.



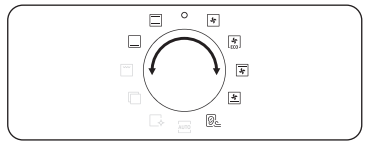
2. Otočte ovladač hodnot pro nastavení požadované teploty.

3. Stiskněte tlačítko **OK** pro potvrzení změn.

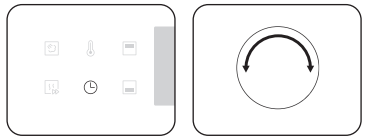
POZNÁMKA

- Pokud během několik sekund neprovedete další změny, začne trouba automaticky vařit s výchozím nastavením.
- Teplotu změníte tak, že stisknete tlačítko a postupujete podle výše uvedených kroků.
- Přesnou teplotu uvnitř trouby lze měřit certifikovaným teploměrem a způsobem stanoveným autorizovanou institucí.
  Při používání jiných teploměrů může docházet k chybám měření.

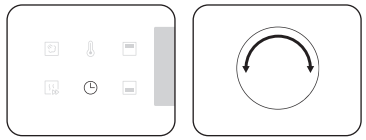
Doba přípravy



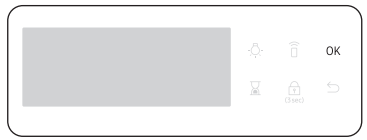
1. Otočte ovladačem výběru režimu pro výběr režimu nebo funkce.



2. Stiskněte tlačítko a otočte ovladač hodnot pro nastavení požadované doby přípravy až na 23 hodin, 59 minut.



3. Volitelně můžete zpozdit dobu ukončení vaření do požadovaného momentu. Stiskněte tlačítko a otočte ovladačem hodnot pro nastavení okamžiku ukončení. Další informace najdete v části **Odložený konec**.



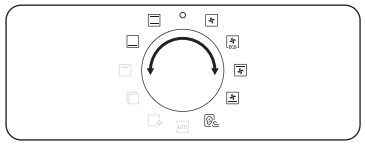
4. Stiskněte tlačítko **OK** pro potvrzení změn.

POZNÁMKA

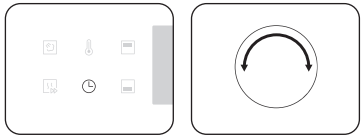
- Pokud chcete, můžete vařit, aniž byste nastavovali dobu přípravy. V takovém případě začne trouba vařit při nastavené teplotě bez nastavení času a budete ji muset vypnout ručně, až bude jídlo připravené.
- Dobu přípravy změníte tak, že stisknete tlačítko a postupujete podle výše uvedených kroků.

Úkony

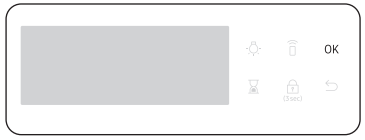
Doba ukončení



1. Otočte ovladačem výběru režimu pro výběr režimu nebo funkce.



2. Stiskněte dvakrát tlačítko ◷ a otočte ovladačem hodnot pro nastavení požadované doby ukončení.



3. Stiskněte tlačítko **OK** pro potvrzení změn.

POZNÁMKA

- Pokud chcete, můžete vařit, aniž byste nastavovali dobu přípravy. V takovém případě začne trouba vařit při nastavené teplotě bez nastavení času a budete ji muset vypnout ručně, až bude jídlo připravené.
- Dobu ukončení změníte tak, že stisknete tlačítko ◷ a postupujete podle výše uvedených kroků.

Odložený konec

Odložený konec je určen ke zvýšení pohodlí při vaření.

1. případ

Předpokládejme, že vyberte jednohodinový recept ve 14:00 a chcete, aby trouba skončila s vaření v 18:00. Chcete-li nastavit dobu ukončení, změňte čas Hotovo na 18:00. Trouba začne vařit v 17:00 a skončí v 18:00, jak jste nastavili.

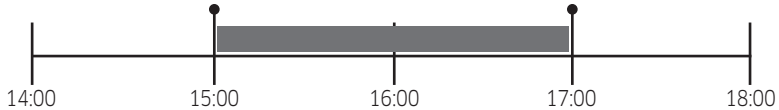
Aktuální čas:	Nastavená doba přípravy:	Nastavená doba odloženého konce: 18:00
14:00	1 hodina	

Trouba začne automaticky vařit v 17:00 a automaticky skončí v 18:00.

2. případ

Aktuální čas:	Nastavená doba přípravy:	Nastavená doba odloženého konce: 17:00
14:00	2 hodiny	

Trouba začne automaticky vařit v 15:00 a automaticky skončí v 17:00.



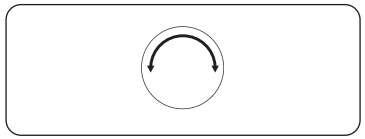
⚠ UPOZORNĚNÍ

- Odložený konec není k dispozici v režimu dvojího vaření.
- Nenechávejte připravené jídlo v troubě příliš dlouho. Jídlo se může zkazit.

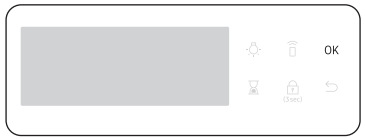
Vymazání doby přípravy

Nastavenou dobu přípravy můžete vymazat. To se hodí, pokud chcete kdykoli během přípravy ručně vypnout troubu.

1. Během přípravy pokrmu stiskněte tlačítko ⏲, abyste zobrazili výchozí dobu přípravy.



2. Otočte ovladačem hodnot a nastavte dobu přípravy na „0:00“. Alternativně jednoduše stiskněte ⮌.



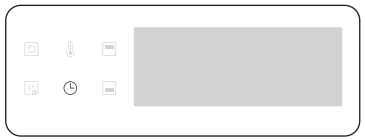
3. Stiskněte tlačítko **OK**.

POZNÁMKA

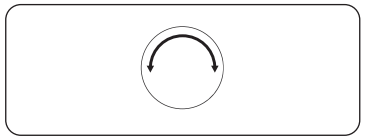
V režimu dvojího vaření musíte nejprve vybrat horní nebo dolní přihrádku, pro který chcete vymazat dobu přípravy.

Vymazání doby ukončení

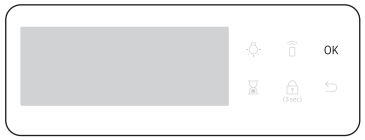
Dobu ukončení můžete vymazat. To se hodí, pokud chcete kdykoli během přípravy ručně vypnout troubu.



1. Během přípravy pokrmu stiskněte dvakrát tlačítko ⏲, abyste zobrazili nastavenou dobu ukončení.



2. Otočte ovladačem hodnot a nastavte dobu ukončení na aktuální čas. Alternativně jednoduše stiskněte ⮌.



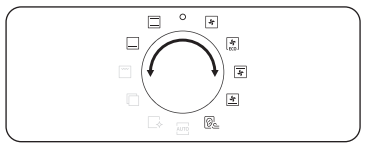
3. Stiskněte tlačítko **OK**.

POZNÁMKA

V režimu dvojího vaření musíte nejprve vybrat horní nebo dolní přihrádku, pro který chcete vymazat dobu přípravy.

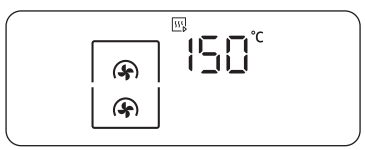
Úkony

Režimy vaření (kromě funkce Gril)



1. Otočte ovladačem výběru režimu pro výběr režimu vaření.
2. V případě potřeby nastavte dobu přípravy nebo teplotu. Podrobnosti najdete v části **Častá nastavení**.

3. Troubu můžete v případě potřeby rychle předehřát. Chcete-li to provést, stiskněte tlačítko a nastavte cílovou teplotu.
   Na displeji se objeví příslušného indikátoru.



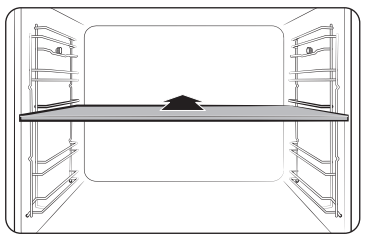
Trouba se začne předehřívat a zobrazí se symbol , dokud vnitřní teplota nedosáhne nastavené teploty.
Jakmile bude předehřívání dokončeno, indikátor s pípnutím zmizí.
U všech režimů přípravy doporučujeme používat předehřívání, pokud není v **Chytré vaření** uvedeno jinak.

POZNÁMKA

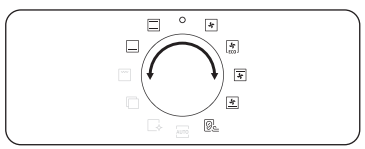
Dobu přípravy a/nebo teplotu lze během vaření změnit.

Režim dvojího vaření

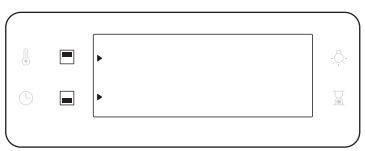
K oddělení varné komory v horní a dolní části můžete použít dodaný dělicí prvek. To umožňuje uživatelům povolit dva různé režimy přípravy současně nebo si jednoduše vybrat jednu přihrádku pro vaření.



1. Vložte dělicí prvek do úrovně 3, abyste rozdělili varný prostor na dva oddíly.

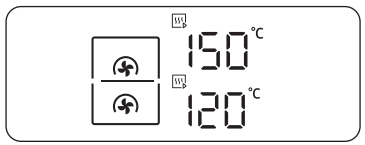


2. Otočte ovladačem výběru režimu pro výběr režimu vaření.
   Můžete vybrat režim gril, horkovzdušný ohřev a ohřev shora + horkovzdušný ohřev v horní přihrádce a režim horkovzdušný ohřev, ohřev zdola + horkovzdušný ohřev a ohřev zdola ve spodní přihrádce.



3. Stisknutím vyberte horní přihrádku nebo stiskněte pro výběr dolní přihrádky.
   Na vybrané přihrádce se objeví ikona ▶.
4. V případě potřeby nastavte dobu přípravy nebo teplotu. Podrobnosti najdete v části **Častá nastavení**.

5. Když to provedete, stiskněte tlačítko **OK**.



Trouba se začne předehřívat a zobrazí se symbol , dokud vnitřní teplota nedosáhne nastavené teploty.
U všech režimů přípravy doporučujeme používat předehřívání, pokud není v **Chytré vaření** uvedeno jinak.

POZNÁMKA

Dostupnost režimu dvojího vaření závisí na režimu přípravy. Další informace najdete v části **Chytré vaření** v tomto návodu.

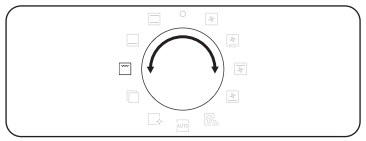
Režimy vaření (kromě funkce Gril)

Režimy vaření s hvězdičkou (*) jsou dostupné pro rychlé předehřívání a jsou deaktivovány pro teploty nastavené na méně než 100 °C.

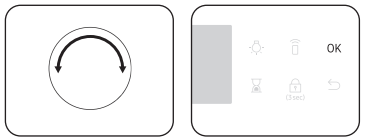
Režim		Rozsah teplot (°C)				Doporučená teplota (°C)
		Samostatný	Dvojí			
			Horní	Dolní	Dvojí	
	Horkovzdušný režim	* 30-250	40-250	40-250	-	160
		Zadní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim používejte pro pečení v různých úrovních současně.				
	Běžný režim	* 30-250	-	-	-	180
		Teplo je vyzařováno horním a dolním topným článkem. Tento režim je určen pro standardní pečení a opékání většiny typů pokrmů.				
	Ohřev shora + Horkovzdušný režim	* 40-250	40-250	-	-	180
		Horní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří uvnitř trouby pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim používejte pro pečení pokrmů, u kterých je žádoucí vytvoření křupavé kůrky na horní straně (například maso nebo lasagne).				
	Ohřev zdola + Horkovzdušný režim	* 40-250	-	40-250	-	200
		Dolní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří uvnitř trouby pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim můžete používat pro pizzu, chléb nebo koláče.				
	Ohřev zdola	100-230	-	40-250	-	150
		Teplo je vytvářeno spodním topným článkem. Tento režim používejte na konci pečení nebo vaření pro dopečení spodní části koláče nebo pizzy.				
ECO	Horkovzdušný ohřev Eco	30-250	-	-	-	160
		V režimu horkovzdušného ohřevu Eco je využíván optimalizovaný systém vyhřívání pro úsporu energie při přípravě pokrmů. Doba přípravy se mírně prodlužuje, ale výsledky přípravy pokrmu zůstávají stejné. Mějte na paměti, že tento režim nevyžaduje použití předehřívání. **POZNÁMKA** Při použití režimu horkovzdušného ohřevu ECO dosahuje spotřebič třídy energetické účinnosti dle normy EN60350-1.				
	Air Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		Režim Air Sous Vide používá horký vzduch o nízké teplotě k realizaci režimu Sous Vide bez páry nebo nádrže na vodu. V tomto režimu udržuje trouba konstantní nízké teploty uvnitř varné komory.				

Úkony

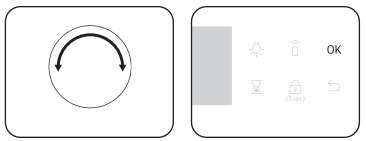
Režimy vaření (Gil)



1. Ovladač pro výběr režimu nastavte na .



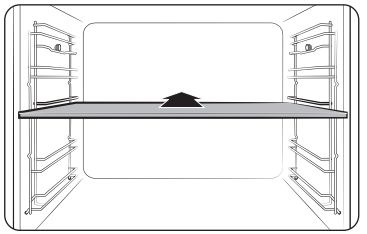
2. Použijte ovladač hodnot pro výběr **Velkého grilu (G 1)** nebo **Úsporného grilu (G 2)** nebo **Ventilátorového grilu (G 3)** a poté stiskněte tlačítko **OK**.



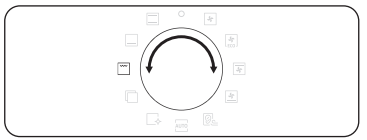
3. Pomocí ovladače hodnot nastavte teplotu a poté stiskněte tlačítko **OK**.

Režim dvojího vaření

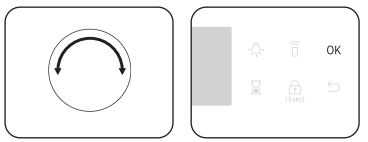
Grilování v režimu dvojího vaření je užitečná pro malé velikosti porcí, abyste ušetřili za energii. Ve výchozím nastavení je k dispozici pouze možnost Velký gril v horní přihrádce, protože trouba používá pouze horní topné těleso.



1. Vložením dělicího prvku do úrovně 3 aktivujte režim dvojího vaření.



2. Ovladač pro výběr režimu nastavte na .
Ve výchozím nastavení je automaticky vybrán pouze **Velký gril (G 1)**.



3. Pomocí ovladače hodnot nastavte teplotu a poté stiskněte tlačítko **OK**.

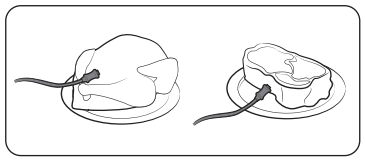
Režimy vaření (Gril)

Režim		Rozsah teplot (°C)				Doporučená teplota (°C)
		Samostatný	Dvojí			
			Horní	Dolní	Dvojí	
G 1	Velký gril	100-270	40-250	-	-	220
		Teplo je vyzařováno na ploše velkého grilu. Tento režim používejte pro zapékání pokrmů (jako například maso, lasagne nebo francouzské brambory).				
G 2	Úsporný gril	100-270	-	-	-	220
		Teplo je vyzařováno na malé ploše grilu. Tento režim používejte pro jídlo, které vyžaduje méně tepla, například ryby a plněné bagety.				
G 3	Ventilátorový gril	100-250	-	-	-	180
		Dva horní topné články vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí ventilátoru. Tento režim používejte pro grilování masa nebo ryb.				

Vaření s teplotní sondou na maso (pouze příslušné modely)

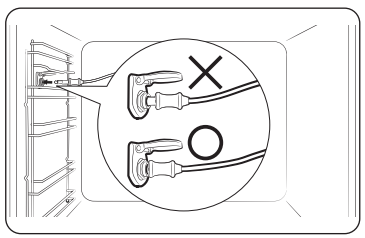
Teplotní sonda měří vnitřní teplotu masa během vaření. Jakmile teplota dosáhne cílové teploty, trouba se zastaví a dokončí vaření.

- Používejte pouze teplotní sondu na maso dodávanou s troubou.
- Pokud je zapojena sonda na maso, nemůžete nastavit dobu přípravy.

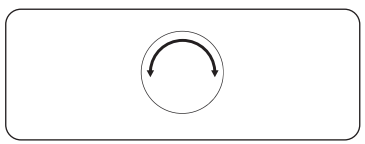


1. Na panelu funkcí stisknutím zvolte režim přípravy a teplotu.

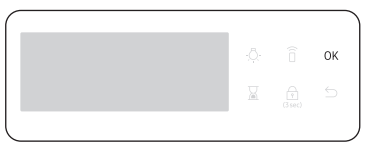
2. Vložte špičku teplotní sondy na maso do středu masa, které chcete uvařit. Ujistěte se, že gumová rukojeť není zasunuta.



3. Zasuňte konektor sondy do zdířky na levé stěně. Ujistěte se, že se na displeji zobrazuje indikátor sondy na maso, když je konektor sondy připojen.



4. Znovu stiskněte tlačítko a otočte ovladačem hodnot (ovladač na pravé straně) pro nastavení vnitřní teploty masa.



5. Stisknutím tlačítka **OK** spustíte proces. Jakmile vnitřní teplota masa dosáhne nastavené teploty, trouba proces ukončí a přehraje melodii.

Úkony

⚠ VÝSTRAHA před akrylamidem

- Abyste předešli poškození, nepoužívejte sondu na maso s jehlou na rožnění.
- Po dokončení vaření je teplotní sonda velmi horká. Abyste předešli popálení, použijte k vyjmutí jídla z trouby ochranné rukavice.

POZNÁMKA

Ne všechny režimy podporují použití teplotní sondy na maso. Pokud použijete teplotní sondu na maso v nekompatibilních režimech, bude blikat indikátor aktuálního režimu. V takovém případě teplotní sondu na maso okamžitě vyjměte.

Rozsah nastavení teploty v režimu dvojího vaření

K různým činnostem přípravy můžete použít horní i spodní přihrádku.
V režimu dvojího vaření je teplotní rozsah jedné přihrádky ovlivněn nastavením teploty druhé přihrádky. Například grilování v horní přihrádce bude omezeno provozem ve spodní přihrádce z hlediska teplot přípravy. Nastavení teploty je v kterékoliv přihrádce v mezích od minimálně 40 °C do maximálně 250 °C.

Pokud bude horní nastavena na (°C)	Dolní přihrádka je omezena na (°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

Pokud bude dolní nastavena na (°C)	Horní přihrádka je omezena na (°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

Dostupné režimy v každé zóně

Zóna	Dostupný režim	Rozsah teplot (°C)	Výchozí teplota (°C)	Rychlé předehřátí	Teplotní sonda
Horní	Horkovzdušný režim	40-250	160	X	X
	Velký gril	40-250	220	X	X
	Ohřev shora + Horkovzdušný režim	40-250	180	X	X
Dolní	Horkovzdušný režim	40-250	160	X	X
	Ohřev zdola + Horkovzdušný režim	40-250	200	X	X
	Ohřev zdola	40-250	150	X	X

POZNÁMKA

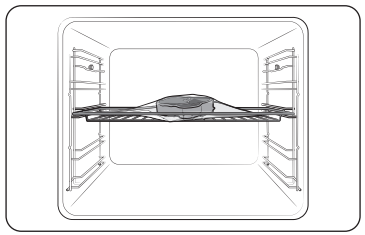
Dostupnost režimů s hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.

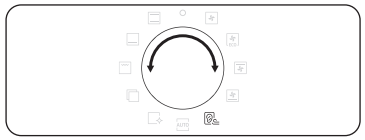
Úkony

Air Sous Vide (pouze příslušné režimy)

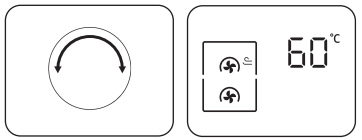
Režim Air Sous Vide používá horký vzduch o nízké teplotě k realizaci režimu Sous Vide bez páry nebo nádrže na vodu. V tomto režimu udržuje trouba konstantní nízké teploty uvnitř varné komory, příprava potravin, které si mohou zachovat svou původní vůni a živiny a zároveň nabízejí obohacenou chuť a jemnou texturu.

1. Vložte potraviny do čistého vakuového sáčku a utěsněte. Poté vložte jídlo do roštu trouby v poloze 3.

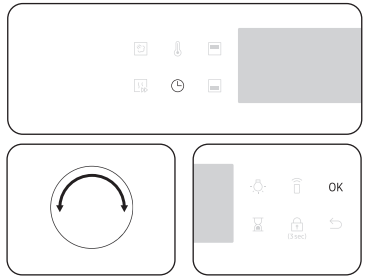




2. Ovladač pro výběr režimu nastavte na výběr **Air Sous Vide**.



3. Otočte ovladačem hodnot pro výběr výchozí teploty. Zadejte doporučenou teplotu pro vaše jídlo, jak ji doporučuje průvodce přípravou. Výchozí teplota je 60 °C. (Teplotu můžete měnit po 1 °C.)



4. Stiskněte a otočte ovladačem hodnot pro nastavení doby přípravy.

5. Stisknutím tlačítka **OK** spustíte proces.

POZNÁMKA

- Používejte pouze čerstvé a kvalitní přísady. Oříznětе je v čistém stavu a skladujte v chladničce.
- Pro přemisťování a skladování surovin používejte tepelně odolné vakuové sáčky.
- Tepelně odolné vakuové sáčky nikdy znovu nepoužívejte.
- Doba vaření závisí na tloušťce pokrmu. Přidání soli nebo cukru může zkrátit dobu vaření.

Tipy

- Pro zachování původní chuti doporučujeme používat méně bylinek a koření než v běžných receptech.
- Maso a ryby nabízejí lepší chuť, když jsou orestovány a podávány.
- Pokud se jídlo nepodává ihned po uvaření, vložte jej do ledové vody a nechte úplně vychladnout. Poté je skladujte při teplotě do 5 °C, aby zůstala zachována vůně a textura potravin.
  - Výjimečně se kuře doporučuje konzumovat ihned po uvaření.

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

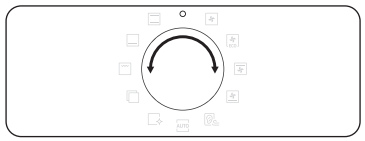
Pokrm	Jak je jídlo hotové	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (hod.)
Hovězí maso					
Steak o tloušťce 4 cm	Krvavý	Velký rošt	3	54	3-4
Steak o tloušťce 4 cm	Střední	Velký rošt	3	60	3-4
Steak o tloušťce 4 cm	Dobře propečený	Velký rošt	3	68	3-4
Pečení	Střední	Velký rošt	3	62	6-8
Pečení	Dobře propečený	Velký rošt	3	68	6-8
Vepřové maso					
Kotleta, bez kostí	Jemná	Velký rošt	3	60	3-4
Kotleta, bez kostí	Pevná	Velký rošt	3	71	3-4
Pečení	Střední	Velký rošt	3	62	4-6
Pečení	Dobře propečený	Velký rošt	3	72	4-6
Pomalu vařené vepřové	Dobře propečený	Velký rošt	3	74	18-24
Drůbež					
Kuřecí prsa	Jemná	Velký rošt	3	66	3-4
Kuřecí prsa	Pevná	Velký rošt	3	72	3-4
Kachní prsa	Jemná	Velký rošt	3	63	3-4
Ryby					
Steak z lososa	Jemná	Velký rošt	3	52	2-3
Steak z lososa	Dobře propečený	Velký rošt	3	63	2-3
Filet z tresky	Jemná	Velký rošt	3	55	2-3

Pokrm	Jak je jídlo hotové	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (hod.)
Zelenina					
Asparágus	-	Velký rošt	3	85	2-3
Nakrájené brambory	-	Velký rošt	3	90	2-3
Nakrájené sladké brambory	-	Velký rošt	3	90	2-3
Nakrájená mrkev	-	Velký rošt	3	90	2-3
Dýně, kostičky	-	Velký rošt	3	90	2-3
Ovoce					
Krájené jablko	-	Velký rošt	3	80	2-3
Krájený ananas	-	Velký rošt	3	85	1-2
Krájená hruška	-	Velký rošt	3	83	2-3
Další					
Slepičí vejce	Ztracené	Velký rošt	3	63	2-3
Slepičí vejce	Vařené natvrdo	Velký rošt	3	71	2-3

* Vařte slepičí vejce bez vakuového těsnění.

Úkony

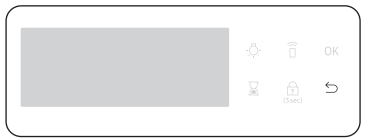
Ukončení vaření



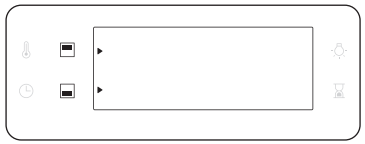
Během vaření otočte ovladač pro výběr režimu na pozici „O“. Trouba se během několika sekund vypne. Důvodem je, aby nedošlo k přijetí nesprávných povelů ze strany uživatelů, proto trouba čeká několik sekund, aby mohli svůj výběr opravit.

Ukončení přípravy pro individuální přihrádku

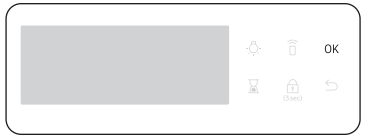
Chcete-li ukončit přípravu v režimu dvojího vaření, postupujte podle těchto pokynů.



1. Stisknutím ⮌ zastavíte přípravu.



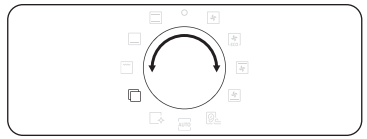
2. Stisknutím ▬ vyberte horní přihrádku nebo stiskněte ▬ pro výběr dolní přihrádky. Na vybrané přihrádce se bude blikat ikona ▶.



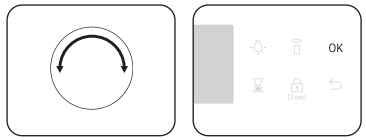
3. Stiskněte tlačítko **OK**. Trouba zastaví přípravu ve vybrané přihrádce.

Speciální funkce

Přidejte speciální nebo přídatné funkce ke zdokonalení vašich výsledků vaření. Speciální funkce nejsou k dispozici v režimu dvojího vaření.



1. Ovladač pro výběr režimu nastavte na ⧉.



2. Otočením ovladače hodnot zvolte funkci a poté stiskněte tlačítko **OK**. Zobrazí se výchozí teplota.

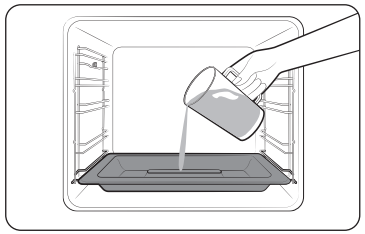
3. V případě potřeby nastavte dobu přípravy nebo teplotu. Podrobnosti najdete v části **Častá nastavení**.

4. Stisknutím tlačítka **OK** zapněte funkci.

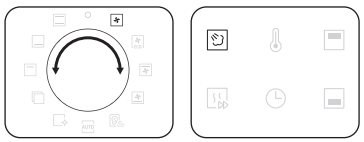
Režim		Rozsah teplot (°C)	Doporučená teplota (°C)	Pokyny
F 1	Udržování teploty	40-100	60	Používejte pouze k uchování teploty jídla, které se právě uvařilo.
F 2	Nahřívání talířů	30-80	50	Tuto funkci používejte pro nahřívání talířů nebo pečicího nádobí.
F 3	Rozmrazování	30-60	30	Tento režim slouží k rozmrazování zmražených výrobků, pečiva, ovoce, dortů, smetany a čokolády. Doba rozmrazování závisí na typu, velikosti a množství potravin.

Přírodní pára (pouze příslušné modely)

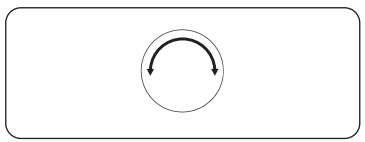
Pomocí Přírodní páry můžete péci chléb, který je na povrchu křupavý a uvnitř vlhký. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.



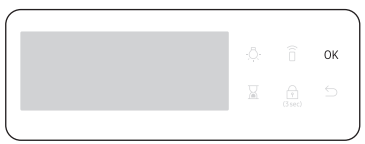
1. Vložte parní plech na dno přihrádky.
2. Plech naplňte 250 ml vody, ale pouze tehdy, je-li trouba chladná.



3. Nastavte **Horkovzdušný režim** a vyberte **Přírodní páru** .

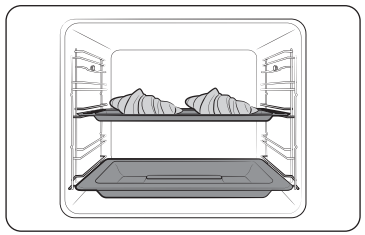


4. Otočením ovladače hodnot nastavíte požadovanou teplotu.



5. Stisknutím tlačítka **OK** spustíte předehřívání.

Úkony



6. Umístěte jídlo v troubě na kterýkoli rošt a začněte s přípravou.

POZNÁMKA

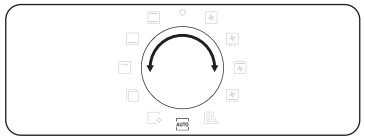
- Během přípravy nebo když je trouba horká vodu nedoplňujte.
- Jakmile trouba zcela vychladne po použití funkce **Přírodní páry** otřete dno přihrádky vlhkou látkou.
- K odstranění vodního kamene, který vzniká po dlouhodobém používání trouby použijte měkkou látku s předurčeným saponátem.

Přírodní pára pracuje pouze v **Horkovzdušném** režimu.

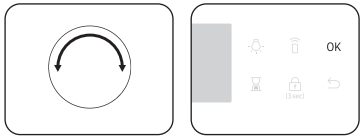
Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
Loupáky, 4-6 kusů	Univerzální plech	3	190	20-25
Jablečné listové těsto	Univerzální plech	3	190	20-25
Dánské pečivo	Univerzální plech	3	190	20-30
Houska	Univerzální plech	3	180	20-30
Bílý chléb	Velký rošt	2	180	30-40

Automatické vaření

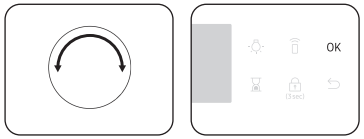
Pro nezkušené kuchaře nabízí trouba celkem 50 automatických programů vaření. Využijte této funkce, která vám ušetří čas nebo vám pomůže se rychleji zdokonalit. Doba přípravy pokrmu a teplota budou nastaveny v závislosti na vybraném receptu.



1. Ovladač pro výběr režimu nastavte na AUTO.



2. Otočením ovladače hodnot zvolte program a poté stiskněte tlačítko **OK**.



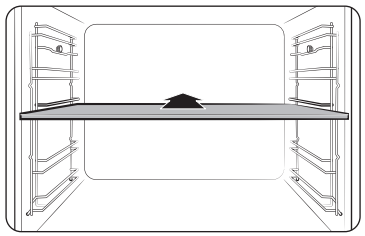
3. Otočením ovladače hodnot vyberete velikost porce. Hmotnostní rozsah závisí na programu.

4. Stisknutím tlačítka **OK** spustíte proces.

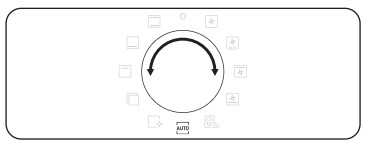
POZNÁMKA

- Některé z **Programy automatického vaření** vaření zahrnují předehřátí trouby. U těch se zpočátku zobrazuje postup předehřátí. Prosíme, vyčkejte s vložením jídla do trouby, než se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty. Poté stiskněte tlačítko **Doba přípravy** pro spuštění Automatického vaření.
- Další informace najdete v části **Programy automatického vaření** v tomto návodu.

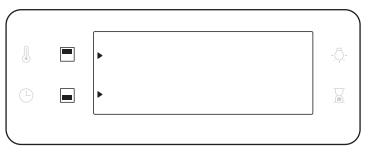
Režim dvojího vaření



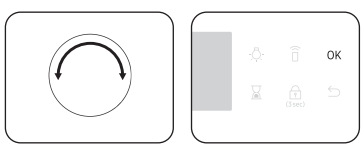
1. Vložením dělicího prvku do úrovně 3 aktivujte režim dvojího vaření.



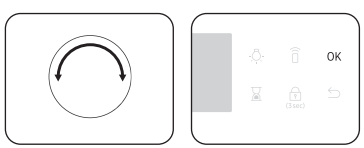
2. Ovladač pro výběr režimu nastavte na AUTO.



3. Stisknutím vyberte horní přihrádku nebo stiskněte pro výběr dolní přihrádky.
Na vybrané přihrádce se objeví ikona ▶.



4. Otočením ovladače hodnot zvolte program pro horní přihrádku a poté stiskněte tlačítko **OK**.



5. Otočením ovladače hodnot vyberete velikost porce. Hmotnostní rozsah závisí na programu.
6. Stisknutím tlačítka **OK** spustíte proces.

POZNÁMKA

Další informace najdete v části **Programy automatického vaření** v tomto návodu.

Čištění

Máte k dispozici dva režimy čištění. Tato funkce vám ušetří čas, protože troubu nebudete muset pravidelně čistit ručně. Během tohoto procesu se na displeji zobrazí zbývající čas.

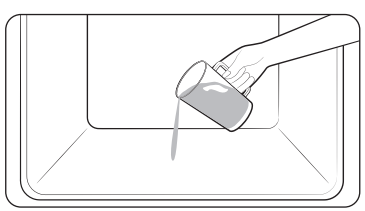
Funkce		Pokyny
C 1	Parní čištění	Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry.
C 2	Pyrolýza *	Pyrolýza představuje tepelné čištění za použití vysoké teploty. Dochází ke spálení mastných zbytků, což usnadňuje ruční čištění. 1 h 50 min (výchozí nastavení) / 2 h 10 min / 2 h 30 min

POZNÁMKA

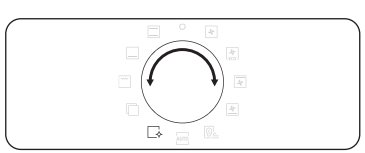
Funkce s hvězdičkou (*) je k dispozici pouze u příslušných modelů.

Parní čištění

Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry. Tato funkce vám ušetří čas, protože troubu nebudete muset pravidelně čistit ručně. Během tohoto procesu se na displeji zobrazí zbývající čas.

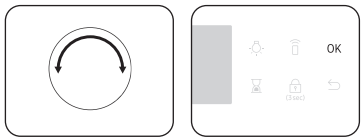


1. Na dno trouby nalijte 400 ml vody a zavřete dvířka.

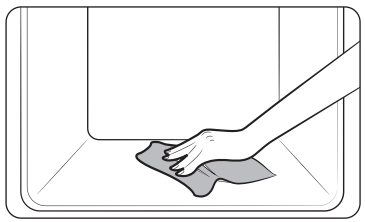


2. Ovladač pro výběr režimu nastavte na .

Úkony



3. Otočením ovladače hodnot vyberete **C 1** a poté stiskněte tlačítko **OK**.
   Cyklus parního čištění bude trvat 26 minut.



4. Pomocí suchého hadříku očistěte vnitřní prostor trouby.

⚠ VAROVÁNÍ

Neotvírejte dvířka před dokončením cyklu. Voda uvnitř trouby je velmi horká a mohlo by dojít k popálení.

POZNÁMKA

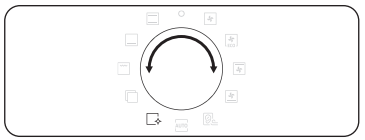
- Jestliže je trouba velmi znečištěna mastnotou, například po opékání či grilování, doporučujeme před aktivací funkce parního čištění odstranit připečenou špínu ručně s pomocí čisticího prostředku.
- Po dokončení cyklu nechte dvířka trouby pootevřená. Tak bude moci vnitřní smaltovaný povrch zcela vyschnout.
- Když je trouba uvnitř horká, čištění nebude aktivováno. Vyčkejte, až trouba vychladne a zkuste to znovu.
- Nenalévejte vodu na dno trouby prudce. Provádějte to pomalu. Při rychlém nalití by mohla voda přetéct z trouby ven.

Pyrolýza

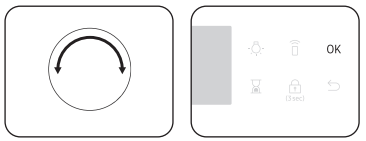
Pyrolýza představuje tepelné čištění za použití vysoké teploty. Dochází ke spálení mastných zbytků, což usnadňuje ruční čištění.

POZNÁMKA

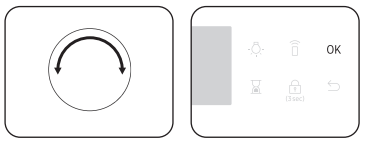
Funkce pyrolýzy je k dispozici pouze u příslušných modelů.



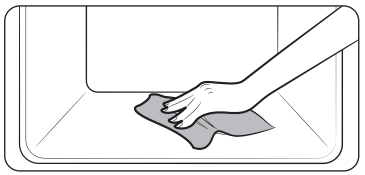
1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství včetně bočních vodicích lišt a ručně vytřete větší zbytky potravin a velké znečištěné plochy. Jinak by mohlo během cyklu čištění dojít ke vzplanutí a následnému vzniku požáru.
2. Ovladač pro výběr režimu nastavte na .



3. Otočením ovladače hodnot vyberete **C 2** a poté stiskněte tlačítko **OK**.



4. Otočením ovladače hodnot zvolte dobu čištění ze 3 možných úrovní: 1 h 50 min (výchozí nastavení), 2 h 10 min a 2 h 30 min.
5. Stisknutím tlačítka **OK** zahájíte čištění.



6. Po dokončení čištění vyčkejte až do vychladnutí trouby a potom vlhkým hadříkem otřete okraj dvířek.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Nedotýkejte se trouby, protože se trouba během cyklu silně zahřívá.
- Abyste předešli úrazům, udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od trouby.
- Po dokončení cyklu troubu nevypínejte, dokud je v provozu ventilátor, který troubu ochlazuje.

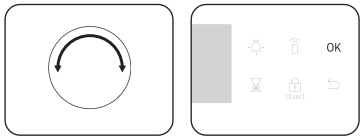
POZNÁMKA

- Po zahájení cyklu se vnitřek trouby zahřívá. Z toho důvodu jsou pro zajištění vaší bezpečnosti dvířka zablokována. Po dokončení cyklu a vychladnutí trouby dojde k odblokování dvířek.
- Před čištěním se ujistěte, že je trouba prázdná. Mohlo by dojít k deformaci příslušenství uvnitř trouby vlivem vysoké teploty.

Časovač

Časovač vám pomáhá hlídat čas nebo dobu vaření.

1. Stiskněte tlačítko ⌛.



2. Otočením ovladače hodnot nastavte čas a poté stiskněte tlačítko **OK**.
   Dobu lze nastavit maximálně na 23 hodin a 59 minut.

POZNÁMKA

- Po uplynutí doby trouba pípá a na displeji se objevuje blikající zpráva „0:00“.
- Nastavení časového spínače můžete kdykoliv změnit.

Vypnutí/Zapnutí zvuku

1. Pokud chcete ztlumit zvuk, stiskněte a podržte na 3 sekundy tlačítko ⌛. Pak přerušovaně svítí **1**.
2. Vyberte **1** a stiskněte tlačítko **OK**. A otočením ovladače hodnot nastavte Zapnuto a stiskněte tlačítko **OK**.
3. Chcete-li zrušit ztlumení zvuku, opakujte krok **1**, **2**, nastavte Vypnuto a stiskněte tlačítko **OK**.

Wi-Fi Zapnuta/Vypnuta

1. Pokud chcete nastavit Wi-Fi na zapnuto, stiskněte a podržte na 3 sekundy tlačítko ⌛. Pak přerušovaně svítí **1**.
2. Vyberte **2** a stiskněte tlačítko **OK**. A otočením ovladače hodnot nastavte Zapnuto a stiskněte tlačítko **OK**.
3. Chcete-li Wi-Fi vypnout, opakujte krok **1**, **2**, nastavte Vypnuto a stiskněte tlačítko **OK**.

Ruční vaření

⚠ VÝSTRAHA před akrylamidem

Akrylamid vznikající při pečení potravin s obsahem škrobů, jako např. bramborové lupínky, hranolky a chléb, může způsobovat zdravotní potíže. Tyto potraviny doporučujeme péci při nízkých teplotách a vyvarovat se převaření, připálení nebo spálení.

POZNÁMKA

- U všech režimů přípravy doporučujeme používat předehřívání, pokud není v Chytrém vaření uvedeno jinak.
- Při používání funkce Úsporný gril vkládejte potraviny na střed plechu, který je součástí příslušenství.

Tipy pro používání příslušenství

Vaše trouba je dodávána s různými typy příslušenství. Některé příslušenství z níže uvedené tabulky nemusí být k dispozici. I v případě, že nebudete mít přesný typ příslušenství, které je uvedené v tomto Chytrém vaření, můžete pokračovat s příslušenstvím, které máte k dispozici a dosáhnout stejných výsledků.

- Pečicí a univerzální plech jsou vzájemně zaměnitelné.
- Při přípravě mastných pokrmů doporučujeme vložit pod velký rošt nádobu na odkapávání pro zachycování přebytečného oleje. Pokud máte k dispozici malý rošt, můžete jej používat společně s nádobou.
- Pokud máte k dispozici univerzální plech, hluboký plech nebo oba plechy, je při přípravě mastných pokrmů výhodnější použít ten hlubší.

Pečení

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Piškotový moučník	Velký rošt, plechová forma Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Bábovka	Velký rošt, forma na bábovku	3		175-185	50-60
Dort	Velký rošt, dortová forma Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Kynutý koláč na plechu s ovocem a drobenkou	Univerzální plech	2		160-180	40-50
Ovocný koláč s drobenkou	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	3		170-180	25-30
Koláčky	Univerzální plech	3		180-190	30-35
Lasagne	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	3		190-200	25-30
Sněhové pusinky	Univerzální plech	3		80-100	100-150
Soufflé (pečivo ze šlehaných bílků)	Velký rošt, košíčky na soufflé	3		170-180	20-25
Kynutý jablkový moučník na plechu	Univerzální plech	3		150-170	60-70
Domácí pizza, 1-1,2 kg	Univerzální plech	2		190-210	10-15
Mražené listové těsto, plněné	Univerzální plech	2		180-200	20-25
Koláč quiche	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	2		180-190	25-35

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Jablkový koláč	Velký rošt, forma Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Chlazená pizza	Univerzální plech	3		180-200	5-10

Pečení

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Maso (Hovězí/Vepřové/Jehněčí)					
Hovězí zadní, 1 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		160-180	50-70
Telecí hřbet s kostí, 1,5 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		160-180	90-120
Vepřová pečeně, 1 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200-210	50-60
Vepřové koleno, 1 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		160-180	100-120
Jehněčí kýta s kostí, 1 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		170-180	100-120

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Drůbež (Kuře/Kachna/Krůta)					
Kuře, celé, 1,2 kg *	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	3 1		205	80-100 *
Kuřecí kousky	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200-220	25-35
Kachní prsa	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		180-200	20-30
Malá krůta, celá, 5 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		180-200	120-150
Zelenina					
Zelenina, 0,5 kg	Univerzální plech	3		220-230	15-20
Pečené rozpůlené brambory, 0,5 kg	Univerzální plech	3		200	45-50
Ryby					
Rybí filet, pečený	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200-230	10-15
Pečené ryby	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		180-200	30-40

* Po uplynutí poloviny doby otočte.

Chytré vaření

Grilování

Při používání režimu velkého grilu doporučujeme troubu předehřát. Po uplynutí poloviny doby otočte.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Pečivo					
Toasty	Velký rošt	5		270	2-4
Sýrový toast	Univerzální plech	4		200	4-8
Hovězí maso					
Steak *	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		240-250	15-20
Burgery *	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		250-270	13-18
Vepřové maso					
Vepřové kotlety	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		250-270	15-20
Párky	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		260-270	10-15
Drůbež					
Kuřecí prsa	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		230-240	30-35
Kuřecí stehýnka	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		230-240	25-30

* Po uplynutí 2/3 doby přípravy otočte.

Hotové mražené pokrmy

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Mražená pizza, 0,4-0,6 kg	Velký rošt	3		200-220	15-25
Mražené lasagne	Velký rošt	3		180-200	45-50
Mražené hranolky	Univerzální plech	3		220-225	20-25
Mražené krokety	Univerzální plech	3		220-230	25-30
Mražený camembert v troubě	Velký rošt	3		190-200	10-15
Mražené bagety s polevou	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		190-200	10-15
Mražené rybí prsty	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		190-200	15-25
Mražený rybí hamburger	Velký rošt	3		180-200	20-35

Profesionální pečení

Tento režim zahrnuje cyklus automatického ohřívání až na teplotu 220 °C. Horní topný článek a horkovzdušný ventilátor jsou během opékání masa v provozu. Po této fázi přechází vaření do mírného režimu na nízké přednastavené teplotě. V této fázi se aktivuje horní a spodní topné těleso. Tento režim je vhodný pro pečení masa a drůbeže.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (hod.)
Hovězí pečeně	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80-100	3-4
Pečené vepřové maso	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80-100	4-5
Jehněčí pečeně	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80-100	3-4
Kachní prsa	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80-100	2-3

Horkovzdušný ohřev ECO

Tento režim používá optimalizovaný systém ohřevu zajišťující úsporu energie. Doby přípravy jsou v této kategorii v zájmu dosažení úspory energie navrženy bez předchozího předehřátí. Můžete podle svých preferencí zvýšit nebo snížit dobu přípravy a/nebo teplotu.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
Ovocný koláč s drobenkou, 0,8-1,2 kg	Velký rošt	2	160–180	60-80
Plněné brambory, 0,4-0,8 kg	Univerzální plech	2	190–200	70-80
Klobásy, 0,3-0,5 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	160–180	20-30
Mražené hranolky do trouby, 0,3-0,5 kg	Univerzální plech	3	180-200	25-35
Mražené americké brambory, 0,3-0,5 kg	Univerzální plech	3	190-210	25-35
Pečené rybí filety, 0,4-0,8 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	200-220	30-40
Obalované křehké rybí filety, 0,4-0,8 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	200-220	30-45
Hovězí pečeně, 0,8-1,2 kg	Velký rošt + Univerzální plech	2 1	180-200	65-75
Pečená zelenina, 0,4-0,6 kg	Univerzální plech	3	200-220	25-35

Chytré vaření

Dvojí vaření

Před použitím funkce duálního vaření vložte do trouby dělicí prvek. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

V následující tabulce je uvedeno 5 průvodců dvojím vařením pro vaření, smažení a pečení.

Pomocí funkce dvojího vaření budete moci současně vařit své hlavní jídlo a přílohu nebo hlavní jídlo a dezert.

• Funkcí dvojího vaření lze prodloužit dobu předehřátí.

Ne	Zóna	Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
1	Horní	Piškotový moučník	Velký rošt, plechová forma Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Dolní	Domácí pizza, 1,0-1,2 kg	Univerzální plech	1		190-210	13-18
2	Horní	Pečená zelenina, 0,4-0,8 kg	Univerzální plech	4		220-230	13-18
	Dolní	Jablkový koláč	Velký rošt, plechová forma Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Horní	Chléb pita	Univerzální plech	4		230-240	13-18
	Dolní	Zapékané brambory, 1,0-1,5 kg	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Horní	Kuřecí stehýnka	Velký rošt + Univerzální plech	4 4		210-230	30-35
	Dolní	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Horní	Rybí filet, pečený	Velký rošt + Univerzální plech	4 4		210-230	15-20
	Dolní	Jablečné listové těsto	Univerzální plech	1		170-180	25-30

Chcete-li ušetřit energii, můžete také použít horní nebo dolní zónu. Dobu přípravy lze prodloužit když použijete samostatnou zónu. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

Horní

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Malé koláčky	Univerzální plech	4		170	30-35
Koláčky	Univerzální plech	4		180-190	30-35
Lasagne	Velký rošt	4		190-200	30-35
Kuřecí stehýnka*	Velký rošt + Univerzální plech	4 4		230-250	30-35

* Troubu nepředehřívejte.

Dolní

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Malé koláčky	Univerzální plech	1		170	30-35
Bábovka	Velký rošt	1		160-170	60-70
Jablkový koláč	Velký rošt	1		160-170	70-80
Domácí pizza, 1,0-1,2 kg	Univerzální plech	1		190-210	13-18

Programy automatického vaření

⚠ UPOZORNĚNÍ

Potraviny, které se mohou snadno kazit (jako je mléko, vejce, ryby, maso nebo drůbež), by neměly stát v troubě déle než 1 hodinu před začátkem přípravy a měly by být po dokončení přípravy okamžitě vyjmuty. Konzumace zkaženého jídla může mít za následek onemocnění z otravy jídlem.

Samostatné vaření

V následující tabulce je uvedeno 40 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení. Obsahuje množství, rozmezí hmotnosti a příslušná doporučení. Režimy a doby přípravy pokrmů byly pro vaše pohodlí předprogramovány. V návodu k obsluze naleznete také recepty pro programy automatické přípravy pokrmů.
Programy Automatického vaření 1 až 19, 38 a 39 zahrnují předehřátí trouby a zobrazení postupu předehřátí. Prosíme, vyčkejte s vložením jídla do trouby, než se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty.
Poté stiskněte tlačítko **OK** pro spuštění Automatického vaření.

⚠ VAROVÁNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 1	Zapékané brambory	1,0-1,5	Velký rošt	3
		Připravte čerstvé zapékané brambory v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 2	Zapékaná zelenina	0,8-1,2	Velký rošt	3
		Připravte čerstvou zapékanou zeleninu v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se zve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		

Chytré vaření

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 3	Pečení těsta	1,2-1,5	Velký rošt	3
		Připravte zapečené lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Velký rošt	3
		Připravte čerstvé lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Velký rošt	3
		Dejte ingredience na Ratatouille do rendlíku s víkem. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. Pečte zakryté. Před podáním míchejte.		
A 6	Jablkový koláč	1,2-1,4	Velký rošt	2
		Připravte jablečný koláč v kulaté plechové pečicí nádobě o průměru 20-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 7	Loupáky	0,3-0,4	Univerzální plech	3
		Připravte loupáky (chlazené připravené těsto). Položte na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		
A 8	Jablečné listové těsto	0,3-0,4	Univerzální plech	3
		Položte jablečné listové těsto na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 9	Základ ovocného koláče	0,4-0,5	Velký rošt	3
		Těsto dejte do černého kovového, máslem vymazaného, pekáčku na dortový základ. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Velký rošt	2
		Připravte těsto na quiche, vložte do kulaté formy o průměru 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, přidejte náplň a umístěte nádobu do středu roštu.		
A 11	Bochník z bílého chleba	0,6-0,7	Velký rošt	2
		Připravte těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy o délce 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 12	Bochník chleba z obilné směsi	0,8-0,9	Velký rošt	2
		Připravte těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy o délce 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 13	Houska	0,3-0,5	Univerzální plech	3
		Připravte rohlíky (chlazené připravené těsto). Položte na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Po pípnutí vložte plech do trouby.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 14	Ovocný koláč s drobenkou	0,8-1,2	Velký rošt	3
		Čerstvé ovoce (maliny, ostružiny, plátky jablek nebo plátky hrušek) vložte do trouby v nádobě o průměru 22-24 cm. Navrch rozložte drobenky. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 15	Koláčky	0,5-0,6	Univerzální plech	3
		Koláčky (průměr 5-6 cm) pokládejte na pečicí papír na univerzální plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		
A 16	Piškotový moučník	0,5-0,6	Velký rošt	3
		Připravte dortové těsto a vložte jej do černé kulaté plechové formy na bábovku o průměru 26 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 17	Bábovka	0,7-0,8	Velký rošt	2
		Připravte dortové těsto a vložte jej do kulaté plechové formy nebo pečicí nádoby na bábovku. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 18	Holandský podlouhlý dort	0,7-0,8	Velký rošt	2
		Připravte dortové těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy (o délce 25 cm). Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 19	Šotky	0,7-0,8	Velký rošt	3
		Připravte dortové těsto v pečicí nádobě o rozměru 20-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 20	Hovězí svíčková	0,8-1,2	Velký rošt	2
			Univerzální plech	1
		Hovězí maso okořeňte a vložte na 1 hodinu do chladničky. Umístěte na rošt tučnou stranou nahoru.		
A 21	Pomalu vařená hovězí pečeně	0,8-1,2	Velký rošt	2
			Univerzální plech	1
		Hovězí maso okořeňte a vložte na 1 hodinu do chladničky. Umístěte na rošt tučnou stranou nahoru.		
A 22	Pečené jehněčí kotlety na bylinkách	0,4-0,8	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
		Namarinujte jehněčí kotlety s bylinkami a kořením a umístěte je na rošt.		
A 23	Jehněčí kýta s kostí	1,0-1,4	Velký rošt	3
			Univerzální plech	1
		Marinujte jehněčí a položte na velký rošt.		
A 24	Vepřová pečeně se škvarkem	0,8-1,2	Velký rošt	3
			Univerzální plech	1
		Vepřovou pečeni položte tučnou stranou nahoru na velký rošt.		

Chytré vaření

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 25	Vepřová žebírka z boků	0,8-1,2	Velký rošt	3
			Univerzální plech	1
		Vepřová žebírka z boků položte na rošt.		
A 26	Celé kuře	1,0-1,4	Velký rošt	2
			Univerzální plech	1
		Kuře omyjte a očistěte. Kuře potřete olejem a kořením. Vložte prsní stranou směrem dolů na rošt a otočte jej, jakmile trouba zapípá.		
A 27	Kuřecí prsa	0,5-0,9	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
		Namarinujte kuřecí prsa a položte je na rošt.		
A 28	Kuřecí stehýnka	0,5-0,9	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
		Potřeme olejem a kořením a dáme na rošt.		
A 29	Kachní prsa	0,3-0,7	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
		Položte kachní prsa tučnou stranou nahoru na rošt. První nastavení je pro střední, druhé pro střední až dobře propečenou úroveň přípravy.		
A 30	Filet z pstruha, pečený	0,3-0,7	Univerzální plech	4
		Filety ze pstruha dejte kůží nahoru na univerzální plech.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 31	Pstruh	0,3-0,7	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
		Očistěte a opláchněte rybu a vložte ji napříč na rošt. Vnitřek ryby okořeňte solí, bylinkami a citronovou šťávou. Nožem nařízněte kůži. Potřete olejem a solí.		
A 32	Mořský jazyk	0,3-0,7	Univerzální plech	3
		Položte mořský jazyk na pečicí papír na univerzálním plechu. Nožem nařízněte povrch.		
A 33	Filet/steak z lososa	0,3-0,7	Velký rošt	4
			Univerzální plech	1
		Očistěte a opláchněte filety nebo steaky. Položte filety na rošt kůží nahoru.		
A 34	Pečená zelenina	0,3-0,7	Univerzální plech	4
		Opláchněte a připravte plátky cuket, lilku, papriky, cibule a cherry rajčátek. Potřete je olivovým olejem, posypte bylinkami a přidejte koření. Rovnoměrně rozložte na univerzální plech.		
A 35	Pečené rozpůlené brambory	0,5-0,9	Univerzální plech	3
		Nakrájejte velké brambory (každá přibližně 200 g) podélně na poloviny. Položte je na univerzální plech řezem nahoru a potřete je olivovým olejem, bylinkami a kořením.		
A 36	Mražené hranolky	0,3-0,7	Univerzální plech	3
		Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na univerzální plech.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 37	Mražené americké brambory	0,3-0,7	Univerzální plech	3
		Rozprostřete mražené americké brambory rovnoměrně na plech.		
A 38	Mražená pizza	0,3-0,7	Velký rošt	3
		Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte mraženou pizzu do středu velkého roštu.		
A 39	Domácí pizza	0,8-1,2	Univerzální plech	2
		Připravte čerstvou domácí pizzu z kvasnicového těsta a umístěte ji na univerzální plech. Hmotnost zahrnuje těsto a náplň, jako např. omáčku, zeleninu, šunku a sýr. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		
A 40	Kynutí těsta	0,3-0,7	Velký rošt	2
		Připravte těsto v míse, přikryjte ho potravinovou fólií. Umístěte mísu na střed roštu.		

Dvojí vaření

V následující tabulce je uvedeno 10 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení. Můžete použít buď horní zónu, nebo dolní zónu a použít současně horní a dolní zónu.
Program obsahuje množství, rozmezí hmotnosti a příslušná doporučení. Režimy a doby přípravy pokrmů byly pro vaše pohodlí předprogramovány. V návodu k obsluze naleznete také recepty pro programy automatické přípravy pokrmů.
Všechny programy dvojího automatického vaření zahrnují předehřátí a zobrazují průběh předehřívání.
Prosíme, vyčkejte s vložením jídla do trouby, než se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty.
Stiskněte tlačítko **Doba přípravy** pro spuštění **Automatického vaření**.

⚠ VAROVÁNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

1. Horní

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
1	Zapékané brambory	1,0-1,5	Velký rošt	4
		Připravte čerstvé zapékané brambory v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
2	Lasagne	1,0-1,5	Velký rošt	4
		Připravte čerstvé lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
3	Kuřecí stehýnka	0,5-0,9	Velký rošt	4
			Univerzální plech	4
		Potřeme olejem a kořením a dáme na rošt.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
4	Pečené rozpůlené brambory	0,5-0,9	Univerzální plech	4
		Nakrájejte velké brambory (každá přibližně 200 g) podélně na poloviny. Položte je na univerzální plech řezem nahoru a potřete je olivovým olejem, bylinkami a kořením.		
5	Mražené hranolky	0,3-0,7	Univerzální plech	4
		Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na univerzální plech.		

2. Dolní

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
1	Jablkový koláč	1,2-1,4	Velký rošt	1
		Připravte jablečný koláč v kulaté plechové pečicí nádobě o průměru 20-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
2	Jablečné listové těsto	0,3-0,4	Univerzální plech	1
		Položte jablečné listové těsto na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Velký rošt	1
		Připravte těsto na quiche, vložte do kulaté formy o průměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, přidejte náplň a umístěte nádobu do středu roštu.		
4	Mražená pizza	0,3-0,7	Velký rošt	1
		Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte mraženou pizzu do středu velkého roštu.		

Kód	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
5	Čerstvá domácí pizza	0,8-1,2	Univerzální plech	1
		Připravte čerstvou domácí pizzu z kvasnicového těsta a umístěte ji na univerzální plech. Hmotnost zahrnuje těsto a náplň, jako např. omáčku, zeleninu, šunku a sýr. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby.		

3. Dvojče

Můžete zvolit jeden automatický program pro spodní a horní zónu a vařit současně.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

Když použijete buď horní, nebo spodní zónu, ventilátor a ohřívač druhé zóny mohou pracovat pro optimální výkon. Zóna, která se nepoužívá, nesmí být používána pro žádné nezamýšlené účely.

Testovací pokrmy

Podle normy EN 60350-1.

1. Pečení

Doporučení pro pečení platí pro předehřátou troubu. Nepoužívejte funkci rychlého předehřátí. Plech by měl být vždy orientován šikmou hranou ven.

Typ pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Malé koláčky	Univerzální plech	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Linecké těsto	Univerzální plech	1+3		140	28-33
Piškotový moučník bez tuku	Velký rošt + Plechová dortová forma (Tmavý povrch, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Jablkový koláč	Velký rošt + 2 Plechové dortové formy ** (Tmavý povrch, Ø 20 cm)	2, umístěno šikmo		160	70-80
	Univerzální plech + Velký rošt + 2 Plechové dortové formy *** (Tmavý povrch, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Pokud k přípravě používáte běžný režim se skleněným nádobím (Ø 26 cm), zvyšte dobu přípravy o 5 minut.

** Na rošt se umístí dva moučníky – jeden do zadní levé části a jeden do přední pravé části.

*** Na rošt se umístí dva moučníky – doprostřed nad sebe.

2. Grilování

Předehřejte prázdnou troubu na 5 minut pomocí funkce Velký gril.

Typ pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Toast z bílého chleba	Velký rošt	5		270 (Max)	1-2
Hamburgery z hovězího masa * (12 ea)	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	4 1		270 (Max)	První 15-18 Druhý 5-8

* Po uplynutí $^{2}/_{3}$ doby přípravy otočte.

3. Pečení

Typ pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Celé kuře * 1,3 až 1,5 kg	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	3 1		200	60-75
Celé kuře * 1,5 až 1,7 kg	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	3 1		200	70-85

* Po uplynutí poloviny doby otočte.

Sbírka častých receptů Automatického vaření

Zapékané brambory

Ingredience 800 g brambor, 100 ml mléka, 100 ml smetany, 50 g rozšlehaného celého vejce, 1 polévková lžíce jednotlivě soli, pepře, muškátového oříšku, 150 g strouhaného sýra, máslo, tymián

Pokyny Oloupejte brambory a nakrájejte je na plátky o tloušťce 3 mm. Vymažte máslem celý povrch zapékací nádoby (22-24 cm). Zatímco připravujete zbytek ingrediencí, rozložte plátky na čistý ručník a nechte je zakryté pod ručníkem.
Smíchejte zbytek ingrediencí s výjimkou strouhaného sýra ve velké nádobě a dobře promíchejte. Vyskládejte bramborové plátky do nádoby tak, aby se mírně překrývaly a brambory přelijte směsí. Na horní stranu rozprostřete strouhaný sýr a pečte. Po přípravě podávejte posypané několika čerstvými lístky tymiánu.

Zapékaná zelenina

Ingredience 800 g zeleniny (cuketa, rajče, cibule, mrkev, paprika, předvařené brambory), 150 ml smetany, 50 g rozšlehaného celého vejce, po 1 polévkové lžíci jednotlivě soli, bylinek (paprika, petržel nebo rozmarýn) 150 g strouhaného sýra, 3 polévkové lžíce olivového oleje

Pokyny Omyjte zeleninu a nakrájejte ji na plátky o tloušťce 3-5 mm. Plátky naskládejte na zapékací nádobu (22-24 cm) a na zeleninu nalijte olej. Smíchejte zbytek ingrediencí s výjimkou strouhaného sýra a nalijte na zeleninu. Na horní stranu rozprostřete strouhaný sýr a pečte. Poté podávejte posypané několika čerstvými lístky tymiánu.

Lasagne

Ingredience 2 polévkové lžíce olivového oleje, 500 g mletého hovězího, 500 ml rajčatové omáčky, 100 ml hovězího vývaru, 150 g sušených plátků lasagne, 1 cibule (krájená), 200 g strouhaného sýra, po 1 polévkové lžíci sušených vloček petržele, oregana a bazalky.

Pokyny Připravte rajčatovou masovou omáčku. Ohřejte olej na pánvi na smažení, pak vařte mleté maso a nasekanou cibuli přibližně 10 minut až do celkového zhnědnutí. Přelijte rajčatovou omáčkou a hovězím vývarem, přidejte sušené bylinky. Uveďte do varu, pak poduste přibližně 30 minut. Uvařte lasagnové nudle podle pokynů na obalu. Položte vrstvu lasagnových nudlí, masové omáčky a sýra, poté vrstvy opakujte. Nakonec rovnoměrně posypejte horní vrstvu nudlí zbývajícím sýrem a pečte.

Jablkový koláč

Ingredience
- **Těsto**: 275 g mouky, 1/2 polévkové lžíce soli, 125 g bílého ricinového cukru, 8 g vanilkového cukru, 175 g studeného másla, 1 vejce (rozšlehané)
- **Náplň**: 750 g pevných celých jablek, 1 polévková lžíce citronové šťávy, 40 g cukru, 1/2 polévkové lžíce skořice, 50 g bezsemenných rozinek, 2 polévkové lžíce strouhanky

Pokyny

Prosejte mouku se solí nad velkou nádobou. Prosejte společně ricinový cukr a vanilkový cukr. Rozkrájejte 2 noži máslo přes mouku na malé kostky. Přidejte 3/4 rozšlehaného vejce. Všechny ingredience hněteme v kuchyňském robotu, dokud se neobjeví drobivá hmota. Z těsta rukama vytvarujte kouli. Zabalte ji do plastové fólie a nechte asi 30 minut vychladit. Dortovou plechovou formu (průměr 24-26 cm) vymažte tukem a povrch vysypte moukou. Vyválejte 3/4 těsta do tloušťky 5 mm. Dejte jej do plechové formy (dno a boky).

Oloupejte jablka a odstraňte jádro. Nakrájejte je na kostky o rozměrech přibližně 3/4 x 3/4 cm. Jablka postříkejte citronovou šťávou a dobře promíchejte. Rybíz a rozinky omyjeme a osušíme. Přidáme cukr, skořici, rozinky a rybíz. Dobře promícháme a dno těsta posypeme strouhankou. Lehce stlačte.

Zbytek těsta rozválejte. Těsto nakrájíme na malé proužky a ty klademe křížem na náplň. Koláč rovnoměrně potřeme zbytkem rozšlehaného vejce.

Quiche Lorraine

Ingredience
- **Těsto**: 200 g hladké mouky, 80 g másla, 1 vejce
- **Náplň**: 75 g beztučné slaniny nakrájené na kostičky, 125 ml smetany, 125 g crème fraiche, 2 rozšlehaná vejce, 100 g strouhaného sýra ze Švýcarska, sůl a pepř

Pokyny

K výrobě těsta dejte mouku, máslo a vejce do mísy a vmíchejte do změklého těsta a poté nechte 30 minut v lednici. Těsto rozválejte a vložte do vymazané keramické misky na quiche (průměr 25 cm). Dno propíchejte vidličkou. Smíchejte vejce, smetanu, crème fraiche, sýr, sůl a pepř. Nalijte na pečivo těsně před pečením.

Ovocný koláč s drobenkou

Ingredience
- **Poleva**: 200 g mouky, 100 g másla, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g skořice
- **Ovoce**: 600 g míchaného ovoce

Pokyny

Všechny ingredience smíchejte, dokud se nerozpadnou na přípravu polevy. Rozmixované ovoce rozložíme do pečicí nádoby a posypeme drobenkou.

Chytré vaření

Domácí pizza

Ingredience
- **Těsto na pizzu**: 300 g mouky, 7 g sušeného droždí, 1 polévková lžíce olivového oleje, 200 ml teplé vody, po 1 polévkové lžíci cukru a soli
- **Poleva**: 400 g nakrájené zeleniny (lilek, cuketa, cibule, rajče), 100 g šunky nebo slaniny (nakrájené), 100 g strouhaného sýra

Pokyny Mouku, kvásek, olej, sůl, cukr a teplou vodu dáme do mísy a umícháme vlhčí těsto. Hněteme v mixéru nebo ručně asi 5-10 min. Zakryjte poklicí a vložte do trouby na 30 minut při 35 °C, aby vykynulo. Těsto rozválejte na pomoučněné ploše do tvaru obdélníku a dejte na plech nebo pánev na pizzu. Na těsto rozetřeme rajčatový protlak a poklademe šunkou, žampiony, olivami a rajčaty. Navrch rovnoměrně posypeme sýrem a zapečeme.

Hovězí svíčková

Ingredience 1 kg hovězí svíčkové, 5 g soli, 1 g pepře, 3 g rozmarýnu, tymián

Pokyny Hovězí maso ochutíme solí, pepřem a rozmarýnem a necháme 1 hodinu v lednici odležet. Položíme na velký rošt. Vložíme do trouby a připravujeme.

Pečené jehněčí kotlety na bylinkách

Ingredience 1 kg jehněčích kotlet (6 kusů), 4 velké stroužky česneku (lisované), 1 lžíce čerstvého tymiánu (drceného), 1 lžíce čerstvého rozmarýnu (drceného), 2 lžíce soli, 2 lžíce olivového oleje

Pokyny Smíchejte sůl, česnek, bylinky a olej a přidejte jehněčí maso. Otáčením obalte a nechte při pokojové teplotě alespoň 30 minut až 1 hodinu.

Vepřová žebírka z boků

Ingredience 2 vepřová žebírka z boků, 1 lžíce černého pepře, 3 bobkové listy, 1 cibule (nakrájená), 3 stroužky česneku (nakrájené), 85 g hnědého cukru, 3 lžíce worcesterské omáčky, 2 lžíce rajčatového protlaku, 2 lžíce olivového oleje

Pokyny Připravte si grilovací omáčku. V hrnci rozehřejte olej a přidejte cibuli. Vařte do změknutí a přidejte zbývající ingredience. Grilujte a snižte teplotu a vařte 30 minut do zhoustnutí. Marinujte žebro grilovací omáčkou alespoň 30 minut až 1 hodinu.

Údržba

Čištění

⚠ VAROVÁNÍ

- Před čištěním se přesvědčte, že trouba a příslušenství jsou chladné.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ostré kartáče, drsné tkaniny, drátky, nože či žádné jiné abrazivní materiály.

Vnitřek trouby

- K čištění vnitřních částí trouby použijte čistý hadřík a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu.
- Těsnění dvířek nečistěte ručně.
- Abyste zabránili poškození smaltovaných povrchů trouby, použijte pouze běžné prostředky na čištění trouby.
- K odstranění připečené špíny použijte speciální čistič na trouby.
- S tím, jak se během počátečního období zvyšuje teplota varného prostoru, můžete na vnitřním skle dvířek zaznamenat několik skvrn. Pokud k tomu dojde, vypněte troubu a počkejte, až vychladne. Pak použijte kuchyňský papír nebo neutrální saponát s čistým hadříkem k otření vnitřního skla.

Vnější části trouby

Pro čištění vnějšího povrchu trouby, jako např. dvířek trouby, madla a displeje, používejte čistý hadřík a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu a osušte je kuchyňskou papírovou utěrkou nebo látkovou utěrkou.
Mastnota a nečistoty mohou ulpívat zejména v okolí madla, protože zevnitř vychází horký vzduch. Madlo doporučujeme čistit po každém použití.

Příslušenství

Příslušenství po každém použití umyjte a osušte utěrkou. Pro odstranění odolných nečistot ponořte použité příslušenství před omytím na 30 minut do teplé mýdlové vody.

Katalytický smaltovaný povrch (pouze příslušné modely)

Vyjímatelné části jsou opatřeny tmavě šedou katalytickou smaltovanou povrchovou úpravou. Mohou být znečištěné olejem a tukem, který je rozváděn cirkulujícím vzduchem během horkovzdušného ohřevu. Při teplotě 200 °C nebo vyšší však dochází ke spálení těchto nečistot.

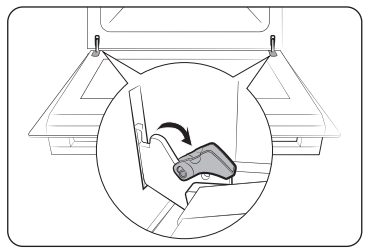
1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Očistěte vnitřní prostor trouby.
3. Zvolte režim Horkovzdušný ohřev s maximální teplotou a spusťte cyklus na dobu jedné hodiny.

Dvířka

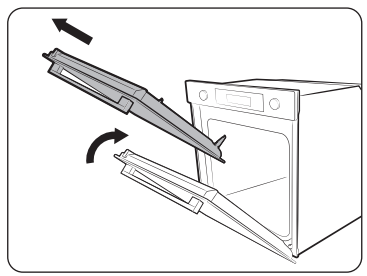
Neodstraňujte dvířka trouby, pokud to nebude pro účely čištění. Chcete-li odstranit dvířka kvůli čištění, postupujte podle těchto pokynů.

⚠ VAROVÁNÍ

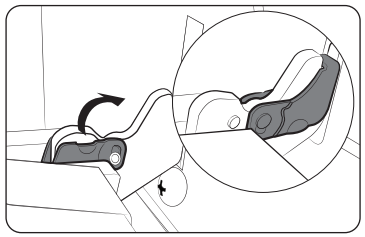
Dvířka trouby jsou těžká.



1. Otevřete dvířka a zcela odklopte zámky u obou závěsů.



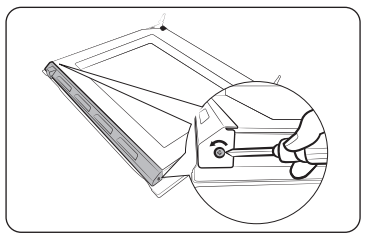
2. Přivřete dvířka přibližně do úhlu 70°. Uchopte dvířka trouby oběma rukama za boky a zvedněte a vytáhněte nahoru, dokud závěsy neodstraníte.
3. Vyčistěte dvířka mýdlovou vodou a čistým hadříkem.



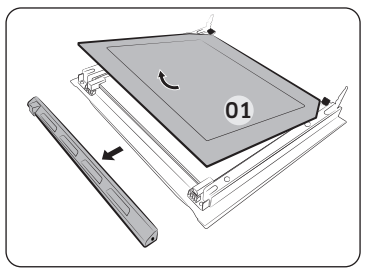
4. Po dokončení proveďte opětovnou montáž dvířek podle výše uvedených kroků 1 a 2 v opačném pořadí. Ujistěte se, že jsou spony zavěšené na obou stranách.

Sklo dvířek

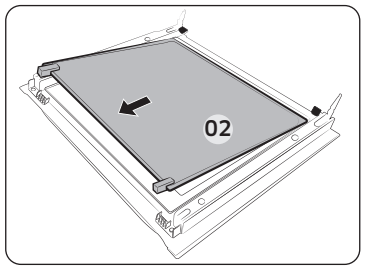
Dvířka trouby jsou vybavena 3-4 vrstvami skla umístěnými proti sobě v závislosti na modelu. Neodstraňujte sklo dvířek, pokud to nebude pro účely čištění. Chcete-li odstranit sklo dvířek kvůli čištění, postupujte podle těchto pokynů.



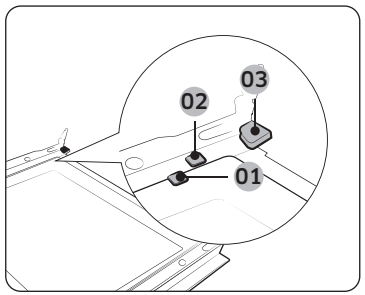
1. K odstranění šroubů na levé a pravé straně použijte šroubovák.



2. Odstraňte kryty ve směru šipek
3. Odstraňte první tabuli z dvířek.

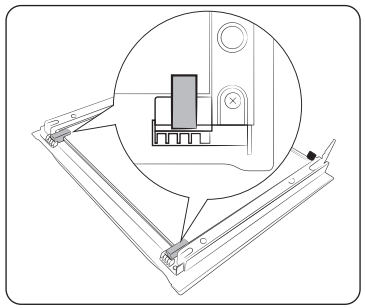


4. Vyjměte druhou tabuli z dvířek ve směru šipky.
5. Vyčistěte sklo mýdlovou vodou a čistým hadříkem.



6. Po dokončení znovu vložte tabule zpět následovně:
   - Vložte tabuli 2 mezi opěrnou sponu 1 a 2 a tabuli 1 do opěrné svorky 3 v tomto pořadí.

01 Opěrná spona 1
02 Opěrná spona 2
03 Opěrná spona 3

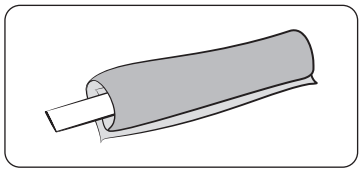


7. Zkontrolujte, zda pryžové lemy okolo skla zapadají do skleněné tabule a řádně ji zabezpečují.
8. Proveďte opětovnou montáž dvířek podle výše uvedených kroků 1 a 2.

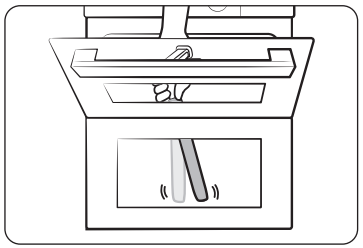
⚠ VAROVÁNÍ

Chcete-li zabránit úniku tepla, ujistěte se, že jste skleněné tabule správně vložili.

Dvojité sklo dvířek (pouze příslušné modely)



1. Svažte mokrý kapesník, aby se přilepil.

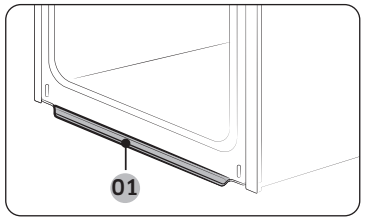


2. Položte na ručník pod dvířky.
3. Dvířka vyčistěte.
4. Na tkáň naneste šampón a znovu vyčistěte.
5. Otřete suchou tkáň od vlhkosti a bublin.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Při čištění neodpojujte dvířka.

Sběrač vody



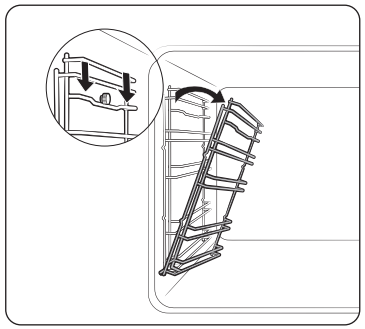
01 Sběrač vody

Ve sběrači vody se při přípravě zachytává nadměrná vlhkost, ale také zbytky potravin. Pravidelně vyprazdňujte a čistěte sběrač vody.

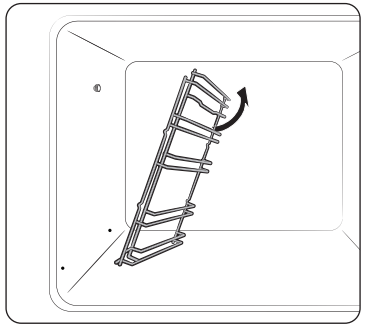
⚠ VAROVÁNÍ

Pokud zjistíte, že dochází k úniku vody ze sběrače, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung.

Boční jezdce (pouze příslušné modely)



1. Stiskněte horní lištu levého bočního vodítka a snižte jej přibližně o 45°.



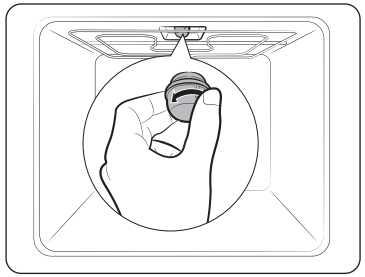
2. Vytáhněte a vyjměte spodní lištu levého bočního vodítka.
3. Stejným způsobem vyjměte pravé boční vodítko.
4. Vyčistěte obě boční vodítka.
5. Po dokončení proveďte opětovnou montáž bočního vodítka podle výše uvedeného kroku 1 a 2 v opačném pořadí.

POZNÁMKA

Trouba funguje i bez nasazených bočních vodítek a roštů.

Výměna

Žárovky

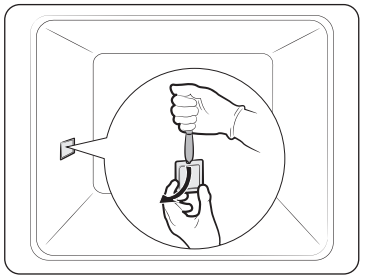


1. Odstraňte skleněný kryt otočením směrem doleva.
2. Vyměňte žárovku v troubě.
3. Očistěte skleněný kryt.
4. Po dokončení proveďte opětovnou montáž skleněného krytu podle výše uvedeného kroku 1 v opačném pořadí.

VAROVÁNÍ

- Před výměnou žárovky vypněte troubu a vytáhněte napájecí kabel.
- Používejte pouze žárovky 25-40 W / 220-240 V, odolné vůči teplotě 300 °C. Schválené žárovky lze zakoupit v místním servisním středisku společnosti Samsung.
- Při manipulaci s halogenovými žárovkami vždy používejte suchý hadřík. Tak je možné předejít ulpění otisků prstů nebo potu, které může mít za následek zkrácení doby životnosti žárovky.

Boční světlo trouby



1. Jednou rukou uchopte spodní konec krytu bočního osvětlení trouby a pomocí plochého nástroje, jako je například stolní nůž, kryt sejměte, jak je znázorněno na obrázku.
2. Vyměňte boční žárovku v troubě.
3. Nasaďte zpět kryt světla.

Odstraňování problémů

Kontrolní body

Pokud narazíte na problém s troubou, nejprve projděte tabulku níže a vyzkoušejte navrhovaná řešení. Pokud problém přetrvává, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

Problém	Příčina	Akce
Tlačítka nelze řádně stisknout.	• Pokud se mezi tlačítky nachází nečistoty	• Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
	• Dotykový model: pokud je vnější povrch vlhký	• Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu.
	• Pokud je nastavený zámek	• Zkontrolujte, zda není nastavena funkce zámku.
Nezobrazuje se čas.	• Pokud je vypnuté napájení	• Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.
Trouba nefunguje.	• Pokud je vypnuté napájení	• Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.
Trouba se za provozu sama vypne.	• Pokud je odpojena ze síťové zásuvky	• Znovu připojte napájení.
Za provozu se vypne napájení.	• Pokud trvá nepřetržité vaření dlouhou dobu	• Po dlouhém vaření nechte troubu vychladnout.
	• Pokud ventilátor chlazení nefunguje	• Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.
	• Pokud je trouba instalována v místě s nedostatečnou ventilací	• Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	• Při používání několika síťových zástrček ve stejné zásuvce	• Použijte samostatný síťový kabel.
Není napájení trouby.	• Pokud je vypnuté napájení	• Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.

Problém	Příčina	Akce
Vnější povrch trouby je za provozu příliš horký.	• Pokud je trouba instalována v místě s nedostatečnou ventilací	• Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
Dvířka nelze řádně otevřít.	• Pokud mezi dvířky a vnitřním prostorem spotřebiče ulpěly zbytky potravin	• Vyčistěte důkladně troubu a potom znovu otevřete dvířka.
Vnitřní osvětlení je ztlumené nebo se nezapne.	• Pokud se světlo rozsvítí a zhasne	• Pro zajištění úspory energie světlo po určité době automaticky zhasne. Můžete jej znovu rozsvítit stisknutím tlačítka světla.
	• Pokud je světlo pokryto nečistotami během vaření	• Očistěte vnitřní povrch trouby a znovu to zkontrolujte.
Trouba probíjí.	• Pokud není napájení správně uzemněno • Pokud používáte zásuvku bez uzemnění	• Zkontrolujte, zda je napájení správně uzemněno.
Odkapává voda.	• V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o poruchu spotřebiče.	• Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
Škvírou ve dvířkách vystupuje pára.		
V troubě zůstala voda.		

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Jas uvnitř trouby se mění.	• Úroveň jasu se mění v závislosti na kolísání příkonu spotřebiče.	• Změny příkonu během vaření nejsou známkou závady.
Vaření skončilo, ale ventilátor je stále v provozu.	• Ventilátor je po určitou dobu automaticky v provozu pro zajištění ventilace uvnitř trouby.	• Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy.
Trouba nehřeje.	• Pokud jsou otevřená dvířka	• Zavřete dvířka a znovu spusťte troubu.
	• Pokud nejsou ovládací prvky trouby správně nastaveny	• Přejděte ke kapitole týkající se obsluhy trouby a resetujte troubu.
	• Pokud došlo ke spálení domovní pojistky nebo k vypnutí jističe.	• Vyměňte pojistku nebo znovu zapněte jistič. Pokud k těmto potížím dochází opakovaně, zavolejte elektrikáře.
Za provozu z trouby vychází kouř.	• Během prvního zapnutí	• Z topného článku může při prvním použití trouby vycházet kouř. Nejedná se o poruchu a po 2-3 použitích trouby by k tomu již nemělo docházet.
	• Pokud se na topném článku nachází zbytky potravin	• Nechte troubu vychladnout a odstraňte z topného článku zbytky potravin.
Při používání trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	• Při používání plastových nebo jiných nádob, které nejsou žáruvzdorné	• Používejte skleněné nádoby vhodné pro používání při vysokých teplotách.

Problém	Příčina	Akce
Trouba nevaří správně.	• Pokud jsou dvířka často během vaření otvírána	• Pokud nevaříte pokrmy, které je nutné otáčet, neotvírejte často dvířka. Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
Parní čištění nefunguje.	• Příčinou může být příliš vysoká teplota.	• Nechte troubu vychladnout a poté použijte.
Režim dvojího vaření nefunguje.	• Pokud není dělicí prvek správně sestaven.	• Správně vložte a použijte dělicí prvek.
Režim samostatného vaření nefunguje.	• Pokud v troubě není zasunut dělicí prvek.	• Vyjměte dělicí prvek a použijte.

Informační kódy

Pokud trouba nefunguje, budete možné potřebovat informační kód na displeji. Podívejte se do tabulky níže a vyzkoušejte uvedená doporučení.

Kód	Význam	Akce
C-d1	Porucha zámku dvířek	Vypněte troubu a znovu ji zapněte. Pokud problém přetrvává, zcela na 30 sekund nebo déle vypněte napájení a zkuste troubu znovu zapnout. Pokud nedojde k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
C-20	Poruchy snímače	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Vyskytuje se pouze při Čtení/Zápisu EEPROM	
C-F0	Neprobíhá komunikace mezi hlavní jednotkou PCB a dílčí jednotkou PCB	
C-F2	Zobrazí se při výskytu chyby komunikace mezi dotykovým IC <-> hlavní nebo dílčí komunikační jednotkou	Vypněte troubu a znovu ji zapněte. Pokud problém přetrvává, zcela na 30 sekund nebo déle vypněte napájení a zkuste troubu znovu zapnout. Pokud nedojde k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
C-d0	Problém s tlačítkem Dochází k tomu, pokud je tlačítko stisknuto a drženo delší dobu.	Očistěte tlačítka a ujistěte se, že se na nich ani v jejich blízkosti nenachází voda. Vypněte troubu a zkuste to znovu. Pokud problém přetrvává, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.
-dC-	Pokud bude dělicí prvek odstraněn během přípravy v režimu dvojího vaření. Pokud bude dělicí prvek zasunut během přípravy v režimu samostatného vaření.	Dělicí prvek se nesmí odstranit během přípravy v režimu dvojího vaření. Vypněte troubu a znovu ji zapněte. Pokud problém přetrvává, zcela na 30 sekund nebo déle vypněte napájení a zkuste troubu znovu zapnout. Pokud nedojde k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
S-01	Bezpečnostní vypnutí Trouba byla v provozu při nastavené teplotě příliš dlouho. • 100 °C a méně - po dobu 16 hodin • 105 °C až 240 °C - po dobu 8 hodin • 245 °C až maximální teplota - po dobu 4 hodin	Nejedná se o chybu systému. Vypněte troubu a vyjměte pokrm. Následně to zkuste obvyklým způsobem znovu.

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

Napětí pro připojení		230-240 V ~ 50 Hz
Maximální příkon		3650 až 3950 W
Rozměry (Š x V x H)	Celý spotřebič	595 x 596 x 570 mm
	Vestavná	560 x 579 x 549 mm
Objem		76 litrů

* Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti <G>.

Dodatek

Katalogový list výrobku

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identifikace modelu	NV7B441****, NV7B442****, NV7B443****, NV7B444****, NV7B445****, NV7B441**C*, NV7B442**C*, NV7B444**C*, NV7B451****, NV7B452****, NV7B453****, NV7B454****, NV7B455****		
Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů (EEI cavity)	81,6		
Třída energetické účinnosti na prostor trouby	A+		
Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) (EC electric cavity)	1,05 kWh/cyklus		
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie) (EC electric cavity)	0,71 kWh/cyklus		
Počet pečicích prostorů	1		
Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)	Elektřina		
Objem jednotlivých pečicích prostorů (V)	76 l		
Typ trouby	Vestavná		
Hmotnost spotřebiče (M)	NV7B441****: 33,4 kg NV7B442****: 33,4 kg NV7B443****: 38,4 kg NV7B444****: 33,4 kg NV7B445****: 38,4 kg	NV7B441**C*: 38,4 kg NV7B442**C*: 38,4 kg NV7B444**C*: 38,4 kg	NV7B451****: 33,4 kg NV7B452****: 36,9 kg NV7B453****: 40,9 kg NV7B454****: 36,9 kg NV7B455****: 40,9 kg

Údaje byly stanoveny v souladu s normou EN 60350-1, EN 50564 a Nařízeními Komise (EU) č. 65/2014 a (EU) č. 66/2014 a Nařízením (ES) č. 1275/2008.

Celková spotřeba energie v pohotovostním režimu (W) (Všechny síťové porty jsou ve stavu „zapnuto“)		1,9 W
Doba pro správu napájení (min)		20 min
WIFI	Spotřeba energie v pohotovostním režimu (W)	1,9 W
	Doba pro správu napájení (min)	20 min
Pohotovostní režim	Spotřeba energie	1,0 W
	Doba pro správu napájení (min)	30 min

Tipy, jak šetřit energii

- Během vaření by měla dvířka trouby zůstat zavřená, kromě okamžiků, kdy pokrm obracíte. Vyhněte se častému otevírání dvířek během vaření, abyste zachovali teplotu v troubě a šetřili energii.
- Plánujte použití trouby tak, abyste nemuseli mezi vařením dvou pokrmů troubu vypínat – ušetříte tak energii a omezíte dobu nutnou k opětovnému zahřátí trouby.
- Pokud je doba přípravy delší než 30 minut, můžete troubu vypnout 5 až 10 minut před koncem vaření a uspořit tak energii. Zbytkové teplo bude na dovaření pokrmu stačit.
- Kdykoli je to možné, vařte více položek najednou.

POZNÁMKA

Společnost Samsung tímto prohlašuje, že toto rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky ve Spojeném království.
Úplné znění prohlášení o shodě EU a prohlášení o shodě Spojeného království je k dispozici na následující internetové adrese: Oficiální prohlášení o shodě lze nalézt na http://www.samsung.com. přejděte na Support (Podpora) > Search Product Support (Vyhledat podporu výrobku) a zadejte název modelu.

	Kmitočtový rozsah	Výkon vysílače (max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Prohlášení ohledně softwaru Open Source

Software obsažený v tomto produktu obsahuje software s otevřeným zdrojovým kódem. Následující adresa URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 vede k informacím o licenci open source souvisejícím s tímto produktem.

SAMSUNG

MÁTE DOTAZY NEBO POZNÁMKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
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
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01413C-01

Vstavaná rúra

Používateľská a inštalačná príručka

NV7B441**** / NV7B442**** / NV7B443**** / NV7B444**** / NV7B445**** /
NV7B441**C* / NV7B442**C* / NV7B444**C* / NV7B451**** /
NV7B452**** / NV7B453**** / NV7B454**** / NV7B455****

SAMSUNG

Obsah

Používanie tejto príručky 3

V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly: 3

Bezpečnostné pokyny 3

Dôležité bezpečnostné opatrenia 3
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad) 6
Funkcia automatickej úspory energie 6

Inštalácia 6

Čo nájdete v škatuli 6
Pripojenie na zdroj 7
Inštalácia do skrinky 8

Skôr než začnete 10

Úvodné nastavenia 10
Zápach novej rúry 10
Inteligentný bezpečnostný mechanizmus 10
Jemne zatvárané dvierka 11
Príslušenstvo 11
Pružné dvierka 12
Mechanická zámka 13
Režim Dvojitej prípravy 13

Funkcie 14

Ovládací panel 14
Bežné nastavenia 15
Režimy prípravy (s výnimkou režimu Grilovanie) 18
Režimy prípravy (Grilovanie) 20
Rozsah nastavenia teplôt pre režim Dvojitej prípravy 22
Príprava vo vákuu so vzduchom 24
Zastavenie varenia 26
Špeciálna funkcia 26
Prirodzená para 27
Automatické varenie 28
Čistenie 29
Časovač 31
Zap./Vyp. zvuku 31
Zap./Vyp. Wi-Fi 31

Inteligentné varenie 32

Manuálne varenie 32
Programy automatického varenia 37
Testovacie jedlá 43
Zbierka často používaných receptov na Automatickú prípravu 44

Údržba 47

Čistenie 47
Výmena 50

Riešenie problémov 51

Kontrolné body 51
Informačné kódy 53

Technické údaje 54

Príloha 54

Katalógový list výrobku 54
Oznámenie o otvorenom zdrojovom kóde 55

Používanie tejto príručky

Ďakujeme vám za výber vstavanej rúry značky SAMSUNG.
Táto používateľská príručka obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny, ktoré sú určené na to, aby vám pomohli pri prevádzke a údržbe vášho spotrebiča.
Nájdite si čas a pred použitím rúry si prečítajte túto používateľskú príručku a uschovajte ju na budúce použitie.

V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly:

⚠ VAROVANIE

Riziká alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne ublíženie na zdraví, smrť alebo škody na majetku**.

⚠ UPOZORNENIE

Riziká alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **ublíženie na zdraví alebo škody na majetku**.

POZNÁMKA

Užitočné tipy, odporúčania alebo informácie, ktoré pomáhajú používateľovi obsluhovať výrobok.

Bezpečnostné pokyny

Montáž tejto rúry môže vykonať jedine vyškolený elektrikár. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných odporúčaní.

Dôležité bezpečnostné opatrenia

⚠ VAROVANIE

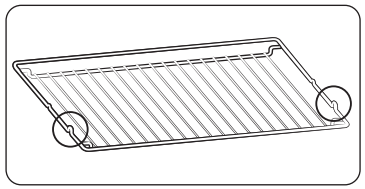
Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú so zariadením hrať.
Prostriedky na odpojenie musíte zabudovať do pevného vedenia v súlade s predpismi pre elektroinštaláciu.
Spotrebič je potrebné namontovať tak, aby sa dal po montáži ľahko odpojiť od zdroja napájania. Odpojenie je možné zabezpečiť ľahkou dostupnosťou zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrikárskymi zásadami.
Ak je poškodený prívodný kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Bezpečnostné pokyny

Nespoliehajte sa na lepidlá ako spôsob upevnenia, keďže sa nepovažujú za spoľahlivé upevňovacie prostriedky.
Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na ne bude dozerať alebo ak budú poučené o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám. Deti by sa nemali hrať so zariadením.
Deti by bez dozoru nemali vykonávať čistenie ani údržbu zariadenia. Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.
Nepoužívajte veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.
Ak tento spotrebič obsahuje funkciu čistenia, pred čistením musíte odstrániť všetky rozliatia a počas čistenia parou alebo samočistenia v rúre nenechávajte žiadne riady. Funkcia čistenia závisí od konkrétneho modelu.

Ak tento spotrebič obsahuje funkciu samočistenia, počas čistenia môže byť povrch horúcejší než obvykle. Deti preto udržiavajte mimo jeho dosah. V prípade spotrebičov s procesom pyrolytického čistenia môžu byť niektoré zvieratá, najmä vtáky, citlivé na výpary a miestne výkyvy teploty počas pyrolytického čistenia a mali by sa počas tohto procesu premiestniť na vhodné dobre vetrané miesto.
Počas procesov pyrolytického čistenia a po nich miestnosť vyvetrajte.
Funkcia čistenia závisí od konkrétneho modelu.
Používajte iba sondu na meranie teploty určenú pre túto rúru. (Iba model so sondou na mäso)
Nepoužívajte parný čistič.
VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.
Zariadenie nesmie byť namontované za dekoratívnymi dvierkami, aby sa predišlo prehrievaniu.
VAROVANIE: Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
UPOZORNENIE: Na proces pečenia musíte dohliadať. Krátkodobé pečenie musíte nepretržite kontrolovať.

Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.
Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká. Povrchy sa môžu počas používania zahriať.



Vložte mriežku na miesto s vyčnievajúcimi časťami (zarážkami po oboch stranách) smerujúcimi dopredu tak, aby bola mriežka pri príprave veľkého množstva jedla umiestnená v potrebnej polohe.

⚠ UPOZORNENIE

Ak sa rúra počas prepravy poškodila, nezapájajte ju.

Tento spotrebič môže pripojiť k hlavnému napájaciemu zdroju jedine špeciálne vyškolený elektrikár.

V prípade poruchy alebo poškodenia spotrebiča sa s ním nepokúšajte pracovať.

Opravy by mal vykonávať jedine vyškolený technik. Výsledkom nesprávnej opravy môže byť značné nebezpečenstvo pre vás a ostatných. Ak rúra potrebuje opravu, obráťte sa na servisné stredisko spoločnosti SAMSUNG alebo na svojho predajcu.

Elektrické vodiče a káble by sa nemali dotýkať rúry.

Rúra by mala byť pripojená k hlavnému napájaciemu zdroju prostredníctvom schváleného ističa alebo poistky. Nikdy nepoužívajte adaptéry s viacerými zásuvkami ani predlžovacie káble.

Napájací zdroj spotrebiča by mal byť počas opravy alebo čistenia vypnutý.

Keď pripájate elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.

V prípade, že tento spotrebič disponuje funkciou varenia na pare, nepoužívajte ho, ak je kazeta prívodu vody poškodená. (Iba model s funkciou prípravy na pare)

Kazetu nepoužívajte v prípade, že je prasknutá alebo poškodená a obráťte sa na vaše najbližšie servisné stredisko. (Iba model s funkciou prípravy na pare)

Táto rúra bola navrhnutá výlučne pre varenie jedla v domácnosti.

Počas používania sa vnútorné povrchy rúry zohrejú dostatočne na to, aby spôsobili popáleniny. Nedotýkajte sa ohrevných prvkov ani vnútorných povrchov rúry, pokiaľ nestihli vychladnúť.

V rúre nikdy neskladujte horľavé materiály.

Počas prevádzky spotrebiča sa povrchy rúry zohrejú na vysokú teplotu a na dlhý čas.

Keď varíte, dávajte pozor pri otváraní dvierok, pretože z rúry môže prudko uniknúť horúci vzduch a para.

Pri varení jedál obsahujúcich alkohol sa alkohol môže vyparovať pre vysoké teploty a výpary môžu spôsobiť požiar, ak prídu do styku s horúcou časťou rúry.

Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.

Počas používania rúry by ste mali držať deti v bezpečnej vzdialenosti.

Zamrazené jedlá, ako napríklad pizza, by sa mali variť na veľkej mriežke. Ak používate plech na pečenie, môže sa kvôli veľkým zmenám v teplote zdeformovať.

Nenalievajte do spodnej časti rúry vodu, keď je horúca. Mohlo by to poškodiť smaltovaný povrch.

Počas varenia musia byť dvierka rúry zatvorené.

Nezakrývajte spodok rúry hliníkovou fóliou ani naň neumiestňujte žiadne plechy na pečenie či konzervy. Hliníková fólia blokuje teplo, čo by mohlo mať za následok poškodenie smaltovaných povrchov a slabé výsledky varenia.

Ovocné džúsy zanechajú škvrny, ktoré sa na smaltovanom povrchu rúry môžu stať neodstrániteľnými.

Keď pečiete veľmi vlhké koláče, použite hlboký pekáč.

Neodkladajte pečenie na otvorené dvierka rúry.

Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty.

Nestúpajte a nesadajte si na dvierka zariadenia, neopierajte sa o ne ani na ne neklaďte ťažké predmety.

Neotvárajte dvierka zariadenia použitím zbytočne veľkej sily.

VAROVANIE: Neodpájajte spotrebič od hlavného napájacieho zdroja, dokonca ani vtedy, keď sa proces varenia skončil.

VAROVANIE: Nenechávajte dvierka otvorené, kým je rúra v prevádzke.

Bezpečnostné pokyny

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)

(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

Viac informácií o ochrane životného prostredia a regulačných povinnostiach týkajúcich sa konkrétnych výrobkov spoločnosti Samsung, napríklad nariadenie REACH, OEEZ, smernica o Batériách, nájdete na webovej stránke :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funkcia automatickej úspory energie

- Jemné : Svetlo rúry môžete počas procesu varenia vypnúť stlačením tlačidla ‚Svetlo rúry'. Na účel úspory energie sa osvetlenie rúry niekoľko minút po zapnutí programu varenia vypne.

Inštalácia

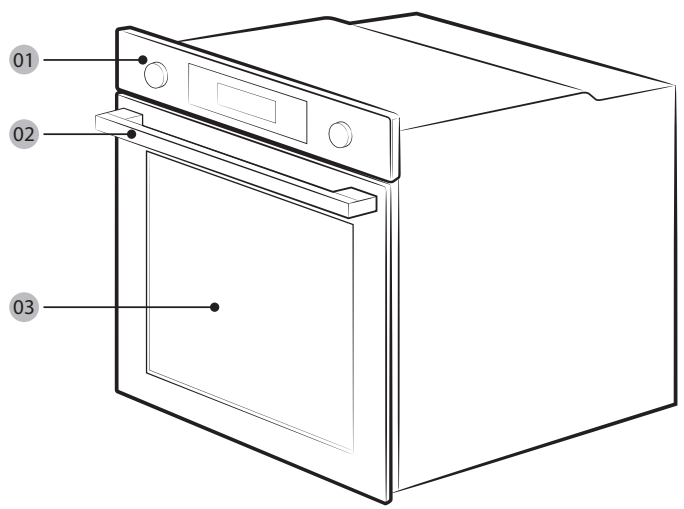
⚠ VAROVANIE

Tento výrobok je určený na vstavanie.
Túto rúru musí nainštalovať kvalifikovaný technik. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných predpisov vo vašej oblasti.

Čo nájdete v škatuli

Uistite sa, že všetky diely a príslušenstvo sú súčasťou balenia výrobku. Ak sa vyskytne problém s rúrou alebo príslušenstvom, kontaktujte miestne zákaznícke centrum alebo predajcu výrobkov značky Samsung.

Prehľad rúry



01 Ovládací panel **02** Rukoväť dverí **03** Dvere

POZNÁMKA

V závislosti na modeli sú k dispozícii dva typy tejto rúry: so samostatnými dvierkami a s dvojitými dvierkami.

Príslušenstvo

Rúra sa dodáva s rôznym príslušenstvom, ktoré vám umožňuje pripravovať rôzne druhy jedál.

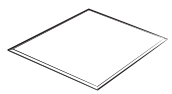
Mriežka

Vkladacia mriežka *

Plech na pečenie *

Univerzálny plech *

Extrahlboký plech *



Deliaci panel

Sonda na mäso *

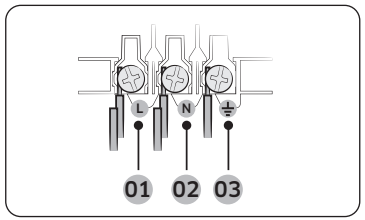
2 skrutky (M4 L25)

Plech na paru *

POZNÁMKA

Dostupnosť príslušenstva označeného hviezdičkou (*) závisí od modelu rúry.

Pripojenie na zdroj



Zapojte rúru do elektrickej zásuvky. Ak zásuvka typu zástrčky nie je dostupná z dôvodu obmedzení prípustného prúdu, použite viacpólový izolačný spínač (s minimálnym odstupom 3 mm medzi nimi), aby ste splnili bezpečnostné predpisy. Používajte napájací kábel s dostatočnou dĺžkou, ktorý podporuje špecifikáciu H05 RR-F alebo H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm².

01 HNEDÁ alebo ČIERNA
02 MODRÁ alebo BIELA
03 ŽLTÁ a ZELENÁ

Menovité napätie (A)	Minimálna oblasť prierezu
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Pozrite si parametre výstupu na štítku nalepenom na rúre.
Skrutkovačom otvorte zadný kryt rúry a odstráňte skrutky na svorke na káble. Následne pripojte elektrické vedenie k príslušným pólom pripojenia.
Pól (⏚) je určený na uzemnenie. Najskôr pripojte žlté a zelené vedenie (uzemnenie), ktoré musia byť dlhšie ako ostatné. Ak používate zásuvku typu zástrčky, po nainštalovaní rúry musí byť k nej voľný prístup. Spoločnosť Samsung nezodpovedá za nehody spôsobené chýbajúcim alebo chybným uzemnením.

⚠ VAROVANIE

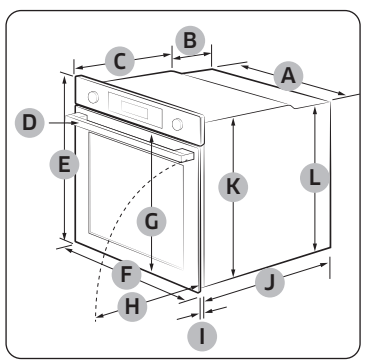
Pri inštalácii nepostúpajte káble, neohýbajte ich a udržujte ich mimo častí rúry, ktoré vyžarujú teplo.

Inštalácia

Inštalácia do skrinky

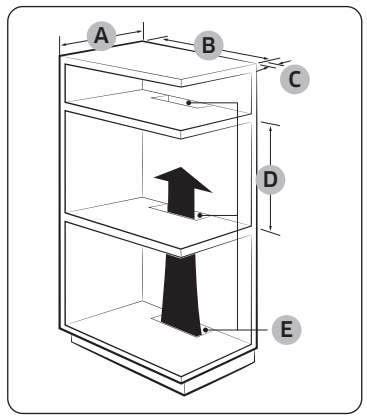
Ak inštalujete rúru do vstavanej skrinky, plastové povrchy a lepiace časti skrinky musia byť odolné do teploty 90 °C. Spoločnosť Samsung nezodpovedá za poškodenie nábytku spôsobené tepelnými emisiami rúry.
Rúra sa musí riadne vetrať. Medzi spodnou poličkou a podpornou stenou nechajte medzeru na vetranie približne 50 mm. Ak nainštalujete rúru pod varnú dosku, postupujte podľa pokynov na inštaláciu varnej dosky.

Požadované rozmery na inštaláciu



Rúra (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

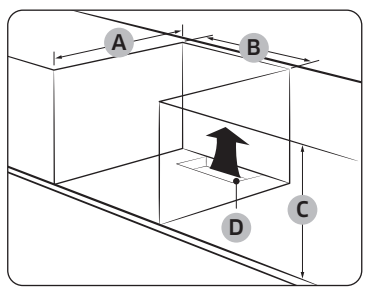


Vstavaná skrinka (mm)

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

POZNÁMKA

Vstavaná skrinka musí mať otvory **(E)** na vetranie tepla a cirkuláciu vzduchu.

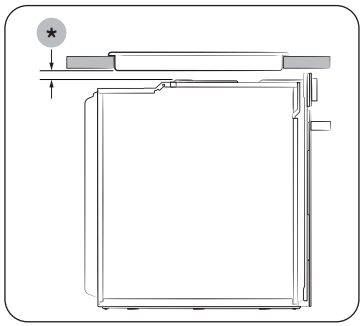


Skrinka pod umývadlom (mm)

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

POZNÁMKA

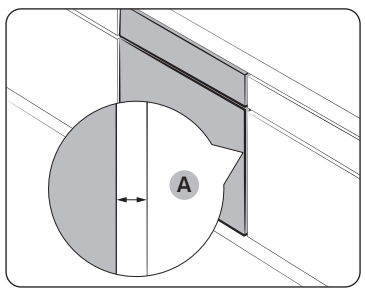
Vstavaná skrinka musí mať otvory **(D)** na vetranie tepla a cirkuláciu vzduchu.



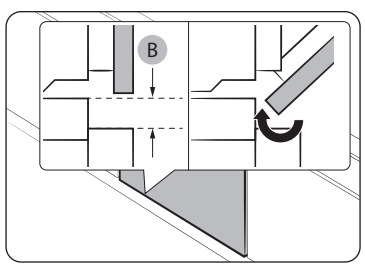
Inštalácia s platňou

Ak chcete na rúru nainštalovať platňu, pozrite si inštalačnú príručku k platni, kde nájdete požiadavku na inštalačný priestor **(*)**.

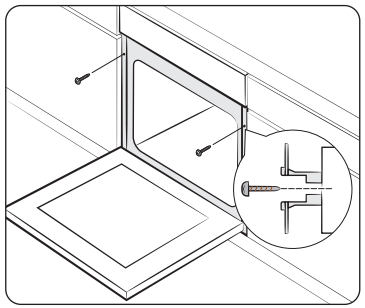
Inštalácia rúry



Medzi rúrou a každou stranou skrinky nechajte medzeru **(A)** s veľkosťou minimálne 5 mm.



Zaistite medzeru s veľkosťou minimálne 3 mm **(B)**, aby sa dvierka jednoducho otvárali a zatvárali.



Vložte rúru do skrinky a pomocou 2 skrutiek rúru na oboch stranách pevne upevnite.

Po dokončení inštalácie odstráňte ochrannú fóliu, pásku a ďalší baliaci materiál a z rúry vyberte poskytnuté príslušenstvo. Ak chcete rúru vybrať zo skrinky, najskôr odpojte rúru od napájacieho zdroja a potom uvoľnite 2 skrutky nachádzajúce sa na oboch stranách rúry.

⚠ VAROVANIE

Aby rúra správne fungovala, vyžaduje si vetranie. Za žiadnych okolností neblokujte otvory na vetranie.

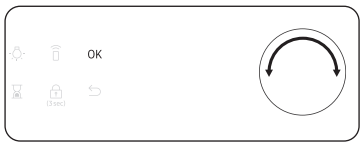
POZNÁMKA

Skutočný vzhľad rúry sa môže líšiť od konkrétneho modelu.

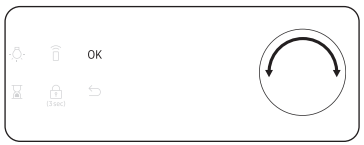
Skôr než začnete

Úvodné nastavenia

Keď rúru zapnete po prvýkrát, na displeji sa zobrazí predvolený čas „12:00“ s blikajúcou hodnotou pre hodinu („12“). Podľa pokynov uvedených nižšie nastavte aktuálny čas.



1. Keď bliká ukazovateľ hodín, otočením (pravého) voliča hodnôt nastavte požadovanú hodinu a potom stlačte tlačidlo **OK**, čím sa presuniete na ukazovateľ minút.



2. Keď bliká ukazovateľ minút, pomocou otočného voliča hodnôt nastavte požadovanú minútu a potom stlačte tlačidlo **OK**.

Ak chcete po úvodnom nastavení zmeniť aktuálny čas, podržte tlačidlo ◷ na 3 sekundy a vykonajte uvedené kroky.

Zápach novej rúry

Pred prvým použitím vyčistite vnútro rúry, aby sa odstránil zápach novej rúry.

1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Na hodinu zapnite rúru v režime prúdenia tepla pri teplote 200 °C alebo v bežnom režime pri teplote 200 °C. Tento postup spáli všetky zostávajúce produkčné látky v rúre.
3. Po dokončení rúru vypnite.

POZNÁMKA

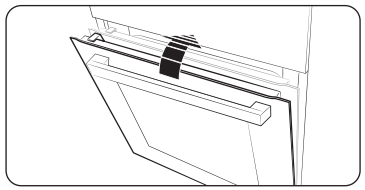
- Po prvom použití môžete vidieť trochu dymu v rúre počas jej činnosti. Nejde však o poruchu rúry.
- Vzhľadom na to, že teplota v kuchyni sa na začiatku zvýši, na vnútornom skle dvierok sa môžu objaviť škvrny. V takom prípade vypnite rúru a vyčkajte na jej ochladenie. Potom použite papierové kuchynské utierky alebo neutrálny čistiaci prostriedok a čistú handru na utretie vnútorného skla.
- Je tiež dôležité uistiť sa, že rúru používate v dobre vetranom prostredí kuchyne.

Inteligentný bezpečnostný mechanizmus

Ak počas činnosti rúry otvoríte dvierka, svetlo rúry sa zasvieti a ventilátor aj ohrevné prvky zastavia činnosť. Zabráni sa tak fyzickým zraneniam, ako napr. popáleninám, ako aj zbytočnej strate energie. Ak sa tak stane, jednoducho zatvorte dvierka a rúra bude ďalej bežne fungovať, pretože nejde o poruchu systému.

Jemne zatvárané dvierka (len pre príslušné modely)

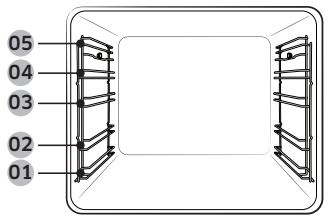
Vstavaná rúra značky Samsung ponúka jemné zatváranie dvierok, s ktorým sa dvierka zatvárajú jemne, bezpečne a ticho.
Pri zatváraní dvierok špeciálne navrhnuté závesy zachytia dvierka pár centimetrov pred koncovou polohou. Ide o dokonalý príspevok k pridanému komfortu, ktorý umožňuje zatváranie dvierok tichým a pozvoľným spôsobom.
(Dostupnosť tejto funkcie závisí od modelu rúry.)



Dvierka za začínajú pohybovať jemne približne od polohy 15 stupňov a sú úplne zatvorené v priebehu približne 5 sekúnd.

Príslušenstvo

Pred prvým použitím príslušenstvo dôkladne očistite pomocou jemnej čistej handričky v teplej vode s čistiacim prostriedkom.



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

- Príslušenstvo vložte do rúry na správne miesto.
- Uistite sa, že je medzi príslušenstvom a dnom rúry alebo iným príslušenstvom aspoň 1 cm voľného priestoru.
- Pri vyberaní náčinia na varenie alebo príslušenstva z rúry postupujte opatrne. Horúce jedlá alebo príslušenstvo môžu spôsobiť popáleniny.
- Príslušenstvo môže vplyvom zahrievania zmeniť tvar. Po schladnutí nadobudne svoj pôvodný tvar a výkon.

Základné použitie

Pre lepší zážitok z varenia sa oboznámte s tým, ako používať jednotlivé príslušenstvo.

Mriežka	Mriežka je určená na grilovanie a opekanie. Vložte mriežku na miesto s vyčnievajúcimi časťami (zarážkami po oboch stranách) smerujúcimi dopredu.
Vkladacia mriežka *	Vkladacia mriežka sa používa v kombinácii s plechom, aby kvapaliny nekvapkali na dno rúry.
Plech na pečenie *	Plech na pečenie (hĺbka: 20 mm) sa používa na pečenie koláčov, keksíkov a ďalšieho pečiva. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.
Univerzálny plech *	Univerzálny plech (hĺbka: 30 mm) sa používa na varenie a opekanie. Používajte vkladaciu mriežku, aby kvapaliny nekvapkali na dno rúry. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.
Extrahlboký plech *	Extrahlboký plech (hĺbka: 50 mm) sa používa na opekanie s vkladacou mriežkou alebo bez nej. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.
Sonda na mäso *	Sonda na mäso meria vnútornú teplotu mäsa, ktoré sa bude variť. Používajte iba sondu na mäso dodávanú s vašou rúrou.
Teleskopické koľajnice *	Pomocou teleskopickej lišty umiestnite plech nasledovne: **1.** Vytiahnite lištu z rúry. **2.** Položte plech na lištu a zasuňte ju do rúry. **3.** Zatvorte dvierka rúry.
Deliaci panel	Rozdeľovač rúru rozdeľuje na dve zóny. Rozdeľovač používajte v režime dvojitého varenia. Nepoužívajte rozdeľovač na iné účely, než je rozdelenie vnútorného priestoru rúry na dve varné zóny. Nepoužívajte rozdeľovač ako poličku.
Plech na paru *	Plech na paru používajte len v režime Prirodzená para. Vložte plech do stredu spodnej časti priestoru na prípravu a naplňte ho čistou vodou. Keďže sa plech stane horúcim počas prípravy jedla alebo bezprostredne po nej, na manipuláciu používajte kuchynské rukavice alebo pred vybraním plechu vyčkajte na úplné ochladenie rúry.

POZNÁMKA

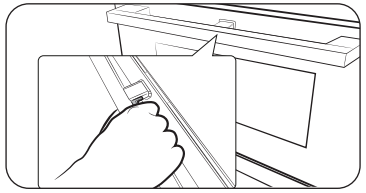
Dostupnosť príslušenstva označeného hviezdičkou (*) závisí od modelu rúry.

Skôr než začnete

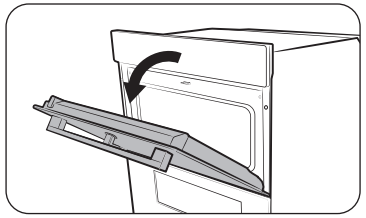
Pružné dvierka (len pre príslušné modely)

Táto rúra je vybavená špecifickými Pružnými dvierkami ktoré sú uchytené v závesoch v strede, a preto pre prístup do horného priestoru potrebujete otvoriť len hornú polovicu dvierok. Pri použití režimu Duálnej prípravy môžete využiť prístup do hornej časti rúry oveľa ľahšie a s väčšou energetickou účinnosťou.

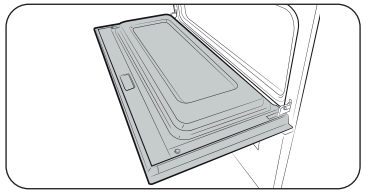
Použitie horných dvierok



1. Úplne zatlačte páku rukoväte.

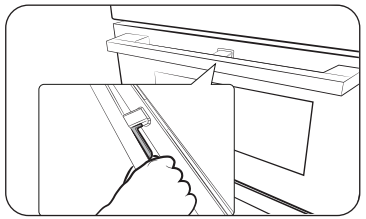


2. Potiahnite rukoväť.

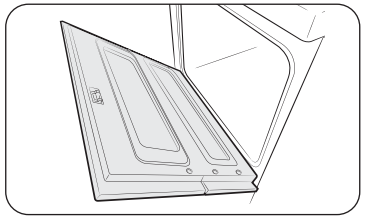


3. Tým dôjde k otvoreniu len horných dvierok - viď obrázok.

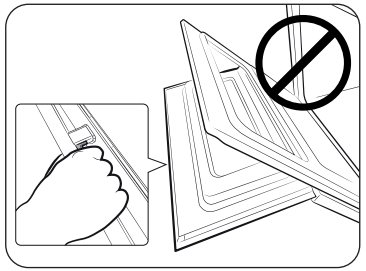
Použitie celých dvierok



1. Uchopte plochu rukoväte bez páky a potiahnite.



2. Tým dôjde k otvoreniu celých dvierok - viď obrázok.



⚠ UPOZORNENIE

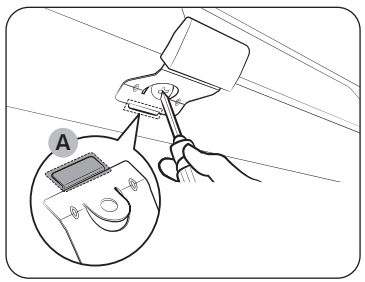
Pri otváraní celých dvierok sa uistite, že ste uchopili rukoväť prostredníctvom časti bez páky.
Pri stlačení páky do polovice prostredníctvom otvorenia dvierok, horné dvierka sa môžu otvoriť a spôsobiť tak zranenie.

POZNÁMKA

- Neklaďte ťažké predmety na horné dvierka, ani na ne nepôsobte príliš veľkou silou.
- Nedovoľte deťom hrať sa s hornými dvierkami.

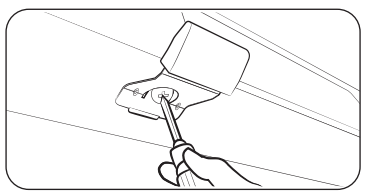
Mechanická zámka (len príslušné modely)

Inštalácia



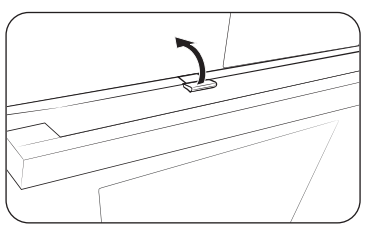
1. Vložte tenkú časť **(A)** mechanickej zámky do príslušného otvoru uzamykacej rukoväte podľa obrázka.
2. Pritiahnite skrutku na uzamykacej rukoväti.

Odinštalácia



- Uvoľnite a odstráňte skrutku z uzamykacej rukoväte.

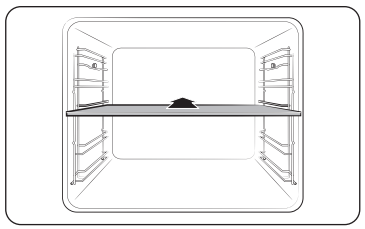
Zamknutie/odomknutie



- Ak chcete dvierka otvoriť, jemne nadvihnite uzamykaciu rukoväť, aby ste dvierka odomkli. Potom otvorte dvierka.
- Ak chcete dvierka uzamknúť, jednoducho ich zavrite. Mechanická zámka automaticky dvierka uzamkne.

Režim Dvojitej prípravy

V tomto režime môžete používať horný i dolný priestor na prípravu dvoch rôznych receptov alebo jednoducho pripravovať jedlo len v jednom priestore.



Na rozdelenie vnútorného priestoru rúry na dva priestory vložte deliaci panel na úroveň 3. Rúra zaznamená prítomnosť deliaceho panelu a v rámci prednastavenia aktivuje horný priestor.

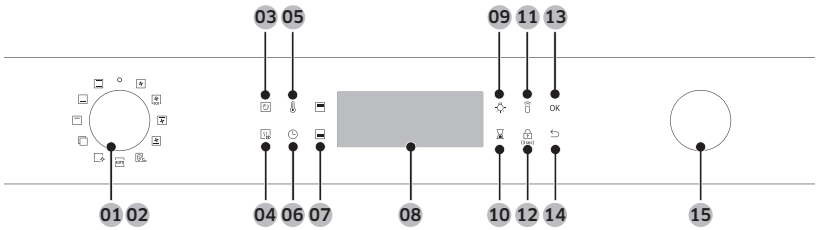
POZNÁMKA

Dostupnosť režimu Dvojitej prípravy závisí na recepte. Ďalšie informácie si pozrite v časti **Inteligentné varenie** v tejto príručke.

Funkcie

Ovládací panel

Čelný panel sa dodáva v širokej palete materiálov a farieb. Pre vylepšovanie kvality podlieha skutočný vzhľad rúry zmene bez predošlého upozornenia.



01 Elektrické napájanie	Na zap./vyp. rúry otočte doľava/doprava.
02 Volič režimu	Otočením doľava/doprava zvoľte režim prípravy alebo funkciu.
03 Prirodzená para	Používa sa na pridanie pary k aktuálnemu režimu prípravy.
04 Rýchly predohrev	Rýchly predohrev rýchlo ohreje rúru na nastavenú teplotu. • Dotknite sa tlačidla zap. alebo vyp. možnosti Rýchly predohrev. • Je dostupný len v Jednoduchom režime. (Prúdenie tepla, Bežný režim, Horný ohrev + Prúdenie tepla, Dolný ohrev + Prúdenie tepla) • Je nepristupný pre teploty nastavené na menej ako 100 °C.
05 Teplota	Použite na nastavenie teploty.
06 Doba varenia	Použite na nastavenie doby prípravy.
07 Horný/Dolný priestor	Pri vloženom deliacom paneli je komora rúry rozdelená a dva priestory: horný priestor a dolný priestor. A je rozsvietený odpovedajúci indikátor. Ak odložíte deliaci panel, komora rúry pracuje v samostatnom režime.
08 Displej	Zobrazuje potrebné informácie o zvolenom režime alebo o aktuálnych nastaveniach.
09 Svetlo rúry	Pomocou tohto tlačidla môžete vypnúť a zapnúť vnútorné svetlo. Svetlo rúry sa zapne automaticky pri otvorení rúry alebo pri spustení jej činnosti. A automaticky sa vypne po určitej dobe nečinnosti, aby sa šetrila energia.
10 Časovač	Pomáha vám sledovať čas alebo dobu trvania počas prípravy.
11 Inteligentné ovládanie	Pre aktiváciu/zrušenie funkcie Inteligentného ovládania stlačte toto tlačidlo na 3 sekundy.
12 Detská zámka	Aby ste zabránili nehodám, funkcia Detská zámka deaktivuje všetky ovládacie prvky. Podržte po dobu 3 sekúnd, čím aktivujete zámku na ovládacom paneli, alebo ich znova podržte po dobu 3 sekúnd, čím ju deaktivujete.
13 OK	Stlačte na potvrdenie nastavení.
14 Späť	Slúži na zrušenie aktuálnych nastavení a obnovenie prednastavených hodnôt.
15 Otočný volič hodnôt	Pomocou otočeného voliča hodnôt môžete: • Nastaviť dobu alebo teplotu varenia. • Zvoliť podpoložku z horných ponúk: Čistenie, Automatické varenie, Špeciálna funkcia alebo Grilovanie. • Zvoľte veľkosť porcie pre **Programy automatického varenia**.

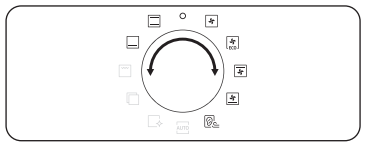
POZNÁMKA

Ťukanie na displej plastovými rukavicami alebo chňapkami nemusí fungovať správne.

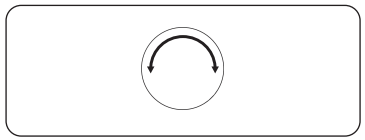
Bežné nastavenia

Predvolená teplota alebo doba varenia sa dajú v rámci všetkých režimov varenia bežne meniť. Postupujte podľa pokynov uvedených nižšie a upravte teplotu alebo dobu varenia pre vybratý režim varenia.

Teplota



1. Otočením voliča režimu zvoľte požadovaný režim alebo funkciu. Objaví sa predvolená teplota pre každý výber.



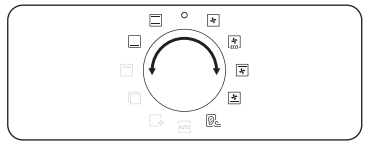
2. Pomocou otočného voliča hodnôt nastavte požadovanú teplotu.

3. Stlačením tlačidla **OK** potvrďte zmeny.

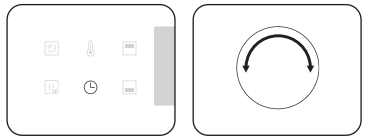
POZNÁMKA

- Ak v priebehu niekoľkých sekúnd nevykonáte žiadne ďalšie nastavenia, rúra sa automaticky spustí s predvolenými nastaveniami.
- Ak chcete nastaviť teplotu, stlačte tlačidlo a postupujte podľa pokynov uvedených nižšie.
- Presnú teplotu v rúre môžete merať schváleným teplomerom a pomocou metódy definovanej schválenou inštitúciou.
  Použitie iných teplomerov môže spôsobiť chybu merania.

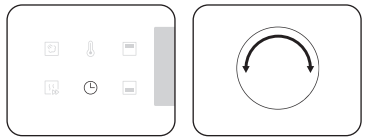
Doba varenia



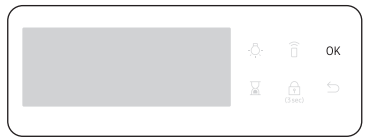
1. Otočením voliča režimu zvoľte požadovaný režim alebo funkciu.



2. Stačte tlačidlo a potom pomocou otočného voliča hodnôt nastavte požadovaný čas v rozsahu až do 23 hodín a 59 minút.



3. Alebo môžete odložiť ukončenie prípravy jedla na požadovaný čas. Stlačte tlačidlo a potom pomocou otočného voliča hodnôt nastavte požadovaný čas ukončenia. Pre podrobnejšie informácie si pozrite **Odložené ukončenie**.



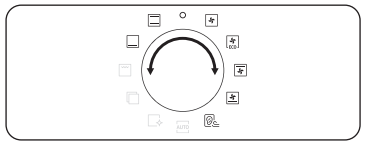
4. Stlačením tlačidla **OK** potvrďte zmeny.

POZNÁMKA

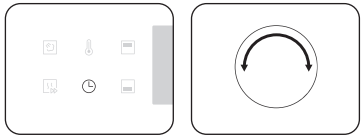
- Variť môžete aj bez nastavenia doby varenia. V tomto prípade sa rúra spustí s nastavenými teplotami bez údaju o čase a rúru musíte po dokončení varenia vypnúť manuálne.
- Ak chcete nastaviť dobu varenia, stlačte tlačidlo a postupujte podľa pokynov uvedených nižšie.

Funkcie

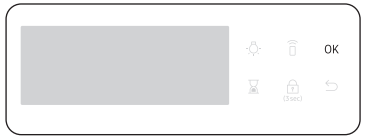
Čas ukončenia



1. Otočením voliča režimu zvoľte požadovaný režim alebo funkciu.



2. Dvakrát stlačte tlačidlo ◷ a potom pomocou otočného voliča hodnôt nastavte požadovaný čas ukončenia.



3. Stlačením tlačidla **OK** potvrďte zmeny.

POZNÁMKA

- Jedlo v rúre môžete pripravovať aj bez nastavenia doby prípravy. V tomto prípade sa rúra spustí s nastavenými teplotami bez údaju o čase a rúru musíte po dokončení varenia vypnúť manuálne.
- Pre nastavenie času ukončenia dvakrát stlačte tlačidlo ◷ a postupujte podľa vyššie uvedených krokov.

Odložené ukončenie

Funkcia Odložené ukončenie je navrhnutá pre pohodlnejšiu prípravu.

Prípad 1

Vychádzajme z predpokladu, že zvolíte hodinový recept o 14:00 hod. a chcete, aby rúra ukončila prípravu o 18:00 hod. Pre nastavenie času ukončenia zmeňte čas Pripravené o na hodnotu 18:00 hod. Rúra začne prípravu o 17:00 hod. a ukončí ju o 18:00 hod. v súlade s vašim nastavením.

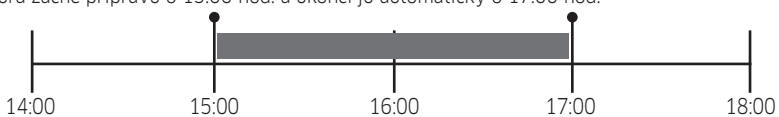
Aktuálny čas:	Nastavená doba prípravy:	Nastavený čas odloženého ukončenia:
14:00 hod.	1 hodiny	18:00 hod.

Rúra začne prípravu o 17:00 hod. a ukončí ju automaticky o 18:00 hod.

Prípad 2

Aktuálny čas:	Nastavená doba prípravy:	Nastavený čas odloženého ukončenia:
14:00 hod.	2 hodiny	17:00 hod.

Rúra začne prípravu o 15:00 hod. a ukončí ju automaticky o 17:00 hod.



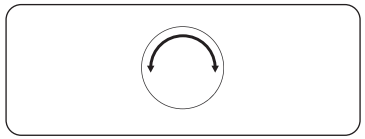
⚠ UPOZORNENIE

- V režime Dvojitej prípravy nie je Oneskorené ukončenie dostupné.
- Nenechávajte pripravené jedlo v rúre príliš dlho. Mohlo by sa pokaziť.

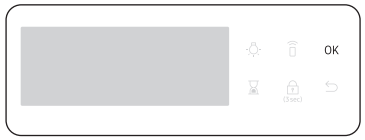
Vynulovanie doby varenia

Dobu varenia môžete vynulovať. Je to užitočné, ak chcete rúru vypnúť manuálne kedykoľvek v priebehu procesu.

1. Ak chcete počas prípravy jedla v rúre zobraziť prednastavenú dobu prípravy, stlačte tlačidlo ⏲.



2. Pomocou otočného voliča hodnôt nastavte dobu varenia na „00:00“. Alebo jednoducho stlačte ⮌.



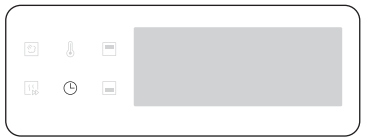
3. Stlačte tlačidlo **OK**.

POZNÁMKA

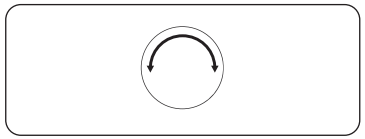
V režime Dvojitej prípravy musíte najprv zvoliť horný a dolný priestor, pre ktorý chcete vymazať dobu prípravy.

Vynulovanie času ukončenia

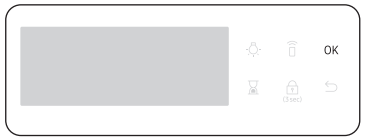
Čas ukončenia môžete zrušiť. Je to užitočné, ak chcete rúru vypnúť manuálne kedykoľvek v priebehu procesu.



1. Ak chcete nastaviť čas ukončenia počas prípravy jedla v rúre, dvakrát stlačte tlačidlo ⏲.



2. Pomocou otočného voliča hodnôt nastavte čas ukončenia na aktuálny čas. Alebo jednoducho stlačte ⮌.



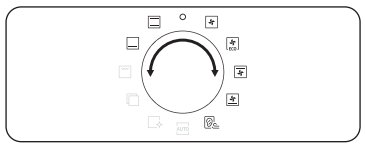
3. Stlačte tlačidlo **OK**.

POZNÁMKA

V režime Dvojitej prípravy musíte najprv zvoliť horný a dolný priestor, pre ktorý chcete vymazať dobu prípravy.

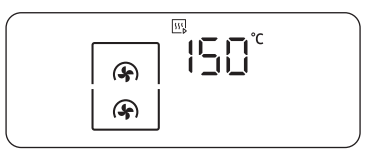
Funkcie

Režimy prípravy (s výnimkou režimu Grilovanie)



1. Otáčaním voliča režimu zvoľte režim prípravy.
2. Podľa potreby nastavte dobu alebo teplotu varenia. Podrobnosti si pozrite v časti **Bežné nastavenia**.

3. Voliteľne si môžete rúru rýchlo predhriať. Pre tento účel stlačte tlačidlo a nastavte cieľovú teplotu.
   Na displeji sa zobrazí odpovedajúci indikátor .



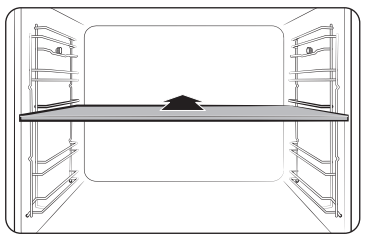
Rúra sa začne predhrievať so zobrazenou ikonou , až kým vnútorná teplota nedosiahne cieľovú teplotu.
Po dokončení predohrevu indikátor zmizne a ozve sa pípnutie.
Použitie predohrevu sa odporúča pri všetkých režimoch prípravy, ak nie je výslovne uvedené inak v **Inteligentné varenie**.

POZNÁMKA

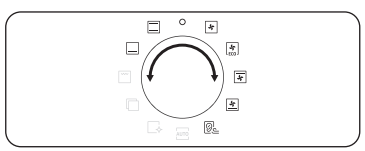
Počas varenia môžete zmeniť dobu alebo teplotu varenia.

Režim Dvojitej prípravy

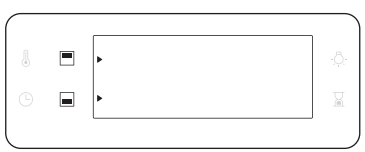
Môžete použiť deliaci panel na rozdelenie komory rúry na horný priestor a dolný priestor. Tým sa používateľovi umožní aktivovať dva odlišné režimy prípravy súčasne, alebo jednoducho zvoliť priestor, v ktorom vykonať prípravu jedla.



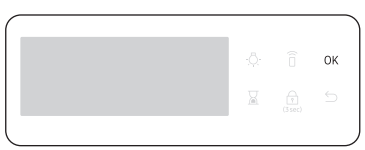
1. Na rozdelenie vnútorného priestoru rúry na dva priestory vložte deliaci panel na úroveň 3.



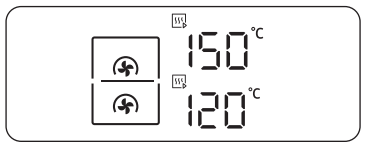
2. Otáčaním voliča režimu zvoľte režim prípravy. Môžete zvoliť režimy Grilovanie, Prúdenie tepla, Horný ohrev + Prúdenie tepla v hornom priestore a Prúdenie tepla, Dolný ohrev + Prúdenie tepla, Dolný ohrev v dolnom priestore.



3. Stlačte tlačidlo kvôli voľbe horného priestoru alebo stlačte tlačidlo kvôli voľbe dolného priestoru.
   Na zvolenom priestore sa zobrazí ikona ▶.
4. Podľa potreby nastavte dobu alebo teplotu varenia. Podrobnosti si pozrite v časti **Bežné nastavenia**.



5. Po ukončení stlačte tlačidlo **OK**.



Rúra sa začne predhrievať so zobrazenou ikonou , až kým vnútorná teplota nedosiahne cieľovú teplotu.
Použitie predohrevu sa odporúča pri všetkých režimoch prípravy, ak nie je výslovne uvedené inak v **Inteligentné varenie**.

POZNÁMKA

Dostupnosť režimu Dvojitej prípravy závisí na režime prípravy. Ďalšie informácie si pozrite v časti **Inteligentné varenie** v tejto príručke.

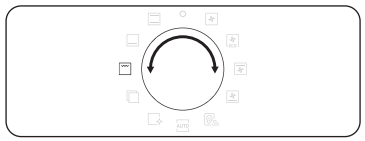
Režimy prípravy (s výnimkou režimu Grilovanie)

Režimy prípravy, označené hviezdičkou (*) sú dostupné na rýchly predohrev a sú deaktivované pre teploty nastavené na menej ako na 100 °C.

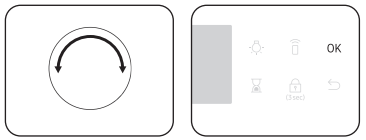
Režim		Teplotný rozsah (°C)				Odporúčaná teplota (°C)
		Samostatný	Dvojitý			
			Horný priestor	Dolný priestor	Dvojitý	
	Prúdenie tepla	* 30-250	40-250	40-250	-	160
		Zadný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré je rovnomerne distribuované pomocou ventilátora na prúdenie tepla. Tento režim používajte na pečenie a opekanie v rôznych úrovniach súčasne.				
	Bežný	* 30-250	-	-	-	180
		Teplo sa generuje z horného a dolného ohrevného prvku. Túto funkciu by ste mali použiť na bežné pečenie a opekanie väčšiny typov jedál.				
	Horný ohrev + Prúdenie tepla	* 40-250	40-250	-	-	180
		Horný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré je rovnomerne distribuované pomocou ventilátora na prúdenie tepla. Tento režim používajte na opekanie, pri ktorom chcete chrumkavú vrchnú vrstvu (napríklad mäso alebo lazane).				
	Spodný ohrev + Prúdenie tepla	* 40-250	-	40-250	-	200
		Spodný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré je rovnomerne distribuované pomocou ventilátora na prúdenie tepla. Tento režim používajte na pizzu, chlieb alebo koláč.				
	Spodný ohrev	100-230	-	40-250	-	150
		Spodný ohrevný prvok generuje teplo. Tento režim používajte na konci pečenia alebo varenia na zapečenie spodnej vrstvy plneného koláča quiche alebo pizze.				
ECO	Úsporné prúdenie tepla	30-250	-	-	-	160
		Režim Úsporné prúdenie tepla používa optimalizovaný ohrevný systém, ktorý počas varenia šetrí energiu. Doby varenia sa mierne zvýšia, ale výsledky varenia zostávajú rovnaké. Upozorňujeme, že tento režim si nevyžaduje predhrievanie. **POZNÁMKA** Režim Úsporné prúdenie tepla sa používa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1				
	Príprava vo vákuu so vzduchom	50-95	-	-	-	60
		Režim Príprava vo vákuu so vzduchom umožňuje prípravu jedál vo vákuovom balení pridaním horúceho vzduchu pri nízkych teplotách k režimu Príprava vo vákuu bez pary alebo zásobníka s vodou. V tomto režime rúra udržiava v komore konštantnú nízku teplotu.				

Funkcie

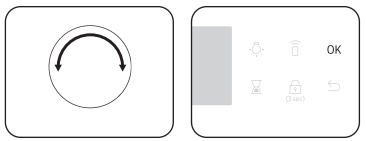
Režimy prípravy (Grilovanie)



1. Otočte volič režimov do polohy .



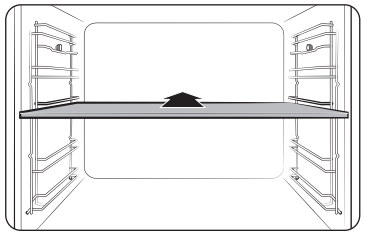
2. Pomocou otočného voliča hodnôt zvoľte **Veľké grilovanie (G 1)** alebo **Ekologické grilovanie (G 2)** alebo **Grilovanie s ventilátorom (G 3)**, a potom stlačte tlačidlo **OK**.



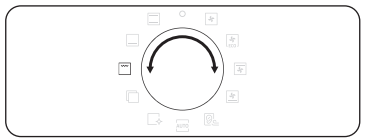
3. Pomocou otočného voliča hodnôt nastavte teplotu a potom stlačte **OK**.

Režim Dvojitej prípravy

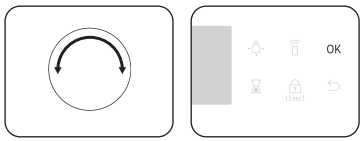
Grilovanie s režimom Dvojitej prípravy je užitočné na prípravu malých porcií kvôli šetreniu energiou. V rámci prednastavenia je v hornom priestore dostupná len možnosť Veľké grilovanie, pretože rúra používa len horný ohrevný prvok.



1. Vložte deliaci panel na úroveň 3 kvôli aktivácii režimu Dvojitej prípravy.



2. Otočte volič režimov do polohy .
V rámci prednastavenia je automaticky zvolený len režim **Veľké grilovanie (G 1)**.



3. Pomocou otočného voliča hodnôt nastavte teplotu a potom stlačte **OK**.

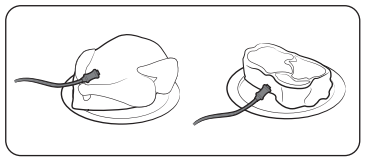
Režimy prípravy (Grilovanie)

Režim		Teplotný rozsah (°C)				Odporúčaná teplota (°C)
		Samostatný	Dvojitý			
			Horný priestor	Dolný priestor	Dvojitý	
G 1	Veľký grilovanie	100-270	40-250	-	-	220
		Gril s veľkou plochou vyžaruje teplo. Tento režim používajte na zapečenie vrchnej vrstvy jedál (napríklad mäso, lazane alebo zapekané jedlá).				
G 2	Ekologické grilovanie	100-270	-	-	-	220
		Gril s malou plochou vyžaruje teplo. Použite tento režim prípravy pre jedlá, ktoré vyžadujú menej tepla, ako sú ryby alebo plnené sendviče.				
G 3	Grilovanie s ventilátorom	100-250	-	-	-	180
		Dva horné ohrevné prvky produkujú teplo, ktoré je distribuované pomocou ventilátora. Tento režim používajte na grilovanie mäsa alebo rýb.				

Varenie so sondou na mäso (len príslušné modely)

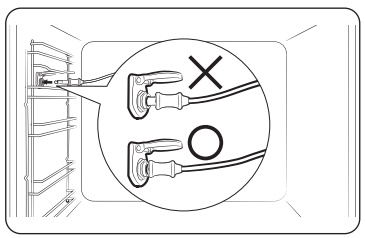
Sonda na mäso meria vnútornú teplotu mäsa počas jeho varenia. Keď teplota dosiahne cieľovú teplotu, rúra sa vypne sa a ukončí varenie.

- Používajte iba sondu na mäso dodávanú s vašou rúrou.
- Ak je sonda na mäso zapojená, nemôžete nastaviť dobu varenia.

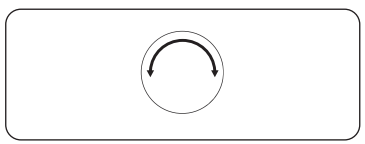


1. Na paneli funkcií stlačte príslušné tlačidlá kvôli voľbe režimu prípravy a požadovanej teploty.

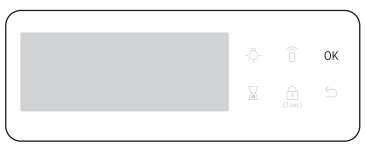
2. Vložte hrot sondy na mäso do stredu mäsa, ktoré chcete variť. Uistite sa, že gumová rúčka nie je vložená.



3. Zapojte konektor sondy do zásuvky na ľavej stene. Pri zapojenom konektore sondy sa uistite, že vidíte indikátor zapojenej sondy na mäso.



4. Znovu stlačte tlačidlo a otáčaním voliča hodnoty (otočný volič na pravej strane) nastavte teplotu vo vnútri mäsa.



5. Varenie spustíte stlačením tlačidla **OK**. Keď vnútorná teplota mäsa dosiahne nastavenú teplotu, varenie sa dokončí a rúra prehrá melódiu.

⚠ VAROVANIE týkajúce sa akrylamidov

- Sondu na mäso nepoužívajte s príslušenstvom ražňa, aby ste zabránili poškodeniu.
- Po dokončení varenia bude sonda na mäso veľmi horúca. Na vybratie jedla použite chňapky, aby ste zabránili popáleninám.

POZNÁMKA

Nie všetky režimy podporujú použitie sondy na mäso. Ak použijete sondu na mäso s nevhodnými režimami, indikátor aktuálneho režimu začne blikať. Ak sa to stane, sondu na mäso okamžite vyberte.

Rozsah nastavenia teplôt pre režim Dvojitej prípravy

Môžete použiť horný aj dolný priestor súčasne kvôli súčasnej príprave dvoch rôznych jedál. V režim Dvojitej prípravy je rozsah teplôt jedného priestoru ovplyvnený nastaveniami teploty druhého priestoru. Napríklad grilovanie v hornom priestore bude obmedzovať činnosť v dolnom priestore z hľadiska teplôt prípravy. Avšak obidva priestory obmedzia nastavenie svojej teploty medzi minimom 40 a maximom 250.

Ak je Horný priestor nastavený na (℃)	Dolný priestor je obmedzený na (℃)	
	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

Ak je Dolný priestor nastavený na (°C)	Horný priestor je obmedzený na (°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

Dostupné režimy v každom priestore

Priestor	Dostupný režim	Teplotný rozsah (°C)	Prednastavená teplota (°C)	Rýchle predhrievanie	Sonda na mäso
Horný priestor	Prúdenie tepla	40-250	160	X	X
	Veľký grilovanie	40-250	220	X	X
	Horný ohrev + Prúdenie tepla	40-250	180	X	X
Dolný priestor	Prúdenie tepla	40-250	160	X	X
	Spodný ohrev + Prúdenie tepla	40-250	200	X	X
	Spodný ohrev	40-250	150	X	X

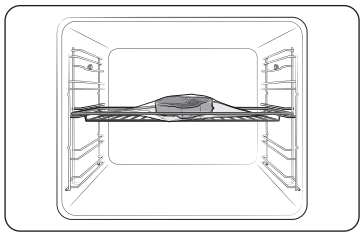
POZNÁMKA

Dostupnosť režimov, označených hviezdičkou (*), závisí od modelu rúry.

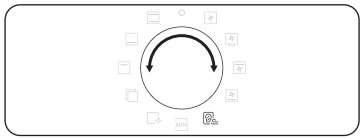
Funkcie

Príprava vo vákuu so vzduchom (len pre príslušné modely)

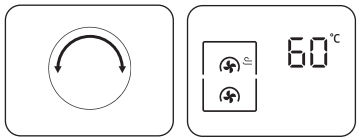
Režim Príprava vo vákuu so vzduchom umožňuje prípravu jedál vo vákuovom balení pridaním horúceho vzduchu pri nízkych teplotách k režimu Príprava vo vákuu bez pary alebo zásobníka s vodou. V tomto režime rúra udržiava konštantné nízke teploty vo vnútri komory na prípadu, pričom pripravované jedlo si uchováva svoju pôvodnú vôňu a ingrediencie, pričom ponúka obohatenú chuť a mäkkú textúru.



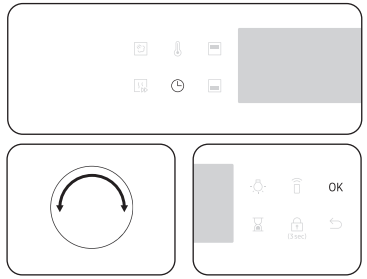
1. Umiestnite jedlo do čistého vákuového vrecka a utesnite ho. Potom umiestnite jedlo do rúry, na stojan v polohe 3.



2. Otáčaním voliča režimu zvoľte režim **Príprava vo vákuu so vzduchom**.



3. Pomocou otočného voliča hodnôt zmeňte prednastavenú teplotu na požadovanú. Zadajte teplotu, odporúčanú pre vaše jedlo podľa informácií v kuchárskej knihe. Prednastavená teplota je 60 °C. (Môžete meniť teplotu po 1 °C.)



4. Stlačte tlačidlo ◷ a otáčaním otočného voliča hodnôt nastavte požadovanú dobu prípravy.

5. Varenie spustíte stlačením tlačidla **OK**.

POZNÁMKA

- Používajte len čerstvé a kvalitné ingrediencie. Orezávajte ich v čistom stave a skladujte ich v chladenom stave.
- Na manipuláciu a skladovanie ingrediencií použite vákuové vrecká, odolné voči teplu.
- Vákuové vrecká, odolné voči teplu, nepoužívajte opakovane.
- Doba prípravy závisí na hrúbke jedla. Pridanie soli alebo cukru môže skrátiť dobu prípravy.

Rady

- Pre zachovanie pôvodnej chuti odporúčame použiť menej byliniek a korenín ako pri bežnom recepte.
- Mäso a ryby lepšie chutia, ak sú prudko opečené a podávané.
- Ak jedlo nie je podávané ihneď po príprave, vložte ho do ľadovej vody a úplne ho ochlaďte. Potom ho skladujte pri teplote 5 °C kvôli zachovaniu jeho vône a textúry.
  - Osobitne to platí pre kuracie mäso, ktoré je potrebné zjesť ihneď po príprave.

Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

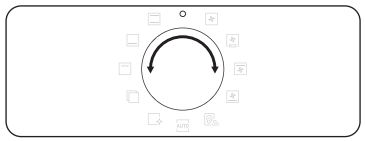
Jedlo	Stupeň prepečenia	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (h)
Hovädzie mäso					
Steak, s hrúbkou 4 cm	Mierne opečený	Mriežka	3	54	3-4
Steak, s hrúbkou 4 cm	Stredne prepečený	Mriežka	3	60	3-4
Steak, s hrúbkou 4 cm	Úplne prepečený	Mriežka	3	68	3-4
Opekanie	Stredne prepečený	Mriežka	3	62	6-8
Opekanie	Úplne prepečený	Mriežka	3	68	6-8
Bravčové mäso					
Sekaná, bez kostí	Jemne prepečené	Mriežka	3	60	3-4
Sekaná, bez kostí	Húževnaté	Mriežka	3	71	3-4
Opekanie	Stredne prepečený	Mriežka	3	62	4-6
Opekanie	Úplne prepečený	Mriežka	3	72	4-6
Trhané bravčové	Úplne prepečený	Mriežka	3	74	18-24
Hydina					
Kuracie prsia	Jemne prepečené	Mriežka	3	66	3-4
Kuracie prsia	Húževnaté	Mriežka	3	72	3-4
Kačacie prsia	Jemne prepečené	Mriežka	3	63	3-4
Ryba					
Pečený losos	Jemne prepečené	Mriežka	3	52	2-3
Pečený losos	Úplne prepečený	Mriežka	3	63	2-3
Filé z tresky	Jemne prepečené	Mriežka	3	55	2-3

Jedlo	Stupeň prepečenia	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (h)
Zelenina					
Špargľa	-	Mriežka	3	85	2-3
Zemiaky, nakrájané na kolieska	-	Mriežka	3	90	2-3
Sladké zemiaky, nakrájané na kolieska	-	Mriežka	3	90	2-3
Mrkva, nakrájaná na kolieska	-	Mriežka	3	90	2-3
Dyňa, nakrájaná na kocky	-	Mriežka	3	90	2-3
Ovocie					
Jablká, nakrájané na kolieska	-	Mriežka	3	80	2-3
Ananás, nakrájaný na kolieska	-	Mriežka	3	85	1-2
Hruška, nakrájaná na kolieska	-	Mriežka	3	83	2-3
Iné					
Slepačie vajcia	Stratené vajcia	Mriežka	3	63	2-3
Slepačie vajcia	Uvarené na tvrdo	Mriežka	3	71	2-3

* Slúži na prípravu slepačích vajec bez vákuového tesnenia.

Funkcie

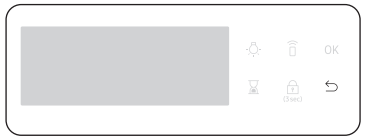
Zastavenie varenia



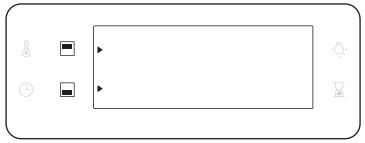
Počas varenia otočte volič režimov do polohy „O“. V priebehu pár sekúnd dôjde k vypnutiu rúry. Dôvodom je, aby sa zabránilo prijatiu nesprávnych príkazov od používateľa, rúra pár sekúnd počká, aby mohla byť voľba opravená.

Zastavenie prípravy v samostatnom priestore

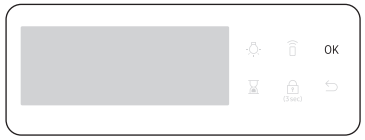
Pri zastavení prípravy v režime Dvojitej prípravy postupujte podľa týchto pokynov.



1. Pre zastavenie prípravy stlačte tlačidlo ⮌.



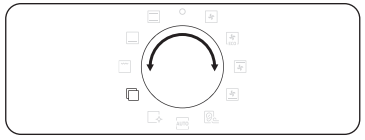
2. Stlačte tlačidlo ▬ kvôli voľbe horného priestoru alebo stlačte tlačidlo ▬ kvôli voľbe dolného priestoru.
   Na zvolenom priestore bude blikať ikona ▶.



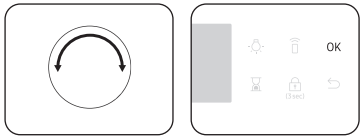
3. Stlačte tlačidlo **OK**. Dôjde k zastaveniu prípravy vo zvolenom priestore.

Špeciálna funkcia

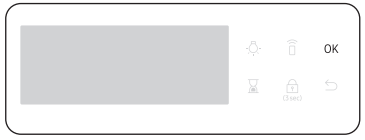
Pre zlepšenie vášho zážitku z prípravy jedla pridajte špeciálne alebo prídavné funkcie. V režime Dvojitej prípravy nie sú Špeciálne funkcie aktivované.



1. Otočte volič režimov do polohy ⧉.



2. Pomocou otočného voliča hodnôt vyberte požadovanú funkciu a stlačte tlačidlo **OK**. Objaví sa predvolená teplota.
3. Podľa potreby nastavte dobu alebo teplotu varenia. Podrobnosti si pozrite v časti **Bežné nastavenia**.

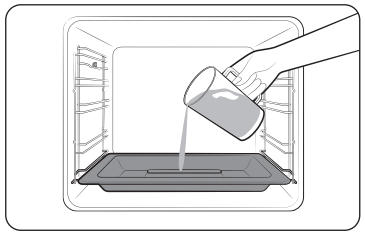


4. Stlačením tlačidla **OK** spustite funkciu.

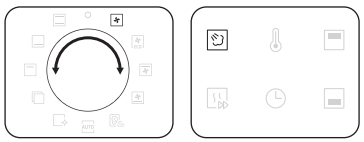
Režim		Teplotný rozsah (°C)	Odporúčaná teplota (°C)	Pokyny
F 1	Uchovanie v teplom stave	40-100	60	Túto funkciu používajte len na uchovanie práve uvarených jedál v teplom stave.
F 2	Zohrievanie taniera	30-80	50	Túto funkciu používajte na ohrievanie jedál alebo nádob vhodných na vloženie do rúry.
F 3	Rozmrazovanie	30-60	30	Tento režim sa používa na rozmrazovanie mrazených výrobkov, pečených výrobkov, ovocia, koláčov, krémov a čokolády. Doba rozmrazovania závisí od druhu, veľkosti a množstve jedla.

Prirodzená para (len pre príslušné modely)

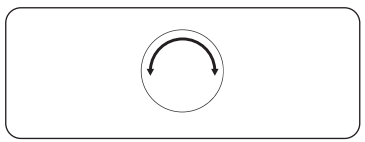
Pomocou Prirodzenej pary môžete piecť chlieb, ktorý je chrumkavý na vonkajšej strane a vlhký vo vnútri. Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.



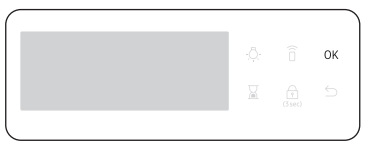
1. Vložte plech na paru na spodnú časť vnútorného priestoru rúry.
2. Naplňte plech 250 ml vody pri vychladnutej rúre.



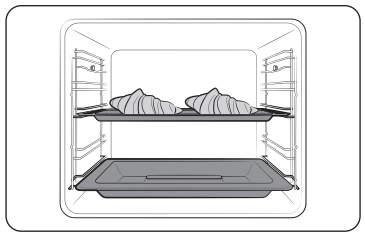
3. Nastavte režim **Prúdenie tepla** a zvoľte funkciu **Prirodzená para**.



4. Otočným voličom hodnôt nastavte teplotu.



5. Na spustenie predohrevu stlačte **OK**.



6. Umiestnite jedlo do rúry do ľubovoľnej výška a spustite prípravu.

POZNÁMKA

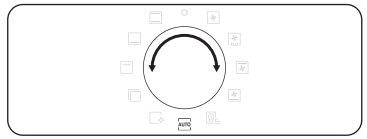
- Nenapĺňujte plech vodou počas prípravy jedla alebo keď je rúra horúca.
- Po úplnom vychladnutí rúry po použití funkcie **Prirodzená para** utrite spodok vnútorného priestoru rúry mokrou handrou.
- Na odstránenie vodného kameňa, ktorý sa vytvára po dlhodobom používaní rúry, použite mäkkú handru s určeným čistiacim prostriedkom.

Funkcia **Prirodzená para** pracuje len v režime **Prúdenie tepla**.

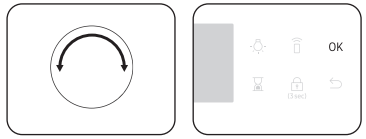
Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (min.)
Croissanty, 4-6 kusov	Univerzálny plech	3	190	20-25
Jablkový koláč z lístkového cesta	Univerzálny plech	3	190	20-25
Dánske pečivo	Univerzálny plech	3	190	20-30
Veka	Univerzálny plech	3	180	20-30
Biely chlieb	Mriežka	2	180	30-40

Automatické varenie

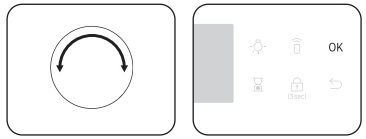
Pre neskúsených kuchárov rúra ponúka celkovo 50 receptov pre režim automatického varenia. Využite túto funkciu na ušetrenie času alebo skrátenie vašej výučbovej krivky. Doba prípravy a teplota budú nastavené podľa zvoleného receptu.



1. Otočte volič režimov do polohy AUTO.



2. Pomocou otočného voliča hodnôt vyberte požadovaný program a potom stlačte tlačidlo **OK**.



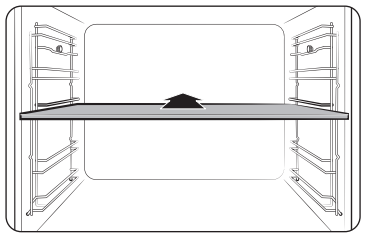
3. Otočným voličom hodnôt nastavte veľkosť porcie. Rozsah hmotností závisí od programu.

4. Varenie spustíte stlačením tlačidla **OK**.

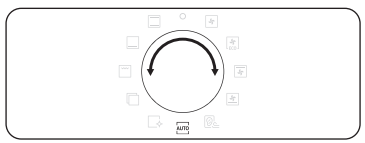
POZNÁMKA

- Niektoré položky v **Programy automatického varenia** zahŕňajú predhrievanie. Pre tieto položky je zobrazený priebeh predhrievania. Po pípnutí dokončenia predhrievania vložte do rúry jedlo. Potom stlačením tlačidla **Doba varenia** spustite režim Automatické varenie.
- Ďalšie informácie si pozrite v časti **Programy automatického varenia** v tejto príručke.

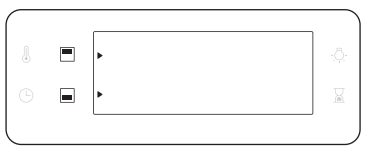
Režim Dvojitej prípravy



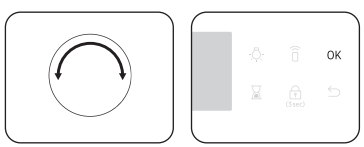
1. Vložte deliaci panel na úroveň 3 kvôli aktivácii režimu Dvojitej prípravy.



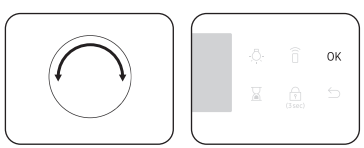
2. Otočte volič režimov do polohy AUTO.



3. Stlačte tlačidlo ▬ kvôli voľbe horného priestoru alebo stlačte tlačidlo ▬ kvôli voľbe dolného priestoru.
Na zvolenom priestore sa zobrazí ikona ▶.



4. Pomocou otočného voliča hodnôt zvoľte program pre horný priestor a potom stlačte tlačidlo **OK**.



5. Otočným voličom hodnôt nastavte veľkosť porcie. Rozsah hmotností závisí od programu.
6. Varenie spustíte stlačením tlačidla **OK**.

POZNÁMKA

Ďalšie informácie si pozrite v časti **Programy automatického varenia** v tejto príručke.

Čistenie

K dispozícii sú dva režimy čistenia. Táto funkcia šetrí čas tým, že odstraňuje potrebu pravidelného manuálneho čistenia. Na displeji je počas tohto procesu zobrazený zostávajúci čas.

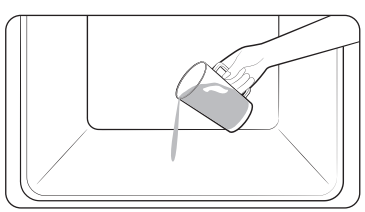
Funkcia		Pokyny
C 1	Čistenie parou	Táto funkcia je vhodná na čistenie jemného znečistenia pri varení v pare.
C 2	Pyrolytické čistenie *	Pyrolytické čistenie sa vyznačuje tepelným čistením pri vysokej teplote. Odstráni mastné zvyšky, čím uľahčí manuálne čistenie. 1 h 50 m (prednastavené hodnota) / 2 h 10 m / 2 h 30 m

POZNÁMKA

Funkcia s hviezdičkou (*) je dostupná len pre príslušné modely.

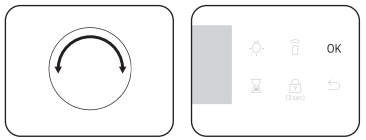
Čistenie parou

Táto funkcia je vhodná na čistenie jemného znečistenia pri varení v pare. Táto funkcia šetrí čas tým, že odstraňuje potrebu pravidelného manuálneho čistenia. Na displeji je počas tohto procesu zobrazený zostávajúci čas.

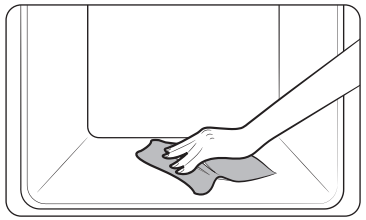


1. Na dno rúry nalejte 400 ml (3/4 pinty) vody a zatvorte dvierka rúry.

2. Otočte volič režimov do polohy ⬚.



3. Pomocou otočného voliča hodnôt zvoľte hodnotu C 1 a potom stlačte tlačidlo **OK**.
Čistenie parou bude trvať 26 minút.



4. Vnútro rúry očistite suchou tkaninou.

⚠ VAROVANIE

Neotvárajte dvierka, kým sa cyklus nedokončí. Voda vnútri rúry je veľmi horúca a môže spôsobiť popáleniny.

POZNÁMKA

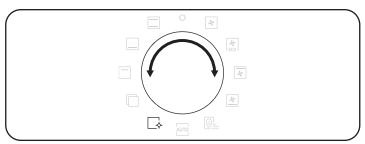
- Ak je rúra veľmi znečistená tukom, napríklad po opekaní alebo grilovaní, odporúča sa, aby ste pred aktiváciou čistenia parou odstránili čistiacim roztokom nepoddajnú špinu.
- Po dokončení cyklu nechajte dvierka rúry otvorené. Umožní sa tak dôkladné vysušenie vnútorného smaltovaného povrchu.
- Kým je vnútro rúry horúce, čistenie nebude aktivované. Počkajte, kým rúra vychladne, a skúste znovu.
- Nenalievajte do spodnej časti vodu nasilu. Urobte to opatrne. V opačnom prípade voda pretečie do prednej časti.

Pyrolytické čistenie

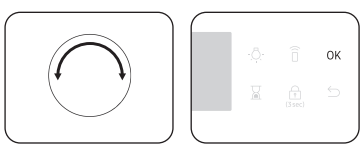
Pyrolytické čistenie sa vyznačuje tepelným čistením pri vysokej teplote. Odstráni mastné zvyšky, čím uľahčí manuálne čistenie.

POZNÁMKA

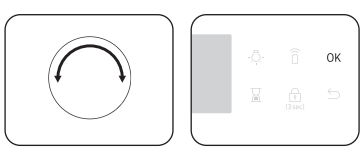
Funkcia Pyrolytického čistenia je dostupná len pre príslušné modely.



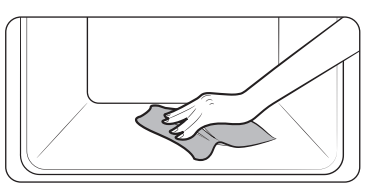
1. Vyberte všetko príslušenstvo vrátane vodiacich líšt a vnútri rúry utrite manuálne veľké nečistoty. V opačnom prípade môže počas cyklu čistenia vzniknúť plameň, čo môže viesť k požiaru.
2. Otočte volič režimov do polohy .



3. Pomocou otočného voliča hodnôt zvoľte hodnotu C 2 a potom stlačte tlačidlo **OK**.



4. Pomocou otočného voliča hodnôt vyberte dobu varenia z 3 úrovní: 1 h 50 min (prednastavené hodnota), 2 h 10 min a 2 h 30 min.
5. Čistenie spustíte stlačením tlačidla **OK**.



6. Po dokončení počkajte, kým rúra nevychladne, a potom pomocou suchej tkaniny utrite dvierka pozdĺž okrajov.

⚠ UPOZORNENIE

- Nedotýkajte sa rúry, pretože sa počas tohto cyklu veľmi zahreje.
- Udržiavajte deti mimo rúry, aby ste zabránili nehodám.
- Po dokončení cyklu rúru nevypínajte, kým chladiaci ventilátor funguje, aby sa rúra ochladila.

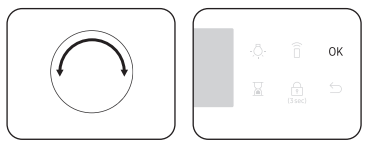
POZNÁMKA

- Po spustení cyklu sa rúra vnútri zahreje. Potom sa z bezpečnostných dôvodov zablokujú dvierka. Po dokončení cyklu a vychladnutí rúry sa dvierka odblokujú.
- Pred čistením rúru vyprázdnite. Príslušenstvo sa môže pre vysoké teploty vnútri rúry zdeformovať.

Časovač

Pomocou časovača môžete počas varenia sledovať čas alebo trvanie prevádzky.

1. Stlačte tlačidlo ⌛.

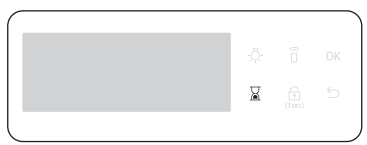


2. Pomocou otočného voliča hodnôt nastavte dobu a potom stlačte tlačidlo **OK**.
   Môžete nastaviť maximálny čas 23 hodín a 59 minút.

POZNÁMKA

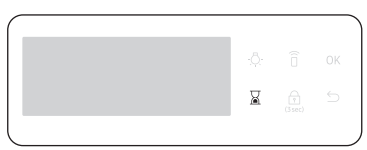
- Po uplynutí doby sa z rúry ozve pípnutie a na displeji bude blikať hlásenie „0:00“.
- Nastavenia časovača môžete kedykoľvek zmeniť.

Zap./Vyp. zvuku



1. Ak chcete zvuk stlmiť, na 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo ⌛. Následne začne blikať číslica **1**.
2. Zvoľte číslicu **1** a stlačte tlačidlo **OK**. A otočte voličom hodnôt na Zap. a stlačte tlačidlo **OK**.
3. Pre zapnutie zvuku zopakujte krok **1**, **2**, nastavte hodnotu Vyp. a stlačte **OK**.

Zap./Vyp. Wi-Fi



1. Pre zapnutie Wi-Fi stlačte a držte stlačené tlačidlo ⌛ 3 sekundy. Následne začne blikať číslica **1**.
2. Zvoľte číslicu **2** a stlačte tlačidlo **OK**. A otočte voličom hodnôt na Zap. a stlačte tlačidlo **OK**.
3. Pre vypnutie Wi-Fi zopakujte krok **1**, **2**, nastavte hodnotu Vyp. a stlačte **OK**.

Manuálne varenie

⚠ VAROVANIE týkajúce sa akrylamidov

Akrylamidy vznikajúce počas pečenia potravín s obsahom škrobu, ako napr. zemiakové lupienky, hranolčeky a chlieb, môžu spôsobiť zdravotné problémy. Tieto potraviny odporúčame variť pri nízkych teplotách a zabrániť pritom prevareniu, prílišnému schrumkaveniu alebo spáleniu.

POZNÁMKA

- Použitie predohrevu sa odporúča pri všetkých režimoch prípravy, ak nie je výslovne uvedené inak v Inteligentnej príprave.
- Pri používaní funkcie Eko grilovanie umiestnite jedlo do stredu prídavného plechu.

Tipy k príslušenstvu

Vaša rúra sa dodáva s rôznym počtom alebo rôznymi druhmi príslušenstva. Niektoré príslušenstvo z nižšie uvedenej tabuľky nemusí byť k dispozícii. Aj keď nemáte k dispozícii presne to isté príslušenstvo, ktoré je uvedené v časti Inteligentná príprava, môžete použiť to, ktoré máte, a dosiahnete rovnaký výsledok.

- Plech na pečenie a univerzálny plech sú zameniteľné.
- Pri varení mastných jedál odporúčame podložiť mriežku s plechom, do ktorého bude kvapkať zvyškový olej. Ak vám bola dodaná vkladacia mriežka, môžete ju používať spolu s plechom.
- Ak vám bol dodaný univerzálny plech, extrahlboký plech alebo oba, pri varení mastných jedál je lepšie použiť ten hlbší.

Pečenie

Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Piškótový koláč	Mriežka, forma s Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Mramorovaná bábovka	Mriežka, forma na bábovku	3		175-185	50-60
Koláč	Mriežka, forma na koláč s Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Kvasený koláč na plechu s ovocím a mrveničkou	Univerzálny plech	2		160-180	40-50
Ovocný crumble	Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22-24 cm	3		170-180	25-30
Čajové pečivo	Univerzálny plech	3		180-190	30-35
Lazane	Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22-24 cm	3		190-200	25-30
Snehové pusinky	Univerzálny plech	3		80-100	100-150
Suflé	Mriežka, zapekacie misky na suflé	3		170-180	20-25
Kvasený jablkový koláč na plechu	Univerzálny plech	3		150-170	60-70
Domáca pizza, 1-1,2 kg	Univerzálny plech	2		190-210	10-15
Mrazené lístkové cesto, plnené	Univerzálny plech	2		180-200	20-25
Plnený koláč	Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22-24 cm	2		180-190	25-35

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Jablkový koláč	Mriežka, forma s Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Chladená pizza	Univerzálny plech	3		180-200	5-10

Opekanie

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Mäso (Hovädzina/Bravčovina/Jahňacina)					
Hovädzia sviečkovica, 1 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		160-180	50-70
Teľacie karé bez kosti, 1,5 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		160-180	90-120
Pečená bravčovina, 1 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		200-210	50-60
Bravčová roštenka, 1 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		160-180	100-120
Jahňacie stehno s kosťou, 1 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		170-180	100-120

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Hydina (Kuracina/Kačacina/Morčacina)					
Celé kura 1,2 kg *	Mriežka + Univerzálny plech (na zachytenie odkvapkávania)	3 1		205	80-100 *
Kúsky kuraťa	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		200-220	25-35
Kačacie prsia	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		180-200	20-30
Malá morka, celá, 5 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		180-200	120-150
Zelenina					
Zelenina, 0,5 kg	Univerzálny plech	3		220-230	15-20
Pečené polené zemiaky, 0,5 kg	Univerzálny plech	3		200	45-50
Ryba					
Pečené filety z ryby	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		200-230	10-15
Opekaná ryba	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		180-200	30-40

* V polovici prevráťte.

Inteligentné varenie

Grilovanie

Odporúčame, aby ste rúru predhriali pomocou režimu veľkého grilovania. V polovici prevráťte.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Chlieb					
Hrianka	Mriežka	5		270	2-4
Syrová hrianka	Univerzálny plech	4		200	4-8
Hovädzie mäso					
Steak *	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		240-250	15-20
Burgery *	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		250-270	13-18
Bravčové mäso					
Bravčové rezne	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		250-270	15-20
Klobásy	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		260-270	10-15
Hydina					
Kuracie prsia	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		230-240	30-35
Kuracie stehná	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		230-240	25-30

* Po uplynutí 2/3 doby varenia prevráťte.

Mrazené hotové jedlá

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Mrazená pizza, 0,4-0,6 kg	Mriežka	3		200-220	15-25
Mrazené lazane	Mriežka	3		180-200	45-50
Mrazené hranolčeky do rúry	Univerzálny plech	3		220-225	20-25
Mrazené krokety	Univerzálny plech	3		220-230	25-30
Mrazený Camembert na pečenie	Mriežka	3		190-200	10-15
Mrazené bagety s polevou	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		190-200	10-15
Mrazené rybie prsty	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		190-200	15-25
Mrazený rybí burger	Mriežka	3		180-200	20-35

Opekanie Pro

Súčasťou tohto režimu je cyklus automatického predhriatia až na 220 °C. Horný ohrevný prvok a ventilátor na prúdenie tepla sú v prevádzke počas procesu opekania mäsa. Po tejto fáze sa jedlo pomaly dovarí na nízkej teplote, ktorú si vopred nastavíte. Pri tomto procese je v prevádzke horný aj dolný ohrevný prvok. Tento režim je vhodný na opekanie mäsa a hydiny.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (h)
Pečené hovädzie	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	80-100	3-4
Pečená bravčovina	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	80-100	4-5
Pečená jahňacina	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	80-100	3-4
Kačacie prsia	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	80-100	2-3

Úsporné prúdenie tepla

Tento režim používa optimalizovaný ohrevný systém, ktorý počas varenia jedál šetrí energiu. Odporúča sa, aby sa časy tejto kategórie pred varením nepredhrievali, aby sa ušetrilo viac energie. Podľa svojich preferencií môžete zvýšiť alebo znížiť dobu alebo teplotu varenia.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (min.)
Ovocný crumble, 0,8-1,2 kg	Mriežka	2	160-180	60-80
Zemiaky v šupke, 0,4-0,8 kg	Univerzálny plech	2	190-200	70-80
Klobásky, 0,3-0,5 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	160-180	20-30
Mrazené hranolčeky na smaženie, 0,3-0,5 kg	Univerzálny plech	3	180-200	25-35
Mrazené zemiakové kúsky, 0,3-0,5 kg	Univerzálny plech	3	190-210	25-35
Filety z ryby, pečené, 0,4-0,8 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	200-220	30-40
Chrumkavé filety z ryby, obaľované v strúhanke, 0,4-0,8 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	200-220	30-45
Pečená hovädzia sviečkovica, 0,8-1,2 kg	Mriežka + Univerzálny plech	2 1	180-200	65-75
Pečená zelenina, 0,4-0,6 kg	Univerzálny plech	3	200-220	25-35

Inteligentné varenie

Dvojitá príprava

Pred použitím funkcie dvojitej prípravy vložte do rúry deliaci panel. Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

Nasledujúca tabuľka predstavuje 5 návodov na varenie, opekanie a pečenie v rámci dvojitej prípravy. Pri použití funkcie dvojitej prípravy budete môcť súčasne pripravovať hlavný chod a druhý chod alebo hlavný chod a dezert.

• Pri použití funkcie dvojitej prípravy môže dôjsť k predĺženiu doby predohrevu.

Nie	Priestor	Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
1	Horný priestor	Piškótový koláč	Mriežka, forma s Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Dolný priestor	Domáca pizza, 1,0-1,2 kg	Univerzálny plech	1		190-210	13-18
2	Horný priestor	Pečená zelenina, 0,4-0,8 kg	Univerzálny plech	4		220-230	13-18
	Dolný priestor	Jablkový koláč	Mriežka, forma s Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Horný priestor	Sýrsky chlieb	Univerzálny plech	4		230-240	13-18
	Dolný priestor	Pečené zemiaky, 1,0-1,5 kg	Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22-24 cm	1		180-190	45-50

Nie	Priestor	Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
4	Horný priestor	Kuracie stehná	Mriežka + Univerzálny plech	4 4		210-230	30-35
	Dolný priestor	Lazane, 1,0-1,5 kg	Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Horný priestor	Pečené filety z ryby	Mriežka + Univerzálny plech	4 4		210-230	15-20
	Dolný priestor	Jablkový koláč z lístkového cesta	Univerzálny plech	1		170-180	25-30

Kvôli šetreniu energiou môžete tiež používať len horný alebo len dolný priestor. Pri použití oddeleného priestoru môže dôjsť k predĺženiu doby prípravy. Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

Horný priestor

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Malé koláče	Univerzálny plech	4		170	30-35
Čajové pečivo	Univerzálny plech	4		180-190	30-35
Lazane	Mriežka	4		190-200	30-35
Kuracie stehná*	Mriežka + Univerzálny plech	4 4		230-250	30-35

* Nepredhrievajte rúru

Dolný priestor

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Malé koláče	Univerzálny plech	1		170	30-35
Mramorovaná bábovka	Mriežka	1		160-170	60-70
Jablkový koláč	Mriežka	1		160-170	70-80
Domáca pizza, 1,0-1,2 kg	Univerzálny plech	1		190-210	13-18

Programy automatického varenia

⚠ UPOZORNENIE

Jedlá, ktoré sa môžu rýchlo pokaziť (ako mlieko, vajcia, ryby, mäso alebo hydina) nesmú zostať v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred zahájením prípravy a po jej dokončení musia byť odložené. Kaziace sa jedlo môže mať za následok ochorenie, spôsobené otravou z jedla.

Samostatná príprava

Nasledujúca tabuľka predstavuje 40 automatických programov na varenie, opekanie a pečenie. Obsahuje svoje množstvá, hmotnostné rozsahy a príslušné odporúčania. Režimy a doby varenia boli kvôli vášmu pohodliu predprogramované. V príručke nájdete niekoľko receptov pre programy automatického varenia.
Programy automatického varenia 1 až 19, 38 a 39 zahŕňajú predhrievanie a zobrazujú postup predhrievania. Po pípnutí dokončenia predhrievania vložte do rúry jedlo.
Potom zahájte Automatickú prípravu stlačením tlačidla **OK**.

⚠ VAROVANIE

Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 1	Pečené zemiaky	1,0-1,5	Mriežka	3
		Pripravte čerstvé zapekané zemiaky v nádobe vhodnej na použitie v rúre s priemerom 22-24 cm. Spustite program, po zaznení pípnutia dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
A 2	Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou	0,8-1,2	Mriežka	3
		Pripravte čerstvú zapekanú zeleninu v nádobe vhodnej na použitie v rúre s priemerom 22-24 cm. Spustite program, po zaznení pípnutia dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		

Inteligentné varenie

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 3	Zapekané cestoviny	1,2-1,5	Mriežka	3
		Pripravte gratinované cestoviny v nádobe vhodnej pre rúru, s priemerom 22-24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
A 4	Lazane	1,0-1,5	Mriežka	3
		Pripravte domáce lazane použitím nádoby vhodnej na použitie v rúre s veľkosťou 22-24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Mriežka	3
		Umiestnite ingrediencie na Ratatouille do hrnca s pokrievkou. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. Pečte prikryté. Pred podávaním premiešajte.		
A 6	Jablkový koláč	1,2-1,4	Mriežka	2
		Pripravte jablkový koláč použitím okrúhlej kovovej formy na pečenie s veľkosťou 20-24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		
A 7	Croissanty	0,3-0,4	Univerzálny plech	3
		Príprava croissantov (z mrazeného cesta, pripraveného na pečenie). Na univerzálny plech uložte papier na pečenie. Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry.		
A 8	Jablkový koláč z lístkového cesta	0,3-0,4	Univerzálny plech	3
		Na univerzálny plech uložte papier na pečenie a naň jablkový koláč z lístkového cesta. Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry.		
A 9	Ovocný koláč s tortovým korpusom	0,4-0,5	Mriežka	3
		Vložte cesto do čiernej kovovej nádoby na pečenie základu koláča. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Mriežka	2
		Pripravte cesto na ovocný koláč, vložte ho do nádoby na ovocný koláč s priemerom 25 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania pridajte plnku a vložte nádobu do stredu stojana.		
A 11	Hrianka z bieleho chleba	0,6-0,7	Mriežka	2
		Pripravte cesto a vložte ho do čiernej obdĺžnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25 cm). Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
A 12	Bochník chleba z miešaného obilia	0,8-0,9	Mriežka	2
		Pripravte cesto a vložte ho do čiernej obdĺžnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25 cm). Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
A 13	Veka	0,3-0,5	Univerzálny plech	3
		Príprava roliek (z mrazeného cesta, pripraveného na pečenie). Na univerzálny plech uložte papier na pečenie. Zahájte program a po zaznení pípnutia predohrevu, vložte plech do rúry.		

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 14	Ovocný crumble	0,8-1,2	Mriežka	3
		Vložte čerstvé ovocie (maliny, černice, pokrájané jablká alebo hrušky) do nádoby na pečenie s priemerom 22-24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
A 15	Čajové pečivo	0,5-0,6	Univerzálny plech	3
		Na univerzálny plech uložte papier na pečenie a naň čajové pečivo (s priemerom 5-6 cm). Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry.		
A 16	Piškótový koláč	0,5-0,6	Mriežka	3
		Pripravte cesto a vložte ho do čiernej okrúhlej kovovej formy na pečenie s priemerom 26 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		
A 17	Mramorovaná bábovka	0,7-0,8	Mriežka	2
		Pripravte cesto a vložte ho okrúhlej kovovej formy vhodnej na bábovku alebo kysnutý koláč. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		
A 18	Holandský bochník	0,7-0,8	Mriežka	2
		Pripravte cesto a vložte ho do čiernej obdĺžnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25 cm). Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 19	Sušienky	0,7-0,8	Mriežka	3
		Pripravte cesto na koláč s použitím nádoby vhodnej na použitie v rúre. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
A 20	Pečená hovädzia sviečkovica	0,8-1,2	Mriežka	2
			Univerzálny plech	1
		Hovädzie mäso osoľte a okoreňte a nechajte odležať v chladničke na 1 hodinu. Položte na mriežku s tukovou vrstvou smerom nahor.		
A 21	Pomaly pečené hovädzie mäso	0,8-1,2	Mriežka	2
			Univerzálny plech	1
		Hovädzie mäso osoľte a okoreňte a nechajte odležať v chladničke na 1 hodinu. Položte na mriežku s tukovou vrstvou smerom nahor.		
A 22	Pečené jahňacie kúsky s bylinkami	0,4-0,8	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Jahňacie kúsky namarinujte v zmesi byliniek a korenia a položte ich na mriežku.		
A 23	Jahňacie stehno s kosťou	1,0-1,4	Mriežka	3
			Univerzálny plech	1
		Namarinujte jahňacie a uložte ho na mriežku.		
A 24	Pečené bravčové s chrumkavou kožou	0,8-1,2	Mriežka	3
			Univerzálny plech	1
		Bravčovinu na pečenie položte na mriežku mastnou stranou nahor.		

Inteligentné varenie

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 25	Bravčové rebierka na ražni	0,8-1,2	Mriežka	3
			Univerzálny plech	1
		Uložte bravčové rebierka na rošt.		
A 26	Celé kura	1,0-1,4	Mriežka	2
			Univerzálny plech	1
		Kura opláchnite a očistite. Potrite kura olejom a koreninami. Položte ho prsiami nadol na rošt a po pípnutí rúry ho prevráťte.		
A 27	Kuracie prsia	0,5-0,9	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Prsia namarinujte a položte na rošt.		
A 28	Kuracie stehná	0,5-0,9	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Potrite olejom a koreninami a položte na rošt.		
A 29	Kačacie prsia	0,3-0,7	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Položte kačacie prsia na rošt, mastnou stranou nahor. Najprv nastavte úroveň prepečenia na stredne prepečené a potom na úplne prepečené.		
A 30	Pečené filé zo pstruha	0,3-0,7	Univerzálny plech	4
		Uložte filé zo pstruha na plech, kožou nahor.		

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 31	Pstruh	0,3-0,7	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Rybu opláchnite a očistite a vcelku ju položte na plech. Vnútro ryby ochuťte citrónovou šťavou, soľou a korením. Kožu narežte. Potrite olejom a posoľte.		
A 32	Morský jazyk	0,3-0,7	Univerzálny plech	3
		Na univerzálny plech uložte papier na pečenie a naň uložte morský jazyk. Povrch narežte nožom.		
A 33	Pečený losos/filé z lososa	0,3-0,7	Mriežka	4
			Univerzálny plech	1
		Filé alebo steaky opláchnite a očistite. Položte filé kožou nahor na rošt.		
A 34	Opekaná zelenina	0,3-0,7	Univerzálny plech	4
		Opláchnite a pripravte kúsky cukety, baklažánu, papriky, cibule a cherry paradajok. Potrite olivovým olejom, bylinkami a koreninami. Rovnomerne ich rozmiestnite na univerzálny plech.		
A 35	Pečené polené zemiaky	0,5-0,9	Univerzálny plech	3
		Veľké zemiaky (každý 200 g) nakrájajte pozdĺžne na polovičky. Položte na univerzálny plech rovnou stranou nahor a potrite olivovým olejom, posypte bylinkami a korením.		
A 36	Mrazené hranolčeky do rúry	0,3-0,7	Univerzálny plech	3
		Rovnomerne rozmiestnite mrazené hranolky na univerzálny plech.		

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 37	Americké zemiaky z mrazených zemiakov	0,3-0,7	Univerzálny plech	3
		Rovnomerne rozmiestnite mrazené americké zemiaky na univerzálny plech.		
A 38	Mrazená pizza	0,3-0,7	Mriežka	3
		Zahájte program a po zaznení pípnutia predohrevu uložte mrazenú pizzu do stredu mriežky.		
A 39	Domáca pizza	0,8-1,2	Univerzálny plech	2
		Pripravte domácu pizzu z kysnutého cesta a položte ju na univerzálny plech. Hmotnosť zahŕňa cesto aj oblohu, ako napr. omáčka, zelenina, šunka a syr. Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry.		
A 40	Kysnuté cesto	0,3-0,7	Mriežka	2
		Pripravte cesto v mise a prikryte ho priľnavou fóliou. Položte do stredu stojana.		

Dvojitá príprava

Nasledujúca tabuľka predstavuje 10 automatických programov na varenie, opekanie a pečenie. Môžete použiť horný priestor alebo dolný priestor a môžete použiť aj horný i dolný priestor súčasne.
Program obsahuje množstvá, hmotnostné rozsahy a príslušné odporúčania. Režimy a doby varenia boli kvôli vášmu pohodliu predprogramované. V príručke nájdete niekoľko receptov pre programy automatického varenia.
Všetky programy dvojitej automatickej prípravy zahŕňajú predohrev a zobrazujú jeho priebeh. Po pípnutí dokončenia predhrievania vložte do rúry jedlo.
Stlačte tlačidlo **Doba prípravy** kvôli zahájeniu **Automatickej prípravy**.

⚠ VAROVANIE

Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.

1. Horný priestor

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
1	Pečené zemiaky	1,0-1,5	Mriežka	4
		Pripravte čerstvé zapekané zemiaky v nádobe vhodnej na použitie v rúre s priemerom 22-24 cm. Spustite program, po zaznení pípnutia dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
2	Lazane	1,0-1,5	Mriežka	4
		Pripravte domáce lazane použitím nádoby vhodnej na použitie v rúre s veľkosťou 22-24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
3	Kuracie stehná	0,5-0,9	Mriežka	4
			Univerzálny plech	4
		Potrite olejom a koreninami a položte na rošt.		

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
4	Pečené polené zemiaky	0,5-0,9	Univerzálny plech	4
		Veľké zemiaky (každý 200 g) nakrájajte pozdĺžne na polovičky. Položte na univerzálny plech rovnou stranou nahor a potrite olivovým olejom, posypte bylinkami a korením.		
5	Mrazené hranolčeky do rúry	0,3-0,7	Univerzálny plech	4
		Rovnomerne rozmiestnite mrazené hranolky na univerzálny plech.		

2. Dolný priestor

Kód	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
1	Jablkový koláč	1,2-1,4	Mriežka	1
		Pripravte jablkový koláč použitím okrúhlej kovovej formy na pečenie s veľkosťou 20-24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		
2	Jablkový koláč z lístkového cesta	0,3-0,4	Univerzálny plech	1
		Na univerzálny plech uložte papier na pečenie a naň jablkový koláč z lístkového cesta. Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Mriežka	1
		Pripravte cesto na ovocný koláč, vložte ho do nádoby na ovocný koláč s priemerom 22-24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania pridajte plnku a vložte nádobu do stredu stojana.		
4	Mrazená pizza	0,3-0,7	Mriežka	1
		Zahájte program a po zaznení pípnutia predohrevu uložte mrazenú pizzu do stredu mriežky.		
5	Domáca pizza	0,8-1,2	Univerzálny plech	1
		Pripravte domácu pizzu z kysnutého cesta a položte ju na univerzálny plech. Hmotnosť zahŕňa cesto aj oblohu, ako napr. omáčka, zelenina, šunka a syr. Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry.		

3. Obidva

Môžete zvoliť program automatickej prípravy pre dolný a horný priestor a pripravovať v nich rôzne jedlá súčasne.

⚠ **UPOZORNENIE**

Pri použití horného alebo dolného priestoru môže ohrievač druhého priestoru byť v činnosti kvôli optimalizácii výkonu. Priestor, ktorý sa nepoužíva, nesmie byť použitý na neurčené účely.

Testovacie jedlá

V súlade s normou EN 60350-1.

1. Pečenie

Odporúčania na pečenie sa týkajú predhriatej rúry. Nepoužívajte funkciu rýchleho predhriatia. Plechy vždy vkladajte šikmou stranou smerom k dvierkam.

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Malé koláče	Univerzálny plech	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Linecké cesto	Univerzálny plech	1+3		140	28-33
Nemastný pórovitý koláč	Mriežka + Tortová forma na pečenie (Tmavý povrch, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Jablkový koláč	Mriežka + 2 Tortové formy na pečenie ** (Tmavý povrch, Ø 20 cm)	2, umiestnené diagonálne		160	70-80
	Univerzálny plech + Mriežka + 2 Tortové formy na pečenie *** (Tmavý povrch, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Ak pečiete v režime Bežný a používate sklenenú nádobu vhodnú na vloženie do rúry (Ø 26 cm), zvýšte dobu varenia o 5 minút.

** Dva koláče sa umiestnia na ľavú zadnú a prednú pravú stranu mriežky.

*** Dva koláče sa umiestnia v strede nad seba.

2. Grilovanie

Predhrejte prázdnu rúru na 5 minút pomocou funkcie veľkého grilu.

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Hrianka z bieleho chleba	Mriežka	5		270 (Max.)	1-2
Hovädzie karbonátky * (12 ks)	Mriežka + Univerzálny plech (na zachytenie odkvapkávania)	4 1		270 (Max.)	1. 15-18 2. 5-8

* Po uplynutí $^{2}/_{3}$ doby varenia prevráťte.

3. Opekanie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Celé kura * 1,3-1,5 kg	Mriežka + Univerzálny plech (na zachytenie odkvapkávania)	3 1		200	60-75
Celé kura * 1,5-1,7 kg	Mriežka + Univerzálny plech (na zachytenie odkvapkávania)	3 1		200	70-85

* V polovici prevráťte.

Zbierka často používaných receptov na Automatickú prípravu

Pečené zemiaky

Ingrediencie 800 g zemiakov, 100 ml mlieka, 100 ml smotany, 50 g celého rozšľahaného vajca, 1 polievková lyžica soli, korenie, muškátový orech, 150 g strúhaného syra, maslo, tymián

Postup Olúpte zemiaky a nakrájajte ich na kolieska s hrúbkou 3 mm. Potrite celý povrch nádoby na gratinovanie (22-24 cm) maslom. Rozložte kolieska na čistú utierku a nechajte ich prikryté utierkou kým pripravíte zvyšné ingrediencie.
Zmiešajte zvyšné ingrediencie okrem strúhaného syra vo veľkej miske a dobre ich pomiešajte. Poukladajte kolieska zemiakov do nádoby tak, aby sa mierne prekrývali a vylejte zmes na zemiaky. Posypte po vrchu strúhaným syrom a dajte piecť. Po príprave podávajte posypané čerstvými tymianovými lístkami.

Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou

Ingrediencie 800 g zeleniny (cukety, paradajky, cibuľa, mrkva, paprika, predvarené zemiaky), 150 ml smotany, 50 g celého rozšľahaného vajca, 1 polievková lyžica soli, bylinky (paprika, petržlen alebo rozmarín), 150 g strúhaného syra, 3 polievkové lyžice olivového oleja, pár lístkov tymianu

Postup Umyte zeleninu a pokrájajte ju na kolieska s hrúbkou 3-5 mm. Rozložte kolieska zeleniny do nádoby na gratinovanie (22-24 cm) a polejte ich olejom. Zmiešajte zvyšné ingrediencie okrem strúhaného syra a vylejte zmes na zeleninu. Posypte po vrchu strúhaným syrom a dajte piecť. Podávajte posypané čerstvými tymianovými lístkami.

Lazane

Ingrediencie 2 polievkové lyžice olivového oleja, 500 g mletého hovädzieho mäsa, 500 ml paradajkovej omáčky, 100 ml hovädzieho vývaru, 150 g suchých listov lazaní, 1 cibuľa (pokrájaná), 200 g strúhaného syra, 1 lyžička sušenej petržlenovej vňate, oregano, bazalka

Postup Pripravte mäso s paradajkovou omáčkou. Zohrejte olej na panvici, opražte pomleté hovädzie mäso a pokrájanú cibuľu po dobu 10 min až kým nebude opražená do hneda. Nalejte paradajkovú omáčku a hovädzí vývar, a pridajte sušené bylinky. Priveďte do varu a potom varte na miernom ohni po dobu 30 min.
Uvarte lazane podľa pokynov na obale. Uložte vrstvu lazaní, mäsovej omáčky a syra. Pokračujte uložením ďalších vrstiev. Potom rovnomerne posypte po vrchu zvyšným syrom a dajte piecť.

Jablkový koláč

Ingrediencie
- **Cesto**: 275 g múky, 1/2 polievkovú lyžicu soli, 125 g bieleho práškového cukru, 8 g vanilkového cukru, 175 g studeného masla, 1 vajce (rozšľahané)
- **Plnka**: 750 g tvrdých celých jabĺk, 1 polievková lyžica citrónovej šťavy, 40 g cukru, 1/2 polievková lyžica škorice, 50 g hrozienok bez jadier, 2 polievkové lyžice strúhanky

Postup

Preosejte múku so soľou do veľkej misky. Preosejte práškový cukor s vanilkovým cukrom. Odrežte dva plátky masla a nakrájajte ho na malé kocky. Pridajte 3/4 rozšľahaného vajca. Zamieste všetky ingrediencie v kuchynskom robote až do vytvorenia drobivej hmoty. Vymieste cesto rukami do gúľ. Rozložte ho na plastovú fóliu a nechajte vychladnúť približne na 30 min.

Namažte formu (s priemerom 24-26 cm) a posypte povrch múkou. Rozvaľkajte 3/4 cesto na hrúbku 5 mm. Uložte ho na plech (spodok aj boky). Olúpte a povykrajujte jablká. Nakrájajte ich na kocky s veľkosťou približne 3/4 x 3/4 cm. Polejte jablká citrónovou šťavou a dobre premiešajte. Umyte a osušte ríbezle a hrozienka. Pridajte cukor, škoricu a ríbezle. Dobre premiešajte a vyložte na spodné cesto so strúhankou. Mierne stlačte. Rozvaľkajte zvyšné cesto. Narežte cesto na malé pásy a uložte ho krížom na plnku. Potrite koláč zvyškom rozšľahaného vajca.

Quiche Lorraine

Ingrediencie
- **Cesto**: 200 g hladkej múky, 80 g masla, 1 vajce
- **Plnka**: 75 g slaniny bez tuku, 125 ml smotany, 125 g crème fraiche, 2 rozšľahané vajcia, 100 g strúhaného syra zo Švajčiarska, soľ a korenie

Postup

Na prípravu cesta vložte múku, maslo a vajce do misky a rozmiešajte na vláčne cesto. Uložte ho na 30 min do chladničky. Rozvaľkajte cesto a umiestnite ho do pomastenej keramickej nádoby na lquiche (s priemerom 25 cm). Prepichnite spodok vidličkou. Zmiešajte vajce, smotanu, crème fraiche, syr, soľ a korenie. Vylejte zmes na cesto a dajte piecť.

Ovocný crumble

Ingrediencie
- **Obloženie**: 200 g múky, 100 g masla, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g práškovej škorice
- **Ovocie**: 600 g miešaného ovocia

Postup

Na prípravu mrveného cesta zmiešajte všetky ingrediencie, až kým sa nezačnú mrviť. Rozložte miešané ovocia na nádobu na pečenie a posypte mrveným cestom.

Inteligentné varenie

Domáca pizza

Ingrediencie
- **Cesto na pizzu**: 300 g múky, 7 g sušených kvasníc, 1 polievková lyžica olivového oleja, 200 ml teplej vody, 1 polievková lyžica cukru a soľ
- **Obloženie**: 400 g zeleniny nakrájanej na kolieska (baklažán, cukety, cibuľa, paradajky), 100 g šunky alebo slaniny (nakrájanej), 100 g strúhaného syra

Postup Vložte múku, kvasnice, olej, soľ, cukor a teplú vodu do misky a rozmiešajte na vlhké cesto. Nechajte miesiť v miešači alebo zamieste rukou po dobu 5-10 min. Prikryte vekom a uložte do rúry na 30 min pri teplote 35 °C, aby cesto nakyslo. Rozvaľkajte cesto na povrchu posypanom múkou, vytvarujte ho do obdĺžnikového tvaru a uložte na plech alebo do formy na pizzu. Vylejte na cesto paradajkový pretlak a umiestnite šunku, huby, olivy a paradajky. Posypte rovnomerne po vrchu strúhaným syrom a dajte piecť.

Pečená hovädzia sviečkovica

Ingrediencie 1 kg hovädzej roštenky, 5 g soli, 1 g korenia, po 3 g rozmarínu a tymianu

Postup Hovädzie mäso osoľte, okoreňte, pridajte rozmarín a nechajte odležať v chladničke na 1 hodinu Uložte ho na mriežku. Vložte do rúry a nechajte piecť.

Pečené jahňacie kúsky s bylinkami

Ingrediencie 1 kg jahňacieho karé (6 ks), 4 veľké strúčiky cesnaku (pretlačené), 1 polievková lyžica čerstvého tymianu (rozdrveného), 1 polievková lyžica čerstvého rozmarínu (rozdrveného), 2 polievkové lyžice soli, 2 polievkové lyžice olivového oleja

Postup Rozmiešajte soľ, cesnak, bylinky a olej a pridajte jahňacinu. Pootáčajte mäso v pripravenej zmesi a nechajte pri izbovej teplote najmenej na 30 min až 1 hodinu.

Bravčové rebierka

Ingrediencie 2 pláty bravčových rebierok, 1 polievková lyžica celého čierneho korenia, 3 bobkové listy, 1 cibuľa (pokrájaná), 3 strúčiky cesnaku (pokrájané), 85 g hnedého cukru, 3 polievkové lyžice Worcestrovej omáčky, 2 polievkové lyžice paradajkového pretlaku, 2 polievkové lyžice olivového oleja

Postup Pripravte grilovaciu omáčku. Zohrejte olej na panvici a pridajte cibuľu. Osmažte do zmäknutia a pridajte zvyšné ingrediencie. Prudko osmažte, znížte teplotu a varte po dobu 30 min, až kým nezhustne. Rebierka marinujte v grilovacej omáčke najmenej na 30 min až 1 hodinu.

Údržba

Čistenie

⚠ VAROVANIE

- Pred čistením sa uistite, že rúra a príslušenstvo sú studené.
- Nepoužívajte odierajúce čistiace prostriedky, tvrdé kefy, brúsne kotúče alebo tkaniny, drôtenku, nože ani iné odierajúce materiály.

Interiér rúry

- Na čistenie vnútra rúry použite čistú tkaninu a mierny čistiaci prostriedok alebo teplú mydlovú vodu.
- Nečistite tesnenie dvierok.
- Aby ste sa vyhli poškodeniu smaltovaných povrchov, používajte iba štandardné čistiace prostriedky na rúry.
- Na odstránenie nepoddajnej špiny použite špeciálny čistiaci prípravok na rúry.
- Vzhľadom na to, že teplota v kuchyni sa na začiatku zvýši, na vnútornom skle dvierok sa môžu objaviť škvrny. V takom prípade vypnite rúru a vyčkajte na jej ochladenie. Potom použite papierové kuchynské utierky alebo neutrálny čistiaci prostriedok a čistú handru na utretie vnútorného skla.

Exteriér rúry

Exteriér rúry, ako napr. dvierka, rúčka a displej, očistite pomocou čistej handričky a jemného čistiaceho prostriedku alebo teplej mydlovej vody a osušte pomocou kuchynskej utierky alebo suchého uteráka.
V dôsledku horúceho vzduchu vychádzajúceho z rúry sa môže najmä na rúčke zachytiť mastnota či nečistoty. Rúčku odporúčame čistiť po každom použití.

Príslušenstvo

Po každom použití príslušenstvo umyte a vysušte ho kuchynskou utierkou. Ak chcete odstrániť odolné nečistoty, pred umývaním namočte použité príslušenstvo do teplej mydlovej vody po dobu približne 30 minút.

Katalytický smaltovaný povrch (len príslušné modely)

Vyberateľné časti sú pokryté tmavosivým katalytickým smaltom. Môžu sa zašpiniť olejom a mastnotou šírenou vzduchom cirkulujúcim pri prúdení tepla. Avšak tieto nečistoty sa odstránia pri 200 °C alebo vyšších teplotách rúry.

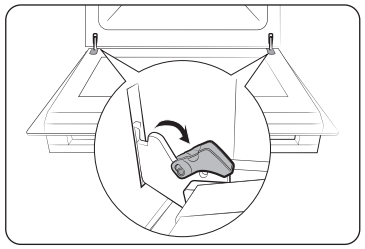
1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Vyčistite vnútro rúry.
3. Vyberte režim Prúdenie tepla s max. teplotou a spustite cyklus na jednu hodinu.

Dvere

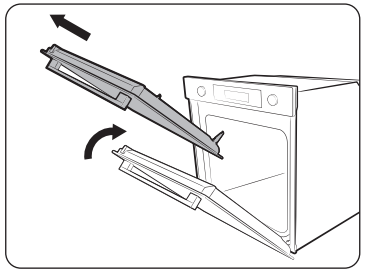
Nedemontujte dvierka rúry s výnimkou prípadu ich čistenia. Pri demontáži dvierok kvôli čisteniu postupujte podľa týchto pokynov.

⚠ VAROVANIE

Dvierka rúry sú ťažké.

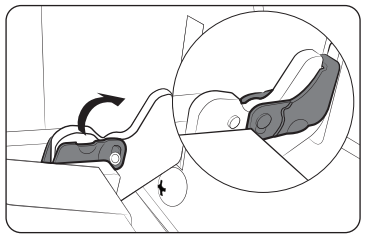


1. Otvorte dvierka a úplne prepnite príchytky na oboch závesoch.



2. Zatvorte dvierka o približne 70°. Uchopte dvierka rúry obidvomi rukami, zdvihnite a potiahnite ich, až kým nevytiahnete závesy.
3. Vyčistite dvierka mydlovou vodou a čistou handrou.

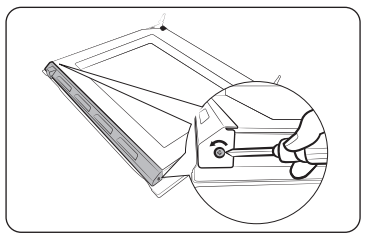
Údržba



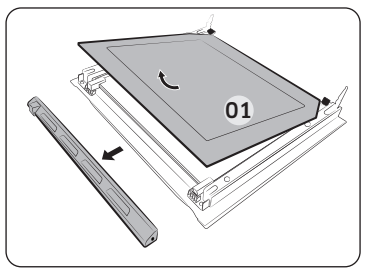
4. Po dokončení postupujte podľa vyššie uvedených krokov 1 a 2, ale v opačnom poradí, aby ste dvierka nainštalovali späť. Uistite sa, že úchyty sú na obidvoch stranách zaháknuté.

Sklo dvierok

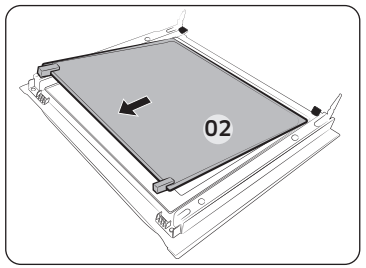
V závislosti od modelu sú dvierka rúry vybavené 3-4 tabuľami skla, umiestnenými proti sebe. Nedemontujte sklo dvierok s výnimkou prípadu ich čistenia. Pri demontáži skla dvierok kvôli čisteniu postupujte podľa týchto pokynov.



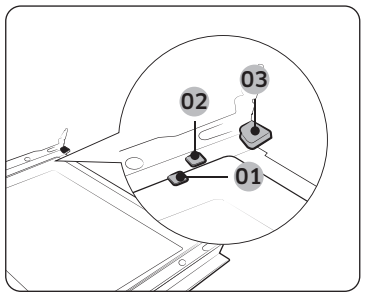
1. Na odskrutkovanie skrutiek na ľavej i na pravej strane použite skrutkovač.



2. Odpojte kryty v smere šípok
3. Najprv odmontujte prvú tabuľu z dvierok.

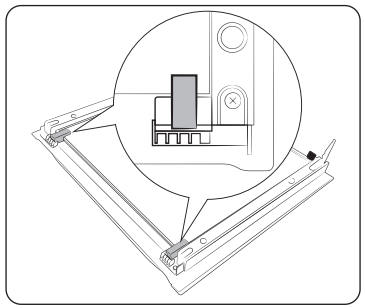


4. Potom odmontujte druhú tabuľu z dvierok v smere šípky.
5. Vyčistite sklo mydlovou vodou a čistou handrou.



6. Po dokončení vložte tabule skla nasledovne:
- Vložte tabuľu 2 medzi nosný úchyt 1 a 2 a tabuľu 1 do nosného úchytu 3 v tomto poradí.

01 Nosný úchyt 1
02 Nosný úchyt 2
03 Nosný úchyt 3

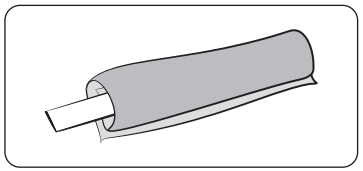


7. Skontrolujte, či gumy na skle zapadnú dovnútra a náležite tabuľu skla zaisťujú.
8. Postupujte podľa vyššie uvedených krokov 1 a 2, ale v opačnom poradí, aby ste dvierka nainštalovali späť.

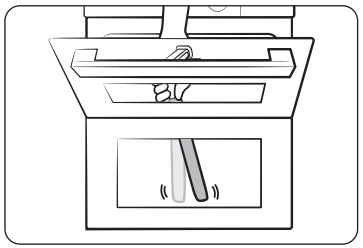
⚠ VAROVANIE

Aby sa zabránilo úniku tepla, uistite sa, že ste vložili sklenené tabule správnym spôsobom.

Sklo dvojitých dvierok (len pre príslušné modely)



1. Naviňte mokrú utierku na palicu.

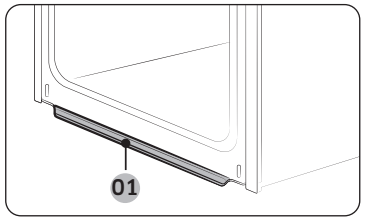


2. Poutierajte dolné dvierka.
3. Vyčistite dvierka.
4. Aplikujte na utierku čistiaci prostriedok a znovu vyčistite dvierka.
5. Vyutierajte dosucha kvôli odstráneniu vlhkosti a peny.

⚠ UPOZORNENIE

Neodpájajte dvierka kvôli čisteniu.

Kolektor vody



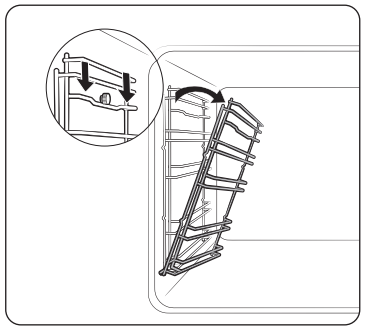
01 Kolektor vody

Kolektor vody zhromažďuje nielen prebytočnú vlhkosť z varenia, ale aj zvyšky jedla. Pravidelne vyprázdňujte a čistite zberač vody.

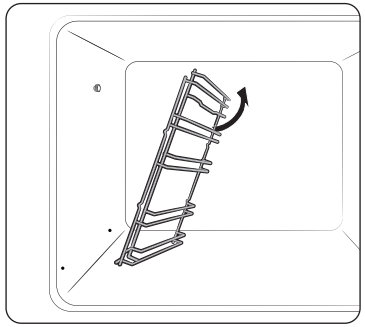
⚠ VAROVANIE

Ak zistíte, že z kolektora vyteká voda, kontaktujte naše miestne servisné stredisko Samsung.

Bočné bežce (len pre príslušné modely)



1. Zatlačte hornú tyčku bežca na ľavej strane, a znížte ju približne o 45°.



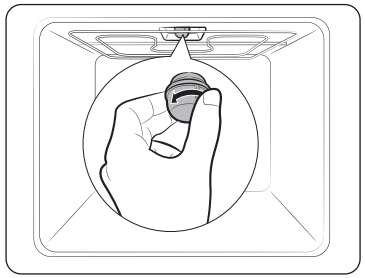
2. Potiahnite a odložte dolnú tyčku bežca na ľavej strane.
3. Rovnakým spôsobom odmontujte bežec na pravej strane.
4. Vyčistite bežce na obdivoch stranách.
5. Po dokončení postupujte podľa vyššie uvedených krokov 1 a 2, ale v opačnom poradí, aby ste vložili bočné bežce späť.

POZNÁMKA

Rúra funguje bez bočných bežcov a roštov v určenej polohe.

Výmena

Žiarovky

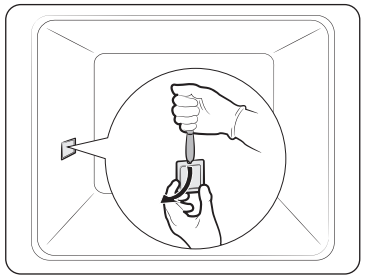


1. Odstráňte sklený kryt jeho otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.
2. Vymeňte osvetlenie rúry.
3. Sklenený kryt vyčistite.
4. Po dokončení postupujte podľa kroku 1 v opačnom poradí, aby ste sklený kryt opätovne nasadili.

VAROVANIE

- Pred výmenou žiarovky rúru vypnite a odpojte napájací kábel.
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25-40 W / 220-240 V odolné voči teplotám do 300 °C. Schválené žiarovky si môžete zakúpiť v miestnom servisnom stredisku Samsung.
- Pri manipulácii s halogénovou žiarovkou používajte vždy suchú tkaninu, aby ste na nej nezanechali odtlačky prstov alebo pot, čo by mohlo viesť k skráteniu životného cyklu.

Bočné osvetlenie rúry



1. Jednou rukou uchopte dolný koniec krytu bočného svetla rúry a s použitím plochého ostrého nástroja, ako napr. kuchynský nôž odmontujte kryt zobrazeným spôsobom.
2. Vymeňte bočné svetlo rúry.
3. Nasaďte späť kryt svetla.

Riešenie problémov

Kontrolné body

Ak sa pri používaní rúry stretnete s problémom, najprv si pozrite túto tabuľku, v ktorej môžete nájsť odporúčané riešenia. Ak problém pretrváva, kontaktujte miestne servisné stredisko Samsung.

Problém	Príčina	Riešenie
Tlačidlá nemožno dobre stlačiť.	• Ak je medzi tlačidlami zachytená neznáma látka	• Odstráňte ju a opakujte pokus.
	• Dotykové modely: ak sa na vonkajšej strane nachádza vlhkosť	• Odstráňte ju a opakujte pokus.
	• Ak je funkcia zámky nastavená	• Skontrolujte, či je funkcia zámky nastavená.
Čas sa nezobrazuje.	• Ak nie je dodávané žiadne napájanie	• Skontrolujte, či je dodávané napájanie.
Rúra nefunguje.	• Ak nie je dodávané žiadne napájanie	• Skontrolujte, či je dodávané napájanie.
Rúra sa počas používania zastaví.	• Ak je odpojená zo zásuvky	• Opätovne pripojte napájanie.
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	• Ak neprerušované varenie trvá dlhú dobu	• Po varení po dlhú dobu nechajte rúru vychladnúť.
	• Ak ventilátor nefunguje	• Počúvajte zvuk ventilátora.
	• Ak je rúra nainštalovaná na mieste bez dobrého vetrania	• Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobku.
	• Ak sa v tej istej zásuvke používa niekoľko zástrčiek	• Použite jednu zástrčku.
Rúra nemá výkon.	• Ak nie je dodávané žiadne napájanie	• Skontrolujte, či je dodávané napájanie.
Vnútro rúry je počas prevádzky príliš horúce.	• Ak je rúra nainštalovaná na mieste bez dobrého vetrania	• Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobku.
Dvierka nemožno správne otvoriť.	• Ak sa medzi rúrou a vnútornou časťou nachádzajú prichytené zvyšky jedla	• Vyčistite rúru dôkladne a potom znova otvorte dvierka.
Vnútorné svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.	• Ak sa lampa rozsvieti a potom zhasne	• Lampa sa automaticky vypne po určitej dobe, aby sa šetrila energia. Môžete ju opäť zapnúť stlačením tlačidla svetla rúry.
	• Ak je lampa pokrytá neznámou látkou pri varení	• Vyčistite vnútro rúry a potom skontrolujte.
Na rúre sa vyskytol elektrický šok.	• Ak nie je napájanie poriadne uzemnené • Ak používate zásuvku bez uzemnenia	• Skontrolujte, či je napájanie poriadne uzemnené.
Kvapká voda.	• V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejde o poruchu rúry.	• Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Cez štrbinu vo dverách uniká para.		
V rúre zostala voda.		

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Jas vnútri rúry sa mení.	• Jas sa mení v závislosti od zmien výstupu napájania.	• Zmeny výstupu napájania počas varenia nepredstavujú poruchu, takže sa netreba obávať.
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol.	• Ventilátor sa automaticky spustí na určitú dobu, aby sa vnútro rúry vyvetralo.	• Nejde o poruchu rúry, takže sa netreba obávať.
Rúra nezohrieva.	• Ak sú dvierka otvorené	• Zatvorte dvierka a reštartujte.
	• Ak nie sú ovládacie prvky rúry správne nastavené	• Pozrite si kapitolu o prevádzke rúry a resetujte ju.
	• Došlo k vypáleniu poistky alebo k vypnutiu ističa elektrického napájania domácnosti.	• Vymeňte poistku alebo znovu prepnite istič. Ak sa to stane opakovane, obráťte sa na elektrikára.
Počas prevádzky vychádza dym.	• Počas počiatočnej prevádzky	• Pri prvom použití rúry môže z ohrevného prvku vychádzať dym. Nejde o poruchu a ak rúru spustíte dva alebo trikrát, malo by sa to prestať stávať.
	• Ak sa na ohrevnom prvku nachádza jedlo	• Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevného prvku.
Pri používaní rúry cítiť spálený zápach alebo zápach plastu.	• Ak používate plastové alebo iné nádoby, ktoré nie sú odolné voči teplu	• Použite sklenené nádoby vhodné pre vysoké teploty.

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra nevarí správne.	• Ak sa dvierka rúry počas varenia často otvárajú	• Neotvárajte dvierka príliš často, ak nevaríte jedlá, ktoré treba prevracať. Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota bude nižšia, a to môže ovplyvniť výsledky varenia.
Čistenie parou nefunguje.	• Je to preto, že teplota je príliš vysoká.	• Rúru nechajte ochladiť a použite ju potom.
Režim dvojitej prípravy nefunguje.	• Ak deliaci panel nie je správne zmontovaný	• Vložte deliaci panel správne a použite ho.
Režim jednoduchej prípravy nefunguje.	• Ak je do rúry vložený deliaci panel	• Vytiahnite deliaci panel a použite rúru bez neho.

Informačné kódy

Ak rúra nefunguje, na displeji sa môže zobraziť informačný kód. Podrobnosti nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Kód	Význam	Riešenie
C-d1	Poruchy zamknutia dvierok	Rúru vypnite a potom znovu reštartujte. Ak problém pretrváva, vypnite všetko napájanie na 30 sekúnd alebo viac a potom znova pripojte. Ak sa problém nevyrieši, kontaktuje servisné stredisko.
C-20	Poruchy snímača	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Nastane len počas zápisu/čítania EEPROM	
C-F0	Ak medzi hlavnou doskou plošných spojov a podriadenou doskou plošných spojov nie je žiadna komunikácia	
C-F2	Nastane, keď sa medzi dotykovou jednotkou IC <-> hlavnou alebo podriadenou jednotkou Micom rieši komunikačný problém	Rúru vypnite a potom znovu reštartujte. Ak problém pretrváva, vypnite všetko napájanie na 30 sekúnd alebo viac a potom znova pripojte. Ak sa problém nevyrieši, kontaktuje servisné stredisko.
C-d0	Problém s tlačidlom Vyskytuje sa po stlačení a podržaní tlačidla na určitý čas.	Tlačidlá vyčistite a uistite sa, že sa na nich/okolo nich nenachádza žiadna voda. Rúru vypnite a skúste znovu. Ak problém pretrváva, kontaktujte miestne servisné stredisko Samsung.
-dC-	Ak dôjde k odloženiu deliaceho panelu počas prípravy v režime Dvojitej prípravy. Ak dôjde k odloženiu deliaceho panelu počas prípravy v režime Samostatnej prípravy.	Deliaci panel nesmie byť odložený počas prípravy v režime Dvojitej prípravy. Rúru vypnite a potom znovu reštartujte. Ak problém pretrváva, vypnite všetko napájanie na 30 sekúnd alebo viac a potom znova pripojte. Ak sa problém nevyrieši, kontaktuje servisné stredisko.
S-01	Bezpečnostné vypnutie Rúra pokračovala v činnosti pri nastavenej teplote po predĺženú dobu. • Pod 100 °C - 16 hodín • Od 105 °C do 240 °C - 8 hodín • Od 245 °C do Max - 4 hodiny	Nejde o poruchu systému. Rúru vypnite a vyberte jedlo. Potom skúste bežne znova.

Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

Pripojovacie napätie		230-240 V ~ 50 Hz
Maximálne zaťaženie v pripojenom stave		3650-3950 W
Rozmery (Š x V x H)	Hlavná jednotka	595 x 596 x 570 mm
	Vstavaná	560 x 579 x 549 mm
Objem		76 litrov

* Tento výrobok obsahuje zdroj svetla s triedou energetickej účinnosti <G>.

Príloha

Katalógový list výrobku

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identifikácia modelu	NV7B441****, NV7B442****, NV7B443****, NV7B444****, NV7B445****, NV7B441**C*, NV7B442**C*, NV7B444**C*, NV7B451****, NV7B452****, NV7B453****, NV7B454****, NV7B455****		
Index energetickej účinnosti na zónu (EEI zóna)	81,6		
Trieda energetickej účinnosti na zónu	A+		
Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu v zóne rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na zónu (konečná elektrická energia) (EC el. energia na zónu)	1,05 kWh/cyklus		
Spotreba energie, potrebnej na ohrev štandardnej náplne v priestore na pečenie elektricky vyhrievanej rúry počas cyklu v režime nútenej ventilácie (konečná elektrická energia) (EC el. energia na zónu)	0,71 kWh/cyklus		
Počet zón	1		
Zdroj tepla na zónu (elektrická energia alebo plyn)	elektrina		
Objem jednej zóny (V)	76 L		
Typ rúry na pečenie	Vstavaná		
Hmotnosť spotrebiča (M)	NV7B441****: 33,4 kg NV7B442****: 33,4 kg NV7B443****: 38,4 kg NV7B444****: 33,4 kg NV7B445****: 38,4 kg	NV7B441**C*: 38,4 kg NV7B442**C*: 38,4 kg NV7B444**C*: 38,4 kg	NV7B451****: 33,4 kg NV7B452****: 36,9 kg NV7B453****: 40,9 kg NV7B454****: 36,9 kg NV7B455****: 40,9 kg

Uvedené údaje boli určené v súlade s normami EN 60350-1 a EN 50564, a nariadení Komisie (EÚ) č. 65/2014, (EÚ) č. 66/2014 a na riadenia (ES) č. 1275/2008.

Celkový príkon v pohotovostnom režime (W) (Porty všetkých sietí sú v stave „zap.“)		1,9 W
Doba riadenie elektrického napájania (min)		20 min.
Wi-Fi	Príkon v pohotovostnom režime (W)	1,9 W
	Doba riadenie výkonu (min.)	20 min.
Pohotovostný režim	Príkon	1,0 W
	Doba riadenie výkonu (min.)	30 min.

Tipy na úsporu energie

- Dvierka rúry musia byť počas varenia zatvorené, výnimkou je otáčanie jedla. Počas varenia neotvárajte dvierka rúry často, aby ste udržali teplotu rúry a tým šetrili energiu.
- Používanie rúry si naplánujte a zabráňte jej zbytočnému vypínaniu medzi varením jednotlivých jedál, čím môžete ušetriť energiu a čas potrebný na opätovné rozohriatie rúry.
- Ak je doba varenia dlhšia ako 30 minút, rúru môžete vypnúť 5-10 minút pred skončením varenia, čím ušetríte energiu. Proces varenia sa dokončí pomocou zostatkového tepla.
- Vždy, keď je to možné, varte viacero jedál naraz.

POZNÁMKA

Firma Samsung týmto vyhlasujem že toto rádiové zariadenie je v zhode so smernicou 2014/53/EÚ a s príslušnými zákonnými požiadavkami v UK.
Úplný text EÚ vyhlásenia o zhode a UK vyhlásenia zhode je dostupný na nasledovnej internetovej adrese: Oficiálne vyhlásenie o zhode môžete nájsť na internetovej stránke http://www.samsung.com, kde prejdite na Podpora > Vyhľadať podporu výrobku a zadajte názov modelu.

	Frekvenčný rozsah	Výkon vysielača (Max)
Wi-Fi	2 412-2 472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2 402-2 480 MHz	10 dBm

Oznámenie o otvorenom zdrojovom kóde

Softvér, ktorý je súčasťou tohto výrobku, obsahuje softvér s otvoreným zdrojovým kódom. Informácie o licencii na otvorený zdrojový kód týkajúcej sa tohto výrobku sú dostupné na internetovej stránke http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.

SAMSUNG

MÁTE OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
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
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01413C-01

Beépíthető sütő

Felhasználói és üzembe helyezési útmutató

NV7B441**** / NV7B442**** / NV7B443**** / NV7B444**** / NV7B445**** /
NV7B441**C* / NV7B442**C* / NV7B444**C* / NV7B451**** /
NV7B452**** / NV7B453**** / NV7B454**** / NV7B455****

SAMSUNG

Tartalom

Az útmutató használata 3

A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban: 3

Biztonsági előírások 3

Fontos biztonsági óvintézkedések 3
A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai) 6
Automatikus energiatakarékos funkció 6

Üzembe helyezés 6

A csomag tartalma 6
Hálózati csatlakozás 7
Szekrénybe való beszerelés 8

Kezdés előtt 10

Kezdeti beállítások 10
Az új sütő illata 10
Intelligens biztonsági mechanizmus 10
Lágyan záródó ajtó 11
Tartozékok 11
Rugalmas ajtó 12
Mechanikus zár 13
Kettős sütési mód 13

Műveletek 14

Kezelőpanel 14
Általános beállítások 15
Sütési módok (kivéve a Grill üzemmód) 18
Sütési módok (Grill) 20
Kettős sütési mód hőmérsékletének beállítási tartománya 22
Air Sous Vide 24
A sütés leállítása 26
Különleges funkció 26
Természetes gőz 27
Automatikus sütés 28
Tisztítás 29
Időzítő 31
Hang Be/Ki 31
Wi-Fi Be/Ki 31

Sütés okosan 32

Manuális sütés 32
Automatikus sütési programok 37
Próbaételek 43
Gyakori Automatikus sütési receptek gyűjteménye 44

Karbantartás 47

Tisztítás 47
Csere 50

Hibaelhárítás 51

Ellenőrzési pontok 51
Információkódok 53

Műszaki adatok 54

Függelék 54

Termékadatlap 54
Nyílt forráskódú szoftverrel kapcsolatos közlemény 55

Az útmutató használata

Köszönjük, hogy SAMSUNG beépíthető sütőt választott.
A Használati útmutató fontos biztonsággal kapcsolatos tudnivalókat, valamint a készülék használatához és karbantartásához szükséges utasításokat tartalmaz.
Kérjük, a készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a Használati útmutatót, és őrizze meg azt, mert a későbbiekben szükség lehet rá.

A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban:

⚠ FIGYELEM!

Veszélyes vagy nem biztonságos használat, mely **súlyos személyi sérülést, halált és/vagy vagyoni kárt okozhat.**

⚠ VIGYÁZAT!

Veszélyes vagy nem biztonságos használat, mely **személyi sérülést és/vagy vagyoni kárt okozhat.**

MEGJEGYZÉS

Olyan hasznos tippek, javaslatok vagy információk, melyek segítséget nyújtanak a felhasználónak a termék használatához.

Biztonsági előírások

A sütőt kizárólag villanyszerelő szakember helyezheti üzembe. A készülék beszerelését végző személy feladata a sütő elektromos hálózatra csatlakoztatása a vonatkozó biztonsági ajánlások figyelembevételével.

Fontos biztonsági óvintézkedések

⚠ FIGYELEM!

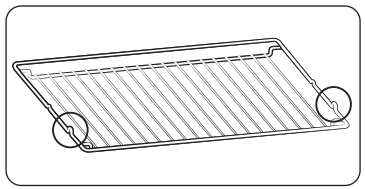
A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
A tápellátás megszüntetéséhez szükséges eszközöket a bekötési előírásoknak megfelelően, a fix vezetékek közé kell építeni.
A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. A tápellátás megszüntetéséhez a dugasznak hozzáférhetőnek kell lennie, vagy a bekötési előírásoknak megfelelően kapcsolót kell beiktatni a fix vezetékek közé.
Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni.

Biztonsági előírások

A rögzítést nem szabad ragasztókkal elvégezni, mivel ezek nem tekinthetők megbízható rögzítési módnak.
A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, vagy elmagyarázza nekik az eszköz biztonságos használatát és a használat lehetséges veszélyeit.
Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik. A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.
Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.
FIGYELEM: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
Ne használjon durva súrolókat vagy éles fémkaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
Ha a készülék rendelkezik tisztítási funkcióval, tisztítás előtt el kell távolítani a kifolyt folyadékot, a gőztisztítás, illetve öntisztítás idejére pedig semmilyen eszköz nem maradhat a sütőben. A tisztítási funkció a készülék típusától függ.

Ha a készülék rendelkezik tisztító funkcióval, a tisztítási folyamat során a sütő felülete jobban felmelegedhet, mint általában, ezért a gyerekeket ne engedje a sütő közelébe. Hőbomlásos (pirolitikus) tisztítási eljárást használó készülékek esetében figyelembe kell venni, hogy egyes állatok, különösképpen a madarak érzékenyek lehetnek a hőbomlásos tisztítási eljárás során keletkező gázokra és helyi hőmérséklet-ingadozásokra, így amíg tart az eljárás, tartsa őket egy megfelelően szellőző helyen.
A hőbomlásos tisztítási eljárás során és utána gondoskodjon a helyiség szellőzéséről.
A tisztítási funkció a készülék típusától függ.
Csak az adott sütőhöz ajánlott hőmérsékletpróbát végezze el. (Csak húspróba funkcióval rendelkező típus esetében)
Gőztisztítóval nem tisztítható.
FIGYELEM: Az izzócserét megelőzően– az áramütés elkerülése érdekében– a készüléket ki kell kapcsolni.
A túlmelegedést elkerülendő a készülék nem szerelhető díszajtó mögé.
FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ezért ne érjen a fűtőelemekhez. 8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.
VIGYÁZAT: A sütési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó sütési folyamatot folyamatosan felügyelje.

Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.
A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak. A felületek hajlamosak felmelegedni a használat során.



Úgy helyezze be sütőrácsot, hogy a kiálló részek (a két oldalon található ütközők) előre nézzenek, így a sütőrács nagy adagok esetén is megtartja a megfelelő helyzetet.

⚠ VIGYÁZAT!

A szállítás során megsérült sütőt tilos a hálózatra csatlakoztatni.

A készüléket kizárólag megfelelő szakképzettséggel rendelkező villanyszerelő csatlakoztathatja az elektromos hálózatra.

Hibás vagy sérült készüléket ne próbáljon meg használatba venni.

A készülék javítását kizárólag villanyszerelő szakember végezheti. A nem megfelelő javítás jelentős kockázattal jár a készülék használója és mások számára. A sütő javításával kapcsolatban forduljon SAMSUNG szervizközponthoz vagy a készülék forgalmazójához.

Az elektromos vezetékek és kábelek nem érhetnek hozzá a sütőhöz.

A sütőt engedélyezett áramkör-megszakítóval vagy biztosítékkal kell a hálózatra csatlakoztatni. Tilos több csatlakozóadapter vagy hosszabbítókábel használata.

A készülék javításakor vagy tisztításakor meg kell szüntetni a készülék tápellátását.

Körültekintően járjon el, ha elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.

Párolás vagy gőzölés funkcióval rendelkező készülékek esetében ne használja a készüléket, ha a vízcső meghibásodott. (Csak párolás vagy gőzölés funkcióval rendelkező típusok esetében)

Ha a vízcső megrepedt vagy eltört, ne használja a készüléket, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal. (Csak párolás vagy gőzölés funkcióval rendelkező típusok esetében)

A sütőt kizárólag ételek otthoni elkészítéséhez tervezték.

Használat közben a sütő belseje annyira felforrósodik, hogy égési sérülést okozhat. Tilos megérinteni a sütő fűtőelemeit vagy a készülék belsejét, míg azok ki nem hűltek.

A sütőben tilos tűzveszélyes anyagokat tárolni.

A sütő felülete felforrósodik, ha hosszabb ideig magas hőmérsékleten használja.

Sütéskor ügyeljen arra, hogy az ajtó kinyitásakor hirtelen forró levegő és gőz csaphat ki a sütőből.

Alkoholtartalmú ételek készítésekor előfordulhat, hogy az alkohol a magas hőmérséklet következtében elpárolog, a gőz pedig a sütő forró részeivel érintkezve lángra kaphat.

Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras tisztítót vagy gőztisztítót.

A gyermekek tartózkodjanak biztonságos távolságban a működő sütőtől.

Mélyhűtött élelmiszereket (pl. pizzát) a sütőrácson süssön. A sütőtálca a nagy hőmérséklet-különbségek következtében eldeformálódhat.

Tilos vizet önteni a forró sütőbe. Ez a zománcfelület sérülését okozhatja.

Sütés közben a sütő ajtaja legyen zárva.

Ne bélelje ki a sütő alját alufóliával, és ne helyezzen rá sütőtálcát vagy sütőformát. Az alufólia nem engedi át a hőt, ami a zománcfelület károsodását és nem megfelelő sütést eredményezhet.

A gyümölcslevek eltávolíthatatlan foltot hagynak a sütő felületén.

Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használjon mély tepsit.

Ne hagyja az elkészült ételt a nyitott sütőajtón.

Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat.

Az ajtóra nem szabad rálépni, ráülni vagy nehéz tárgyakat helyezni.

Az ajtó kinyitásakor ne fejtsen ki a szükségesnél nagyobb erőt.

FIGYELEM: A sütés befejezését követően se áramtalanítsa a készüléket.

FIGYELEM: Sütés közben ne hagyja nyitva a sütő ajtaját.

Biztonsági előírások

A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)

(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

További információkért a Samsung környezetvédelmi kötelezettségvállalásairól és termékspecifikus szabályozási kötelezettségeiről, pl. REACH, WEEE, Telepek, keresse fel a következő oldalt :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatikus energiatakarékos funkció

- Világítás : Sütés közben a ‚sütővilágítás' gomb megnyomásával kikapcsolhatja a sütő világítását. Energiatakarékossági okokból a sütő világítása a program elindítása után néhány perccel kikapcsol.

Üzembe helyezés

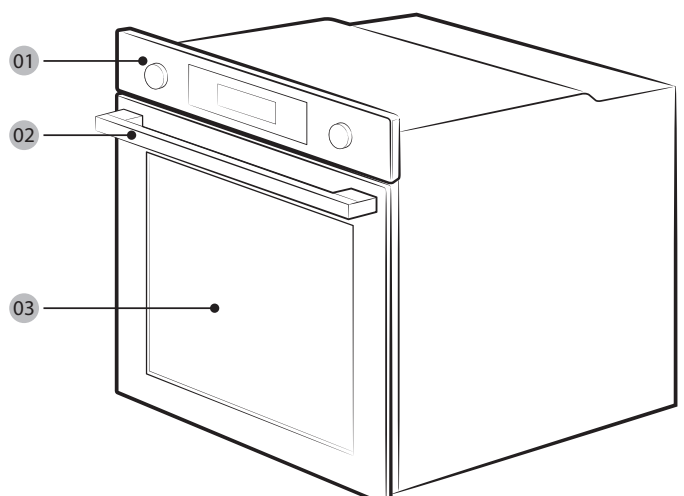
⚠ FIGYELEM!

Ez a termék beépített termékekhez készült.
A sütőt csak képzett szakember szerelheti be. A sütő beszerelését végző személy feladata a sütő elektromos hálózatra csatlakoztatása az adott területre vonatkozó biztonsági előírások figyelembevételével.

A csomag tartalma

Ellenőrizze, hogy a termék csomagolása az összes alkatrészt és tartozékot tartalmazza-e. Ha gondja akad a sütővel vagy annak tartozékaival, forduljon a Samsung helyi vevőszolgálatához vagy kereskedőjéhez.

A sütő áttekintése



01 Kezelőpanel **02** Ajtófogantyú **03** Ajtó

MEGJEGYZÉS

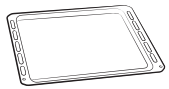
Modelltől függően ez a sütő két típusú lehet: egy irányba nyíló ajtós vagy két irányba nyíló ajtós.

Tartozékok

A sütő különböző tartozékai segítséget jelentenek a különböző ételek elkészítésében.

Sütőrács

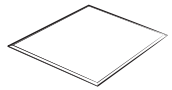
Sütőrácsbetét *



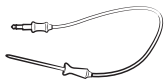
Tepsi *

Univerzális tepsi *

Extra mély tepsi *



Osztó



Húshőmérő *

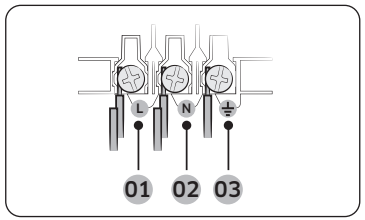
2 csavar (M4 L25)

Gőztálca *

MEGJEGYZÉS

A csillaggal (*) jelölt tartozékok elérhetősége a sütő típusától függ.

Hálózati csatlakozás



01 BARNA vagy FEKETE
02 KÉK vagy FEHÉR
03 SÁRGA és ZÖLD

Csatlakoztassa a sütőt egy elektromos aljzathoz. Amennyiben a megengedhető áramerősség-korlátozások miatt nem elérhető a dugós aljzat, többpólusú szakaszolókapcsolót (legalább 3 mm-es rasztertávolsággal) kell alkalmazni a biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében. Megfelelő hosszúságú, a H05 RR-F vagy H05 VV-F előírásnak megfelelő, legalább 1,5~2,5 mm² keresztmetszetű tápkábelt használjon.

Névleges áramerősség (A)	Minimális keresztmetszeti terület
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Ellenőrizze a teljesítményre vonatkozó műszaki adatokat a sütőre ragasztott címkén.
Egy csavarhúzó segítségével nyissa ki a sütő hátsó burkolatát, és távolítsa el a kábelbilincs csavarjait. Csatlakoztassa a tápvezetékeket a csatlakozó megfelelő érintkezőihez.
A (⏚) kapocspont földelésre szolgál. Először a sárga és zöld vezetékeket (földelés) csatlakoztassa, ezek a többi vezetéknél hosszabbak. Ha dugós aljzatot használ, a dugónak a sütő beszerelését követően is hozzáférhetőnek kell lennie. A Samsung nem vállal felelősséget a hiányzó vagy hibás földelés miatt bekövetkező balesetekért.

⚠ FIGYELEM!

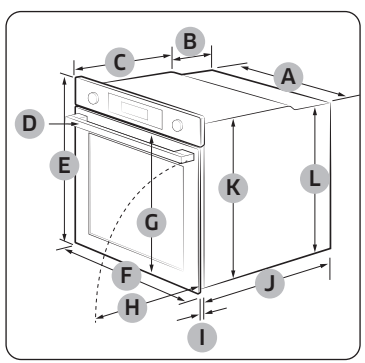
Ne lépjen rá és ne csavarja meg a vezetékeket beszerelés közben, és tartsa őket távol a sütő hőt kibocsátó részeitől.

Üzembe helyezés

Szekrénybe való beszerelés

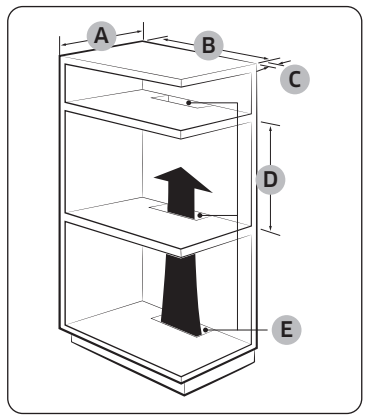
A sütő csak akkor építhető be beépített szekrénybe, ha a szekrény műanyag felületei és ragasztóanyagai 90 °C-ig hőállóak. A Samsung nem vállal felelősséget a sütő hőkibocsátása által a konyhaszekrényben okozott károkért.
Gondoskodjon a sütő megfelelő szellőzéséről. A szellőzéshez hagyjon egy kb. 50 mm-es hézagot a szekrény alsó polca és a tartófal között. Ha a sütőt főzőlap alá szereli be, kövesse a főzőlap beszerelési utasításait.

A beszereléshez szükséges méretek



Sütő (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

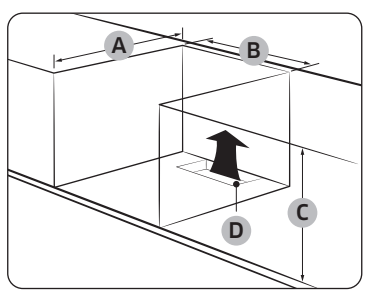


Beépített szekrény (mm)

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

MEGJEGYZÉS

A beépített szekrényt a hő kivezetése és a levegő keringetése érdekében szellőzőnyílásokkal **(E)** kell ellátni.

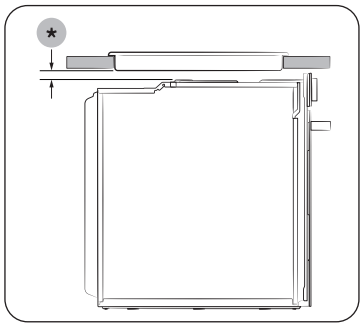


Mosogató alatti szekrény (mm)

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

MEGJEGYZÉS

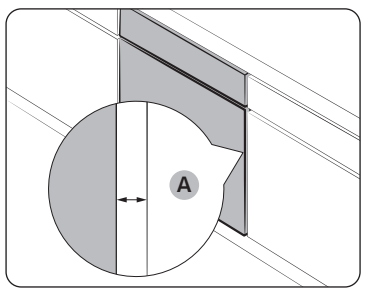
A beépített szekrényt a hő kivezetése és a levegő keringetése érdekében szellőzőnyílásokkal **(D)** kell ellátni.



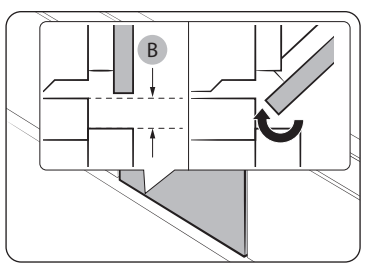
Beépítés főzőlappal együtt

Ha a sütő fölé főzőlap kerül, a beépítési helyigényt illetően olvassa el a főzőlap beszerelési utasítását **(*)**.

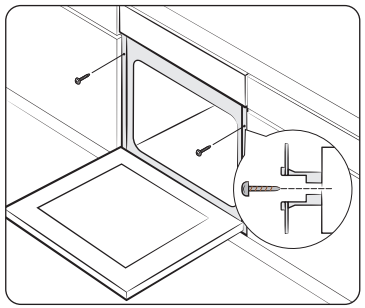
A sütő beszerelése



Gondoskodjon arról, hogy a sütő és a szekrény minden oldala között legalább 5 mm-es rés **(A)** maradjon.



Az ajtó zavartalan nyitása és becsukása érdekében hagyjon legalább 3 mm-es rést **(B)**.



Helyezze be a sütőt a szekrénybe, és 2 csavar segítségével szilárdan rögzítse a sütőt mindkét oldalon.

A beszerelés befejezését követően távolítsa el a védőfóliát, szalagokat és egyéb csomagolóanyagokat, majd vegye ki a mellékelt tartozékokat a sütő belsejéből. A sütő szekrényből való kiszereléséhez először csatlakoztassa le a sütő tápellátását, majd távolítsa el a 2 csavart a sütő mindkét oldaláról.

⚠ FIGYELEM!

A sütő normál működéséhez megfelelő szellőzésre van szükség. Semmilyen körülmények között ne akadályozza a szellőzőnyílásokat.

MEGJEGYZÉS

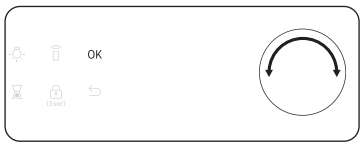
A sütő tényleges megjelenése típusonként eltérő lehet.

Kezdés előtt

Kezdeti beállítások

A sütő első alkalommal történő áram alá helyezésekor az alapértelmezett idő („12:00”) jelenik meg a kijelzőn, és az óra számjegyei („12”) villognak. Kövesse az alábbi lépéseket a pontos idő beállításához.

1. Az óra számjegyeinek villogása közben a forgatógombot (jobb oldali gomb) elforgatva állítsa be az órát, majd nyomja meg az **OK** gombot a perc számjegyeire lépéshez.



2. A perc számjegyeinek villogása közben forgassa el a forgatógombot a perc beállításához, majd nyomja meg az **OK** gombot.

A pontos idő első beállítás utáni módosításához nyomja le a ◷ gombot 3 másodpercig, majd kövesse a fenti lépéseket.

Az új sütő illata

A sütő első használata előtt tisztítsa meg a sütő belsejét a sütő új illatának eltávolításához.

1. Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
2. Járassa a sütőt légkeveréses üzemmódban 200 °C-on vagy hagyományos üzemmódban 200 °C-on egy órán át. Ez a művelet elégeti a sütőben a gyártásból visszamaradt anyagokat.
3. Amikor elkészült, kapcsolja ki a sütőt.

MEGJEGYZÉS

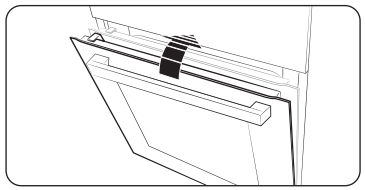
- Az első használat során füstöt láthat a sütő belsejében annak működése közben. Ez azonban nem jelenti a termék meghibásodását.
- Amint a sütőtér hőmérséklete a kezdeti időszakban emelkedik, előfordulhat, hogy az ajtó belső üvegén foltok jelennek meg. Ebben az esetben kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, amíg kihűl. Ezután törölje le a belső üveget konyhai törlőpapírral vagy semleges tisztítószerrel.
- Az is fontos, hogy a sütőt jól szellőző konyhai környezetben használja.

Intelligens biztonsági mechanizmus

Ha a sütő működése közben kinyitja az ajtót, a sütő világítása bekapcsol, a két ventilátor és a fűtőelemek működése pedig leáll. Ennek az a célja, hogy megakadályozza a fizikai sérüléseket (pl. égési sérülés) és a felesleges energiaveszteséget. Ilyen esetben egyszerűen csukja vissza az ajtót, a sütő pedig folytatja normális működést, mivel ez nem számít rendszerhibának.

Lágyan záródó ajtó (csak egyes típusok esetén)

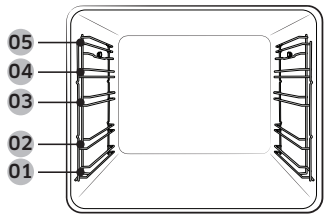
A Samsung beépített sütő lágyan záródó ajtóval rendelkezik, amely finoman, biztonságosan és hangtalanul záródik.
Az ajtó zárásakor a speciális kialakítású zsanérok néhány centiméterrel a végső helyzet előtt megfogják az ajtót. Ez a hozzáadott kényelmi funkció lehetővé teszi az ajtó csendes és finom becsukását.
(A funkció elérhetősége a sütő típusától függ.)



Az ajtó körülbelül 15 fokos állásban kezd el lágyan becsukódni, és 5 másodpercen belül teljesen becsukódik.

Tartozékok

A tartozékok első használatakor alaposan tisztítsa meg azokat mosogatószeres meleg víz és egy puha, tiszta törlőkendő segítségével.



01 1. szint
02 2. szint
03 3. szint
04 4. szint
05 5. szint

- A tartozékokat a megfelelő helyzetbe helyezze be a sütő belsejében.
- Hagyjon legalább 1 cm távolságot a tartozék és a sütő alja, valamint bármely más tartozék között.
- Óvatosan vegye ki az edényeket, illetve a tartozékokat a sütőből. A forró ételek vagy tartozékok égési sérülést okozhatnak.
- A tartozékok hő hatására eldeformálódhatnak. Lehűlésük után visszanyerik eredeti formájukat és teljesítményüket.

Alapszintű használat

A jobb sütési élményért ismerje meg az egyes kiegészítők használatát.

Sütőrács	A sütőrácsot grillezésre és sütésre tervezték. A sütőrácsot úgy helyezze be, hogy a kiálló részek (a két oldalon található ütközők) előre nézzenek.
Sütőrácsbetét *	A sütőrácsbetét a tepsivel együtt használva megakadályozza, hogy a folyadékok a sütő aljára csepegjenek.
Tepsi *	A tepsit (mélysége 20 mm) sütemények, kekszek és egyéb tészták elkészítéséhez használhatja. A döntött részt helyezze előre.
Univerzális tepsi *	Az univerzális tepsit (mélysége 30 mm) sütéshez és roston sütéshez használhatja. A tepsibetét használatával megakadályozhatja, hogy a folyadékok a sütő aljára csepegjenek. A döntött részt helyezze előre.
Extra mély tepsi *	Az extra mély tepsit (mélysége 50 mm) sütéshez használhatja a tepsibetéttel vagy anélkül. A döntött részt helyezze előre.
Húshőmérő *	A húshőmérő az elkészítendő hús belső hőmérsékletét méri. Kizárólag a sütőhöz kapott húshőmérőt használja.
Kihúzható vezetősínek *	A tepsit az alábbiak szerint helyezheti be a kihúzható vezetősínt használva: **1.** Húzza ki a vezetősín lemezét a sütőből. **2.** Helyezze a tepsit a vezetősín lemezére, majd csúsztassa be a vezetősín lemezét a sütőbe. **3.** Csukja be a sütő ajtaját.
Osztó	Az osztó segítségével két külön sütőtérre oszthatja a sütőt. Használja az osztót kettős sütési módban. Az osztót kizárólag arra használja, hogy a sütőteret felossza két sütési részre. Ne használja polcként az osztót.
Gőztálca *	A gőztálcát csak Természetes gőz üzemmódban használja. Helyezze a tálcát a rekesz alsó részének közepére, és töltse fel tiszta vízzel. Mivel a tálca sütés közben vagy közvetlenül azt követően forró, feltétlenül használjon edényfogó kesztyűt, vagy a tálca eltávolításához várja meg, amíg a sütő teljesen kihűl.

MEGJEGYZÉS

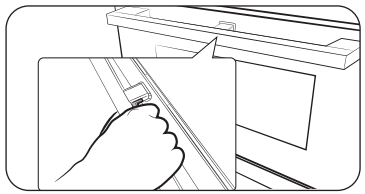
A csillaggal (*) jelölt tartozékok elérhetősége a sütő típusától függ.

Kezdés előtt

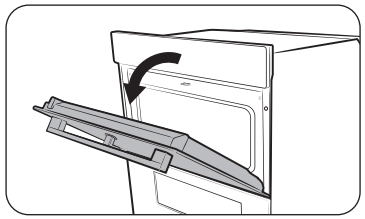
Rugalmas ajtó (csak egyes típusok esetén)

Ez a sütő egyedi, középen zsanéros rugalmas ajtóval rendelkezik, így csak a felső felét kell kinyitnia a felső zóna eléréséhez. Ha a Kettős sütés funkciót használja, sokkal könnyebben és nagyobb energiahatékonysággal érheti el a felső sütőteret.

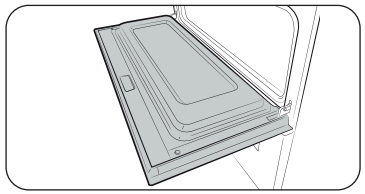
A felső ajtó használata



1. Nyomja le teljesen a fogantyúkart.

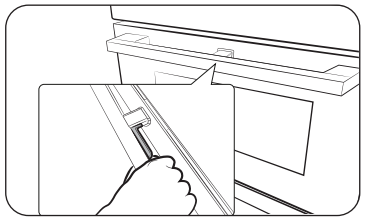


2. Húzza meg a fogantyút.

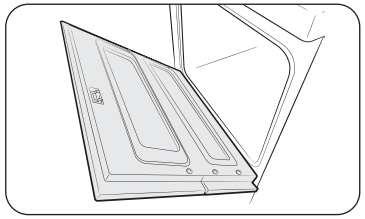


3. Ez csak a felső ajtót nyitja ki, az ábrán látható módon.

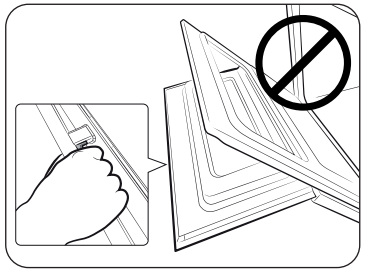
A teljes ajtó használata



1. Fogja meg a fogantyú karmentes részét, és húzza meg.



2. Ez a teljes ajtót kinyitja, az ábrán látható módon.



⚠ VIGYÁZAT!

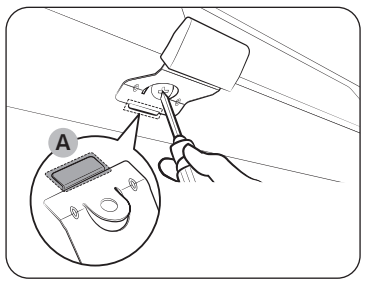
A teljes ajtó kinyitásakor ügyeljen arra, hogy a fogantyú karmentes részét ragadja meg.
Ha a kart félig lenyomja az ajtó kinyitásakor, a felső ajtó kinyílhat, ami testi sérülést okozhat.

MEGJEGYZÉS

- Ne tegyen nehéz tárgyakat a felső ajtóra, és ne fejtsen ki rá túlzott erőt.
- Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a felső ajtóval, vagy a felső ajtón.

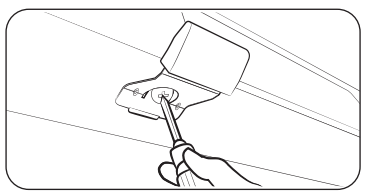
Mechanikus zár (csak egyes típusok esetén)

Üzembe helyezés



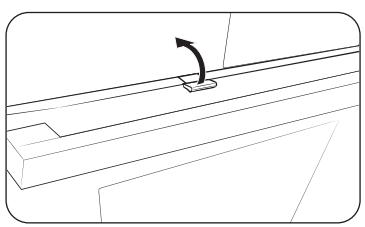
1. Az ábra szerint helyezze a mechanikus zár vékony részét **(A)** a zárfogantyú megfelelő nyílásába.
2. Húzza meg a zárfogantyún lévő csavart.

Leszerelés



- Lazítsa meg és szerelje ki a csavart a zárfogantyúból.

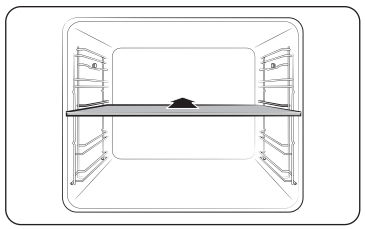
Bezárás/kinyitás



- Ha ki akarja nyitni az ajtót, a zár kinyitásához emelje fel kissé a zárfogantyút. Ezután nyissa ki az ajtót.
- Az ajtó bezárásához egyszerűen csukja be az ajtót. A mechanikus zár automatikusan bezárja az ajtót.

Kettős sütési mód

Az alsó és felső rekeszben egyszerre két különböző ételt is készíthet, de külön is használhatja az egyik rekeszt.



A sütőtér két rekeszre való osztásához helyezze be az osztót a 3. szintre. A sütő érzékeli az osztót, és alapbeállításként a felső rekeszt aktiválja.

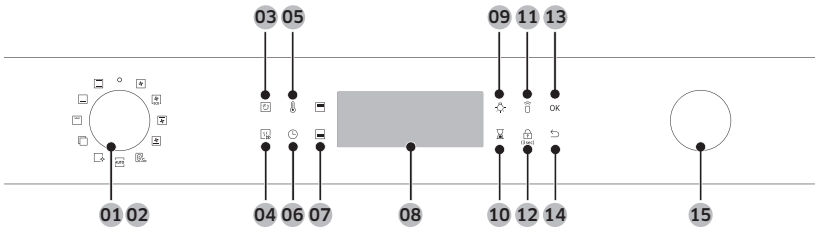
MEGJEGYZÉS

A Kettős sütés mód elérhetősége a recepttől függ. További információkért tekintse meg a jelen útmutató **Sütés okosan** című részét.

Műveletek

Kezelőpanel

Az elülső panel számos anyagból és színben készülhet. A minőség javítása érdekében a sütő tényleges megjelenése előzetes értesítés nélkül változhat.



01 Bekapcsolás	A sütő be-/kikapcsolásához forgassa el balra/jobbra.
02 Üzemmódválasztó	Forgassa el balra/jobbra egy sütési mód vagy funkció kiválasztásához.
03 Természetes gőz	Használja gőz hozzáadására az aktuális sütési módhoz.
04 Gyors előmelegítés	A Gyors előmelegítés funkció gyorsan felmelegíti a sütőt a beállított hőmérsékletre. • Érintse meg a Gyors előmelegítés funkció be- vagy kikapcsolásához. • Csak normál üzemmódban érhető el. (Légkeverés, Hagyományos, Felső fűtés + Légkeverés, Alsó fűtés + Légkeverés) • Le vna tiltva 100 °C-nál alacsonyabb hőmérsékleten.
05 Hőmérséklet	A hőmérséklet beállítására szolgál.
06 Sütési időzítő	Használja a sütési idő beállításához.
07 Felső/Alsó rekesz	Az osztó behelyezésekor a sütőtér két rekeszre oszlik: felső rekesz és alsó rekesz. A megfelelő ikon bekapcsol. Ha eltávolítja az osztót, a sütőtér normál üzemmódban működik.
08 Kijelző	Megjeleníti a kiválasztott móddal vagy beállításokkal kapcsolatos információkat.
09 Sütővilágítás	Nyomja meg a belső világítás be- vagy kikapcsolásához. A sütő világítása automatikusan bekapcsol, amikor az ajtó nyitva van, vagy a sütő működésbe lép. Egy bizonyos időtartamú tétlenség után azonban energiatakarékosság céljából automatikusan kikapcsol.
10 Időzítő	Segítségével ellenőrizheti az időt és a működés időtartamát sütés közben.
11 Intelligens vezérlés	Nyomja meg 3 másodpercig az intelligens vezérlés funkció engedélyezéséhez/letiltásához.
12 Gyermekzár	A balesetek megelőzése érdekében a gyermekzár funkció minden kezelőszervet letilt. A kezelőpanel zárolásának aktiváláshoz tartsa lenyomva 3 másodpercig. A zárolás feloldásához tartsa ismét lenyomva 3 másodpercig.
13 OK	A beállítások megerősítésére szolgál.
14 Vissza	Az aktuális beállítások törlése és visszatérés az alapértelmezett beállításokhoz.
15 Forgatógomb	A forgatógomb segítségével: • Beállíthatja a sütési időt vagy a hőmérsékletet. • Kiválaszthatja a felső menüszint almenüit: Tisztítás, Automatikus sütés, Különleges funkció vagy Grill. • Válasszon ki egy adagot a következőhöz: **Automatikus sütési programok**.

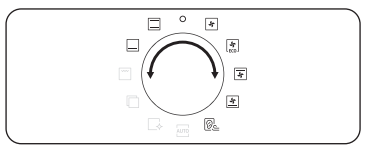
MEGJEGYZÉS

Előfordulhat, hogy a kijelző nem működik megfelelően, ha műanyag vagy edényfogó kesztyűben érinti meg.

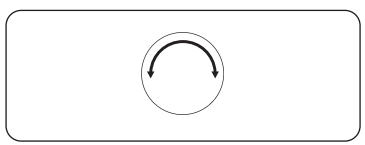
Általános beállítások

Az alapértelmezett hőmérsékletet és/vagy sütési időt gyakran módosítani kell a különböző sütési módok esetében. Kövesse az alábbi lépéseket a kiválasztott sütési mód hőmérsékletének és/vagy sütési idejének beállításához.

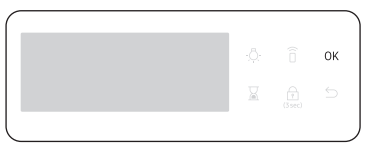
Hőmérséklet



1. Forgassa el az üzemmódválasztót a kívánt mód vagy funkció kiválasztásához. Minden kiválasztásnál megjelenik az alapértelmezett hőmérséklet.



2. A forgatógomb elforgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

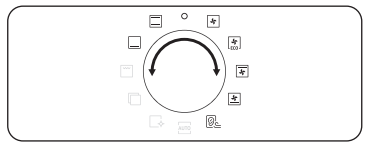


3. A módosítások jóváhagyásához nyomja meg az **OK** gombot.

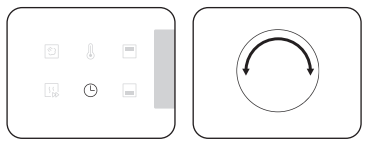
MEGJEGYZÉS

- Ha nem ad meg további beállítást néhány másodpercig, a sütő automatikusan elindítja a sütést az alapértelmezett beállításokkal.
- A beállított hőmérséklet módosításához nyomja meg a gombot, és kövesse a fenti lépéseket.
- A sütőben lévő pontos hőmérséklet jóváhagyott hőmérővel, illetve jóváhagyott szervezet által elismert módszerekkel mérhető.
  Más hőmérők használata mérési hibát okozhat.

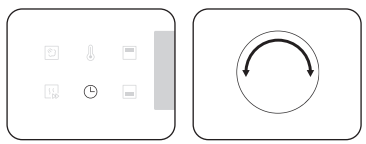
Sütési idő



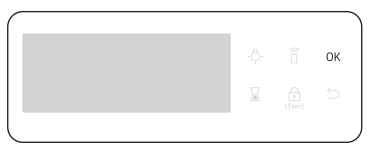
1. Forgassa el az üzemmódválasztót a kívánt mód vagy funkció kiválasztásához.



2. Nyomja meg az gombot, majd a forgatógombbal állítsa be a kívánt időtartamot legfeljebb 23 óra 59 perc értékre.



3. Opcionálisan a sütés befejezési idejét egy kívánt időpontra halaszthatja el. Nyomja meg az gombot, majd a forgatógombbal állítsa be a kívánt befejezési időt. További információért lásd: **Késleltetett befejezés**.



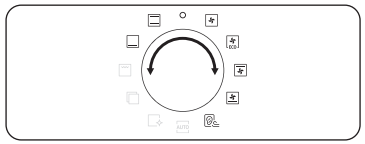
4. A módosítások jóváhagyásához nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

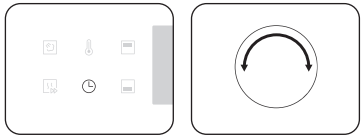
- A sütési idő megadása nélkül is süthet. Ebben az esetben a sütő a megadott hőmérsékleten, az időadatok nélkül kezdi meg a sütést, és a sütőt manuálisan kell leállítani a sütés befejezésekor.
- A beállított sütési idő módosításához nyomja meg a gombot, és kövesse a fenti lépéseket.

Műveletek

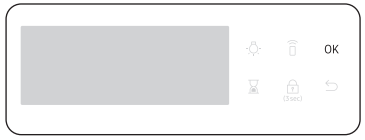
Befejezési idő



1. Forgassa el az üzemmódválasztót a kívánt mód vagy funkció kiválasztásához.



2. Nyomja meg kétszer az ◷ gombot, majd a forgatógombbal állítsa be a kívánt befejezési időt.



3. A módosítások jóváhagyásához nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

- A befejezési idő megadása nélkül is süthet. Ebben az esetben a sütő a megadott hőmérsékleten, az időadatok nélkül kezdi meg a sütést, és a sütőt manuálisan kell leállítani a sütés befejezésekor.
- A befejezési idő módosításához nyomja meg kétszer az ◷ gombot, és kövesse a fenti lépéseket.

Késleltetett befejezés

A késleltetett befejezést a sütés kényelmesebbé tételére tervezték.

1. eset

Tegyük fel, hogy 14:00-kor választ ki egy egyórás receptet, és azt szeretné, hogy a sütő 18:00-kor fejezze be a sütést. A befejezési idő beállításához módosítsa az elkészítés idejét 18:00-ra. A sütő 17:00-kor kezdi el a sütést, és 18:00-kor befejezi, a beállításnak megfelelően.

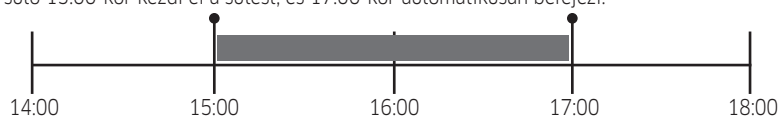
Aktuális idő:	Beállított sütési idő:	Beállított késleltetett befejezési idő:
14:00	1 óra	18:00

A sütő 17:00-kor kezdi el a sütést, és 18:00-kor automatikusan befejezi.

2. eset

Aktuális idő:	Beállított sütési idő:	Beállított késleltetett befejezési idő:
14:00	2 óra	17:00

A sütő 15:00-kor kezdi el a sütést, és 17:00-kor automatikusan befejezi.

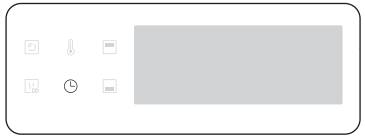


⚠ VIGYÁZAT!

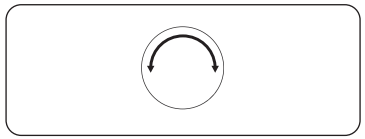
- A késleltetett befejezés nem érhető el Kettős sütés módban.
- A megsütött ételt ne tartsa túl hosszú ideig a sütőben. Az étel megromolhat.

A sütési idő törlése

A sütési idő törölhető. Ez akkor hasznos, ha kézzel szeretné leállítani a sütőt sütés közben.



1. Az alapértelmezett sütési idő megjelenítéséhez nyomja meg sütés közben az ◷ gombot.



2. A forgógombbal állítsa be a sütési időt a „00:00” értékre. Másik lehetőségként egyszerűen nyomja meg a ⮌ gombot.

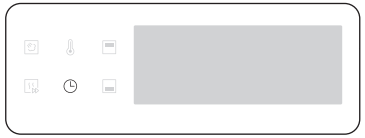
3. Nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

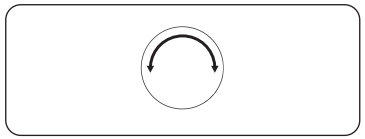
Kettős sütés módban először ki kell választania azt a felső vagy alsó rekeszt, amelynél törölni szeretné a sütési időt.

A befejezési idő törlése

A befejezési idő törölhető. Ez akkor hasznos, ha kézzel szeretné leállítani a sütőt sütés közben.



1. A beállított befejezési idő megjelenítéséhez nyomja meg sütés közben az ◷ gombot.



2. A forgógombbal állítsa be a befejezési időt az aktuális időre. Másik lehetőségként egyszerűen nyomja meg a ⮌ gombot.

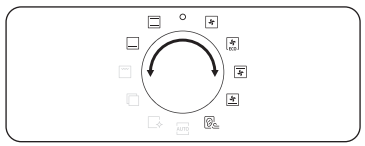
3. Nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

Kettős sütés módban először ki kell választania azt a felső vagy alsó rekeszt, amelynél törölni szeretné a sütési időt.

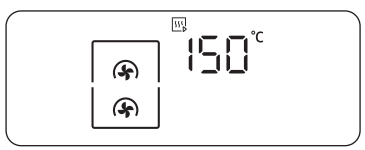
Műveletek

Sütési módok (kivéve a Grill üzemmód)



1. Forgassa el az üzemmódválasztót a kívánt sütési mód kiválasztásához.
2. Ha szükséges, állítsa be a sütési időt vagy hőmérsékletet. A részleteket lásd: **Általános beállítások**.

3. Alternatív megoldásként akár gyorsan is előmelegítheti a sütőt. Ehhez nyomja meg a gombot, és állítsa be a célhőmérsékletet. A megfelelő ikon megjelenik a kijelzőn.



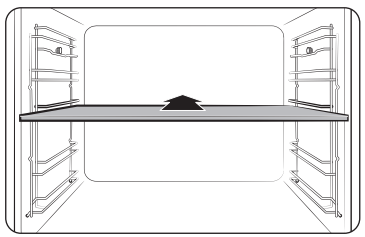
A sütő addig folytatja az előmelegítést, amíg belső hőmérséklete el nem éri a beállított hőmérsékletet. Eközben a ikon látható a kijelzőn.
Az előmelegítés befejezését követően az ikon egy hangjelzés kíséretében eltűnik.
Az előmelegítés minden sütési módban ajánlott, kivéve, ha a **Sütés okosan** máshogy írja elő.

MEGJEGYZÉS

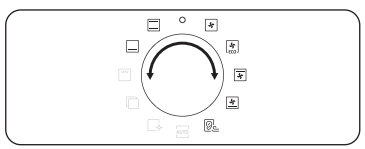
Sütés közben módosíthatja a sütési időt és a hőmérsékletet.

Kettős sütési mód

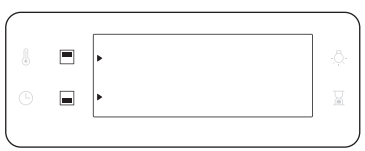
A mellékelt osztó segítségével alsó és felső rekeszre választhatja el a sütőteret. Ez lehetővé teszi a felhasználók számára, hogy egyszerre két különböző főzési módot engedélyezzenek, vagy egyszerűen csak egy rekeszt válasszanak ki a sütéshez.



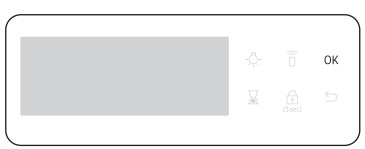
1. A sütőtér két rekeszre való osztásához helyezze be az osztót a 3. szintre.



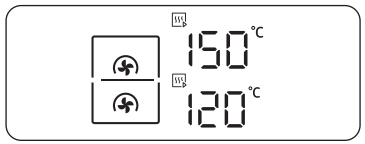
2. Forgassa el az üzemmódválasztót a kívánt sütési mód kiválasztásához.
   A felső rekeszben kiválaszthatja a Grill, Légkeverés, valamint a Felső fűtés + Légkeverés üzemmódot, az alsó rekeszben pedig kiválaszthatja a Légkeverés, Alsó fűtés + Légkeverés, valamint az Alsó fűtés üzemmódot.



3. Nyomja meg a gombot a felső rekesz kiválasztásához, és nyomja meg az gombot az alsó rekesz kiválasztásához.
   A kiválasztott rekesznél megjelenik a ▶ ikon.
4. Ha szükséges, állítsa be a sütési időt vagy hőmérsékletet. A részleteket lásd: **Általános beállítások**.



5. Ha kész, nyomja meg az **OK** gombot.



A sütő addig folytatja az előmelegítést, amíg belső hőmérséklete el nem éri a beállított hőmérsékletet. Eközben a ikon látható a kijelzőn.
Az előmelegítés minden sütési módban ajánlott, kivéve, ha a **Sütés okosan** máshogy írja elő.

MEGJEGYZÉS

A Kettős sütés mód elérhetősége a sütési módtól függ. További információkért tekintse meg a jelen útmutató **Sütés okosan** című részét.

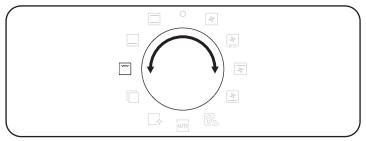
Sütési módok (kivéve a Grill üzemmód)

A csillaggal (*) jelölt sütési módok gyors előmelegítéshez érhetők el, 100 °C-nál alacsonyabb hőmérsékleten pedig le vannak tiltva.

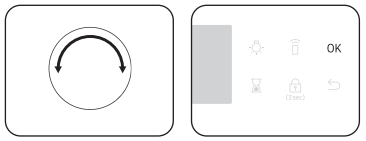
Üzemmód		Hőmérséklet-tartomány (°C)				Ajánlott hőmérséklet (°C)
		Normál	Kettős			
			Felső	Alsó	Kettős	
	Légkeverés	* 30-250	40-250	40-250	-	160
		A hátsó fűtőelem termeli a hőt, amelyet a légkeverő ventilátor egyenletesen oszlat el. Használja ezt a sütési módot az azonos időben, de különböző szinten történő sütéshez és ropogósra sütéshez.				
	Hagyományos	* 30-250	-	-	-	180
		A felső és az alsó fűtőelem termeli a hőt. Ez a funkció a legtöbb étel normál (ropogósra) sütéséhez használható.				
	Felső fűtés + Légkeverés	* 40-250	40-250	-	-	180
		A felső fűtőelem termeli a hőt, amelyet a légkeverő ventilátor egyenletesen oszlat el. Akkor használja ezt az üzemmódot, ha ropogósra szeretné pirítani az ételt tetejét (pl. hús vagy lasagne).				
	Alsó sütés + Légkeverés	* 40-250	-	40-250	-	200
		Az alsó fűtőelem termeli a hőt, amelyet a légkeverő ventilátor egyenletesen oszlat el. Használja ezt az üzemmódot pizza, kenyér vagy sütemények készítéséhez.				
	Alsó sütés	100-230	-	40-250	-	150
		Az alsó fűtőelem termeli a hőt. Olyan ételek (pl. lepény vagy pizza) készítéséhez használja ezt a módot a sütés végén, amelyeknek jó, ha az aljuk barnára sül.				
ECO	Energiatakarékos légkeverés	30-250	-	-	-	160
		Az energiatakarékos légkeverés optimalizált fűtőrendszert használ a sütés közbeni energiatakarékosság érdekében. A sütési idő kismértékben nő, de az eredmény ugyanaz lesz. Ennél a sütési módnál nincs szükség előmelegítésre. **MEGJEGYZÉS** A készülék energiatakarékossági besorolásának meghatározása Energiatakarékos légkeveréses üzemmódban, az EN60350-1 szabványnak megfelelően történt.				
	Air Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		Az Air Sous Vide üzemmód alacsony hőmérsékletű meleg levegőt használ a Sous Vide mód megvalósításához gőz vagy víztartály nélkül. Ebben az üzemmódban a sütő állandó alacsony hőmérsékletet tart fenn a sütőtérben.				

Műveletek

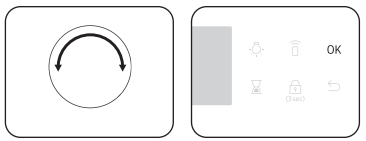
Sütési módok (Grill)



1. Az üzemmódválasztóval válassza ki a ⎓ üzemmódot.



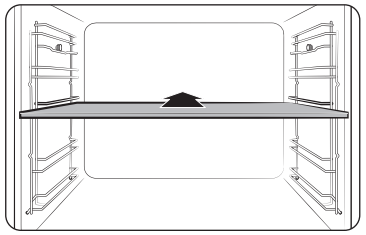
2. A forgatógomb segítségével válassza ki a **Nagy méretű grill (G 1)** vagy az **Energiatakarékos grill (G 2)** vagy a **Légkeveréses grill (G 3)** lehetőséget, és nyomja meg az **OK** gombot.



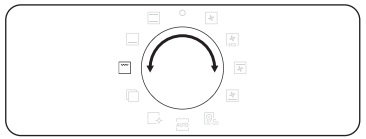
3. A forgatógombbal állítsa be a hőmérsékletet, majd nyomja meg az **OK** gombot.

Kettős sütési mód

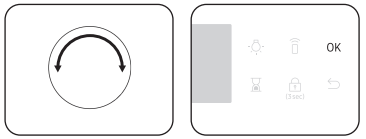
A Kettős sütési móddal történő grillezés hasznos kis adagok esetén, mivel energiatakarékos. Alapértelmezés szerint csak a felső rekesz Nagy méretű grill opciója érhető el, mert a sütő csak a felső fűtőelemet használja.



1. Helyezze be az osztót a 3. szintbe a Kettős sütési mód aktiválásához.



2. Az üzemmódválasztóval válassza ki a ⎓ üzemmódot.
Alapértelmezés szerint csak a rendszer csak a **Nagy méretű grill (G 1)** opciót választja ki automatikusan.



3. A forgatógombbal állítsa be a hőmérsékletet, majd nyomja meg az **OK** gombot.

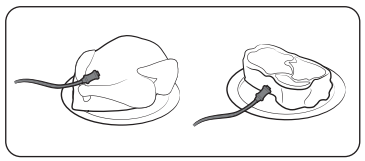
Sütési módok (Grill)

Üzemmód		Hőmérséklet-tartomány (°C)				Ajánlott hőmérséklet (°C)
		Normál	Kettős			
			Felső	Alsó	Kettős	
G 1	Nagyméretű grill	100-270	40-250	-	-	220
		A nagyméretű grill hőt bocsát ki. Ezt az üzemmódot az étel (pl. hús, lasagne vagy rakott burgonya) tetejének pirításához használhatja.				
G 2	Energiatakarékos grill	100-270	-	-	-	220
		A ki méretű grill hőt bocsát ki. Használja ezt az üzemmódot olyan ételekhez, amelyek kevesebb hőt igényelnek, például halak és töltött bagettek.				
G 3	Légkeveréses grill	100-250	-	-	-	180
		Két felső fűtőelem termeli a hőt, amelyet a ventilátor oszlat el. Használja ezt az üzemmódot hús vagy hal grillezéséhez.				

Sütés húshőmérővel (csak egyes típusok esetén)

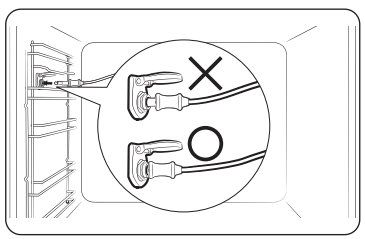
A húshőmérő a hús belső hőmérsékletét méri sütés közben. Amikor a hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet, a sütő kikapcsol, és befejezi a sütést.

- Kizárólag a sütőhöz kapott húshőmérőt használja.
- Ha a húshőmérő be van dugva, a sütési időt nem lehet beállítani.

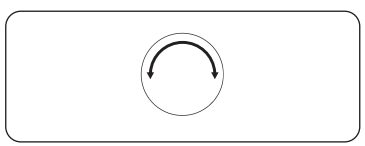


1. A funkció panelen nyomja meg a gombot a sütési mód és hőmérséklet kiválasztásához.

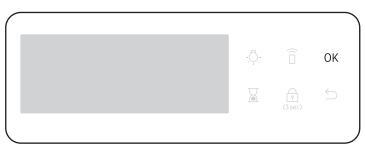
2. A húshőmérő hegyét szúrja bele a sütendő hús közepébe. Ügyeljen arra, hogy a gumifogantyút ne nyomja bele a húsba.



3. Dugja be a hőmérő csatlakozóját a bal oldali falon lévő aljzatba. Ellenőrizze, hogy a hőmérő csatlakozójának csatlakoztatását követően látja-e a húshőmérő behelyezését jelző ikont a kijelzőn.



4. Nyomja meg újból a gombot, és forgassa el a forgatógombot (jobb oldalon található gomb) a hús hőmérsékletének beállításához.



5. A sütés elindításához nyomja meg az **OK** gombot. Amikor a hús belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a sütő egy dallammal fejezi be a sütést.

⚠ Akrilamidra vonatkozó FIGYELMEZTETÉS

- A károsodás megelőzése érdekében a húshőmérőt ne használja a nyárstartozékkal együtt.
- A sütés befejezésére a húshőmérő nagyon forróvá válik. Az égési sérülések megelőzése érdekében az étel kiemeléséhez használjon edényfogó kesztyűt.

MEGJEGYZÉS

A húshőmérő használata nem mindegyik sütési módban lehetséges. Ha nem megfelelő sütési móddal használja a húshőmérőt, villog az adott sütési mód ikonja. Ilyen esetben haladéktalanul távolítsa el a húshőmérőt.

Kettős sütési mód hőmérsékletének beállítási tartománya

A felső és az alsó rekeszt egyszerre használhatja különböző sütési műveletekhez.
Kettős sütési módban az egyik rekesz hőmérséklet-tartományát befolyásolja a másik rekesz hőmérséklet-tartománya. Például a felső rekeszben végzett sütést az alsó rekesz működése korlátozhatja a sütési hőmérséklet tekintetében. Bármely rekesz azonban minimum 40 és maximum 250 között korlátozza hőmérsékleti beállítását.

Ha a felső rekesz beállítása (°C)	Az alsó rekesz hőmérsékletének korlátozása (°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

Ha az alsó rekesz beállítása (°C)	A felső rekesz hőmérsékletének korlátozása (°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

Az egyes sütőterekben elérhető módok

Sütőtér	Elérhető mód	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Alapértelmezett hőmérséklet (°C)	Gyors előmelegítés	Húshőmérő
Felső	Légkeverés	40-250	160	X	X
	Nagyméretű grill	40-250	220	X	X
	Felső fűtés + Légkeverés	40-250	180	X	X
Alsó	Légkeverés	40-250	160	X	X
	Alsó fűtés + Légkeverés	40-250	200	X	X
	Alsó sütés	40-250	150	X	X

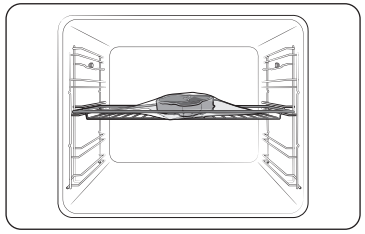
MEGJEGYZÉS

A csillaggal (*) jelölt módok elérhetősége a sütő típusától függ.

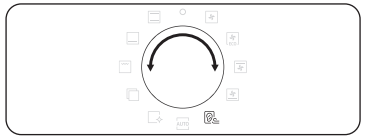
Műveletek

Air Sous Vide (csak egyes típusok esetén)

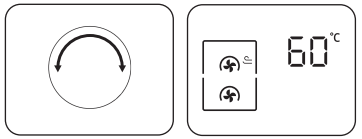
Az Air Sous Vide üzemmód alacsony hőmérsékletű meleg levegőt használ a Sous Vide mód megvalósításához gőz vagy víztartály nélkül. Ebben az üzemmódban a sütő állandóan alacsony hőmérsékletet tart a sütőtérben, és olyan ételeket készít, amelyek megőrzik eredeti illatukat és tápanyagaikat, miközben gazdag ízt és lágy textúrát kínálnak.



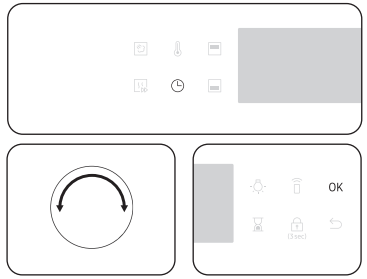
1. Tegye az élelmiszert egy tiszta vákuumzacskóba, és zárja le. Ezután helyezze be az ételt a sütő 3. rácshelyzetébe.



2. Forgassa el az üzemmódválasztót az **Air Sous Vide** kiválasztásához.



3. A forgatógomb elforgatásával módosítsa az alapértelmezett hőmérsékletet. Adja meg az étel javasolt hőmérsékletét az ajánlott sütési útmutató szerint. Az alapértelmezett hőmérséklet 60 °C. (1 °C értékkel módosíthatja a hőmérsékletet.)



4. Nyomja meg az gombot, majd a forgatógombbal állítsa be a kívánt időtartamot.

5. A sütés elindításához nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

- Csak friss és minőségi alapanyagokat használjon. Tiszta körülmények között vágja fel az alapanyagot, és tárolja hűtőben.
- Az összetevők mozgatásához és tárolásához használjon hőálló vákuumzacskókat.
- Soha ne használja fel újra a hőálló vákuumzacskókat.
- A sütési idő az étel vastagságától függ. Só vagy cukor hozzáadása lerövidítheti a sütési időt.

Tanácsok

- Az eredeti íz megőrzése érdekében javasoljuk, hogy kevesebb fűszernövényt és fűszert használjon, mint a hagyományos receptekben.
- A húsok és a halak íze jobb lesz, ha a pirítást követen azonnal tálalják őket.
- Ha a sütés után nem tálalják fel azonnal őket, helyezze az ételt tartalmazó edényt jeges vízbe, és hűtse le teljesen. Ezután tárolja 5 °C alatt, hogy megőrizze az étel illatát és állagát.
  - A csirkét mindenképpen ajánlott azonnal elfogyasztani a sütést követően.

A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott előmelegíteni a sütőt.

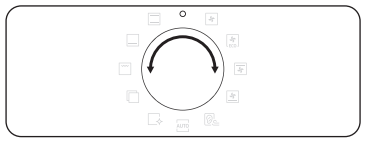
Étel	Sütési szint	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (óra)
Marhahús					
Steak, 4 cm vastag	Véres	Sütőrács	3	54	3-4
Steak, 4 cm vastag	Közepesen átsült	Sütőrács	3	60	3-4
Steak, 4 cm vastag	Teljesen átsült	Sütőrács	3	68	3-4
Sütés (roston)	Közepesen átsült	Sütőrács	3	62	6-8
Sütés (roston)	Teljesen átsült	Sütőrács	3	68	6-8
Sertéshús					
Karaj, csont nélküli	Puha	Sütőrács	3	60	3-4
Karaj, csont nélküli	Szilárd	Sütőrács	3	71	3-4
Sütés (roston)	Közepesen átsült	Sütőrács	3	62	4-6
Sütés (roston)	Teljesen átsült	Sütőrács	3	72	4-6
Húzott sertéshús	Teljesen átsült	Sütőrács	3	74	18-24
Baromfi					
Csirke, mell	Puha	Sütőrács	3	66	3-4
Csirke, mell	Szilárd	Sütőrács	3	72	3-4
Kacsamell	Puha	Sütőrács	3	63	3-4
Hal					
Sült lazacszeletek	Puha	Sütőrács	3	52	2-3
Sült lazacszeletek	Teljesen átsült	Sütőrács	3	63	2-3
Tőkehalfilé	Puha	Sütőrács	3	55	2-3

Étel	Sütési szint	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (óra)
Zöldségek					
Spárga	-	Sütőrács	3	85	2-3
Burgonya, szeletelve	-	Sütőrács	3	90	2-3
Édes burgonya, szeletelve	-	Sütőrács	3	90	2-3
Sárgarépa, szeletelve	-	Sütőrács	3	90	2-3
Sütőtök, kockák	-	Sütőrács	3	90	2-3
Gyümölcs					
Alma, szeletelve	-	Sütőrács	3	80	2-3
Ananász, szeletelve	-	Sütőrács	3	85	1-2
Körte, szeletelve	-	Sütőrács	3	83	2-3
Egyebek					
Tyúktojás	Buggyantott	Sütőrács	3	63	2-3
Tyúktojás	Keményre főtt	Sütőrács	3	71	2-3

* Tyúktojásfőzés vákuumzár nélkül.

Műveletek

A sütés leállítása

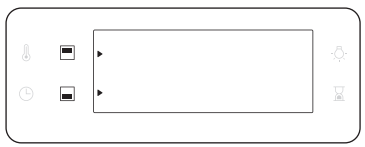


Sütés közben válassza ki az üzemmódválasztóval a „O” lehetőséget. A sütő néhány másodpercen belül kikapcsol. Ennek az az oka, hogy a felhasználók helytelen választásai elfogadásának elkerülése érdekében a sütő néhány másodpercet vár, hogy a felhasználó kijavíthassa a választását.

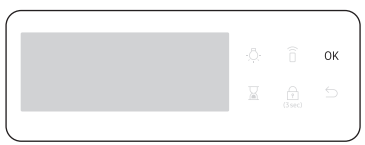
Egy rekesz sütési műveletének leállítása

Kövesse ezeket az utasításokat a Kettős sütés módban történő főzés leállításához.

1. Nyomja meg a ⮌ gombot a sütés leállításához.



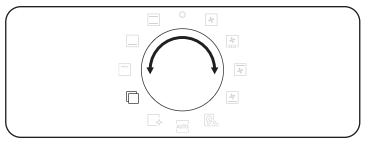
2. Nyomja meg a ▬ gombot a felső rekesz kiválasztásához, és nyomja meg az ▬ gombot az alsó rekesz kiválasztásához.
A kiválasztott rekesznél villogni fpg a ▶ ikon.



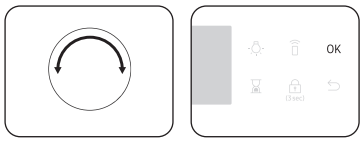
3. Nyomja meg az **OK** gombot. A sütő leállítja a kiválasztott rekesz sütési műveletét.

Különleges funkció

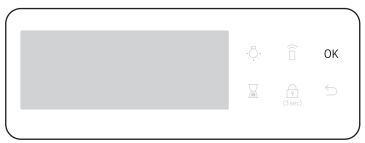
Különleges vagy kiegészítő funkciók hozzáadása, hogy még nagyobb élmény legyen a sütés. A különleges funkciók nem érhető el Kettős sütés módban.



1. Az üzemmódválasztóval válassza ki a ⧉ üzemmódot.



2. A forgatógombbal válasszon ki egy funkciót, majd nyomja meg az **OK** gombot. Ekkor megjelenik az alapértelmezett hőmérséklet.
3. Ha szükséges, állítsa be a sütési időt vagy hőmérsékletet. A részleteket lásd: **Általános beállítások**.

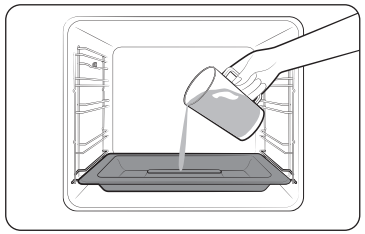


4. Nyomja meg az **OK** gombot a funkció elindításához.

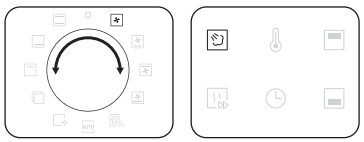
Üzemmód		Hőmérséklet-tartomány (°C)	Ajánlott hőmérséklet (°C)	Utasítások
F 1	Melegen tartás	40-100	60	Kizárólag a megsütött ételek sütés utáni melegen tartására használható.
F 2	Tányér melegítése	30-80	50	Ezt a funkciót edények és hőálló tálak melegítéséhez használhatja.
F 3	Kiolvasztás	30-60	30	Ez a mód fagyasztott termékek, pékáruk, gyümölcsök, sütemények, tejszín és csokoládé kiolvasztására szolgál. A kiolvasztási idő az élelmiszer típusától, méretétől és mennyiségétől függ.

Természetes gőz (csak egyes típusok esetén)

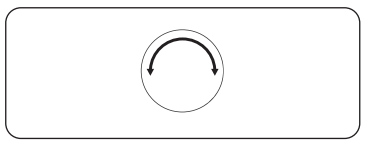
A Természetes gőz funkcióval kívül ropogós, belül lágy kenyeret süthet. A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott előmelegíteni a sütőt.



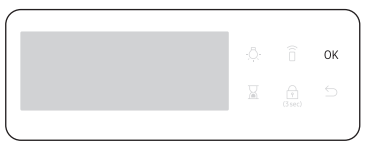
1. Helyezze be a gőztálcát a rekesz aljára.
2. Töltse fel a tálcát 250 ml vízzel, de csak akkor, amikor a sütő hideg.



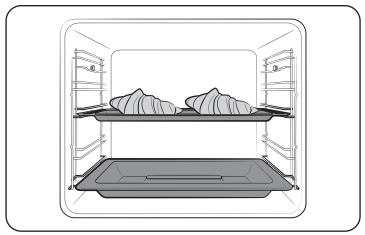
3. Állítsa be a **Légkeverés** üzemmódot, és válassza a **Természetes gőz** lehetőséget.



4. A forgatógomb elforgatásával állítsa a hőmérsékletet.



5. Az előmelegítés elindításához nyomja meg az **OK** gombot.



6. Tegye az ételt a sütő bármely rácsára, és kezdje el a sütést.

MEGJEGYZÉS

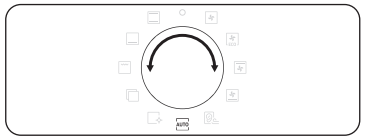
- Ne töltsön hozzá vizet sütés közben, vagy ha a sütő forró.
- Miután a sütő teljesen lehűl a **Természetes gőz** funkció használatát követően, használjon egy nedves kendőt a rekesz áttörléséhez.
- A sütő huzamosabb ideig tartó használata után képződő vízkő eltávolításához használjon erre a célra szolgáló tisztítószerbe mártott puha kendőt.

A **Természetes gőz** funkció csak **Légkeverés** üzemmódban működik.

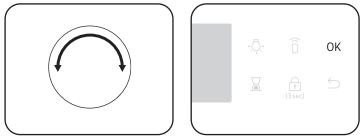
Étel	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Croissant, 4-6 db	Univerzális tepsi	3	190	20-25
Almás leveles tészta	Univerzális tepsi	3	190	20-25
Dán péksütemény	Univerzális tepsi	3	190	20-30
Zsemle	Univerzális tepsi	3	180	20-30
Fehér kenyér	Sütőrács	2	180	30-40

Automatikus sütés

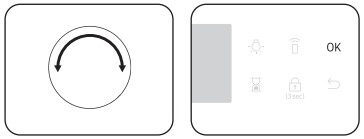
A tapasztalatlan szakácsok számára a sütő 50 automatikus sütési receptet kínál. Használja ezt a funkciót, hogy időt takarítson meg, vagy lerövidítse a tanulási idejét. A sütési idő és hőmérséklet a kiválasztott receptnek megfelelően módosul.



1. Az üzemmódválasztóval válassza ki a AUTO üzemmódot.



2. A forgatógombbal válasszon ki egy programot, majd nyomja meg az **OK** gombot.



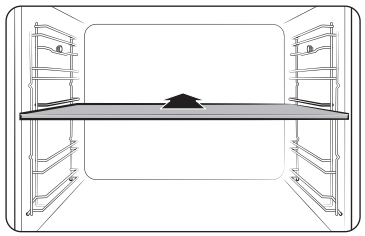
3. Forgassa el a forgatógombot egy adag kiválasztásához. A súlytartomány a programtól függ.

4. A sütés elindításához nyomja meg az **OK** gombot.

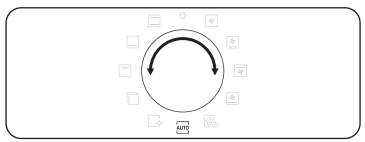
MEGJEGYZÉS

- Az **Automatikus sütési programok** néhány programja magában foglalja az előmelegítést is. Ezeknél a programoknál az előmelegítési folyamat megjelenik a kijelzőn. Az ételt az előmelegítés befejezését jelző sípoló hang után tegye be a sütőbe. Ezután az Automatikus sütés elindításához nyomja meg a **Sütési idő** gombot.
- További információkért tekintse meg a jelen útmutató **Automatikus sütési programok** című részét.

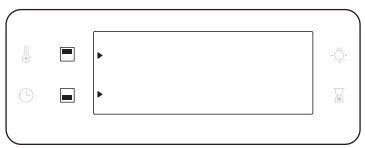
Kettős sütési mód



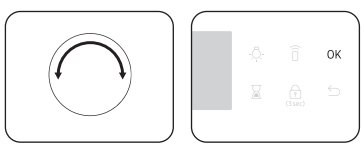
1. Helyezze be az osztót a 3. szintbe a Kettős sütési mód aktiválásához.



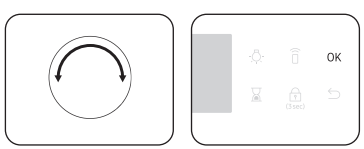
2. Az üzemmódválasztóval válassza ki a AUTO üzemmódot.



3. Nyomja meg a ▬ gombot a felső rekesz kiválasztásához, és nyomja meg az ▬ gombot az alsó rekesz kiválasztásához.
A kiválasztott rekesznél megjelenik a ▶ ikon.



4. A forgatógombbal válasszon ki egy programot a felső rekeszhez, majd nyomja meg az **OK** gombot.



5. Forgassa el a forgatógombot egy adag kiválasztásához. A súlytartomány a programtól függ.
6. A sütés elindításához nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

További információkért tekintse meg a jelen útmutató **Automatikus sütési programok** című részét.

Tisztítás

Két tisztító üzemmód áll rendelkezésre. így rengeteg időt spórol Önnek, mivel ezáltal nincs szükség rendszeres kézi tisztításra. A folyamat közben a hátralévő idő a kijelzőn látható.

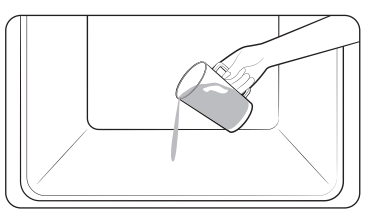
Funkció		Utasítások
C 1	Gőztisztítás	Ez a program a könnyű szennyeződéseket távolítja el gőzöléssel,
C 2	Pirolitikus*	A hőbomlásos (pirolitikus) tisztítási funkció forró levegős tisztítást tesz lehetővé. A kézi tisztítás megkönnyítése érdekében elégeti a zsíros ételmaradékokat. 1 óra 50 perc (alapbeállítás) / 2 óra 10 perc / 2 óra 30 perc

MEGJEGYZÉS

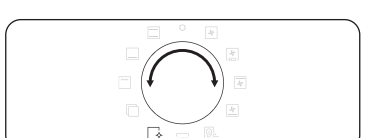
A csillaggal (*) jelölt funkció csak egyes típusok esetén érhető el.

Gőztisztítás

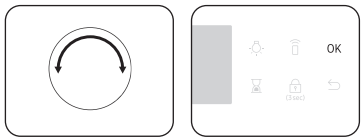
Ez a program a könnyű szennyeződéseket távolítja el gőzöléssel, így rengeteg időt spórol Önnek, mivel ezáltal nincs szükség rendszeres kézi tisztításra. A folyamat közben a hátralévő idő a kijelzőn látható.



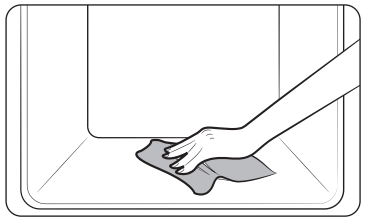
1. Öntsön 400 ml vizet a sütő aljába, és csukja be az ajtaját.



2. Az üzemmódválasztóval válassza ki a ⬚✧ üzemmódot.



3. A forgatógombbal válassza ki a **C 1** lehetőséget, majd nyomja meg az **OK** gombot.
A gőztisztítás 26 percig tart.



4. Egy száraz ruhával tisztítsa meg a sütő belsejét.

⚠ FIGYELEM!

Ne nyissa ki az ajtót a ciklus befejezése előtt. A sütőben lévő víz nagyon forró, és égési sérüléseket okozhat.

MEGJEGYZÉS

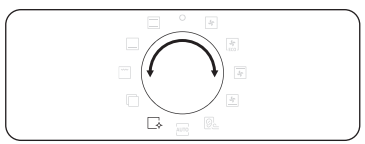
- Ha a sütő zsírral erősen szennyezett (pl. pirítás vagy grillezés után), a gőztisztítás elindítása előtt ajánlott kézzel, tisztítószer segítségével eltávolítani a makacs szennyeződéseket.
- A ciklus befejezése után hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy a belső zománcfelület teljesen megszáradjon.
- A tisztítás nem indul el addig, amíg a sütő belseje forró. Várja meg, amíg lehűl, majd próbálja meg újra.
- Ne borítsa rá a vizet a sütő aljára. Finoman öntse be. Ellenkező esetben a víz túlcsordulhat a sütő eleje felé.

Pirolitikus

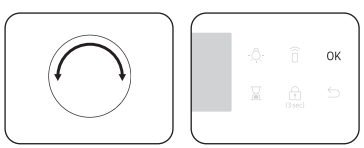
A hőbomlásos (pirolitikus) tisztítási funkció forró levegős tisztítást tesz lehetővé. A kézi tisztítás megkönnyítése érdekében elégeti a zsíros ételmaradékokat.

MEGJEGYZÉS

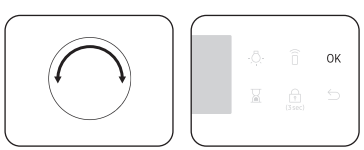
A pirolitikus funkció csak egyes típusok esetén érhető el.



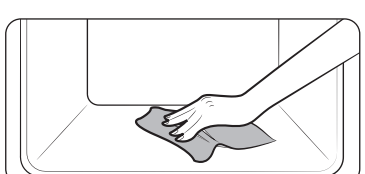
1. Távolítson el minden tartozékot, az oldalsíneket is beleértve, és kézzel törölje le a nagyobb szennyeződéseket a sütő belsejéből. Ellenkező esetben azok meggyulladhatnak a tisztítási program közben, és tüzet okozhatnak.
2. Az üzemmódválasztóval válassza ki a üzemmódot.



3. A forgatógombbal válassza ki a **C 2** lehetőséget, majd nyomja meg az **OK** gombot.



4. A forgatógombbal válassza ki a tisztítási időt az alábbi 3 lehetőség közül: 1 óra 50 perc (alapértelmezett beállítás), 2 óra 10 perc és 2 óra 30 perc.
5. A tisztítás elindításához nyomja meg az **OK** gombot.



6. Amikor elkészült, várjon, amíg a sütő lehűl, majd törölje le annak ajtaját és széleit nedves ruhával.

⚠ VIGYÁZAT!

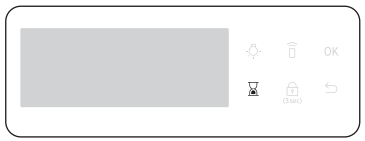
- Ne érjen a sütőhöz, mert az a program alatt nagyon felforrósodik.
- A balesetek elkerülése érdekében ne engedjen gyermekeket a sütő közelébe.
- A program befejezését követően, amíg a hűtőventilátor a sütő hűtését végzi, ne kapcsolja ki a készüléket.

MEGJEGYZÉS

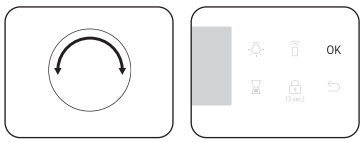
- A program elindulásával a sütő belseje felforrósodik. Ezt követően a sütő ajtaja biztonsági okokból bezáródik. A program befejezését és a sütő lehűlését követően az ajtó zárja automatikusan kinyílik.
- Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy kiürítette a sütőt. A sütő belsejében a magas hőmérséklet hatására deformálódhatnak a tartozékok.

Időzítő

Az időzítőn ellenőrizheti az időt és a működés időtartamát sütés közben.



1. Nyomja meg a ⌛ gombot.

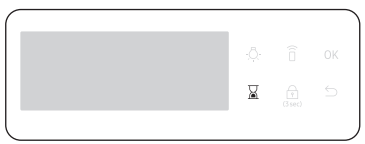


2. Forgassa el a forgatógombot az idő beállításához, majd nyomja meg az **OK** gombot. A beállítható legnagyobb időtartam 23 óra 59 perc.

MEGJEGYZÉS

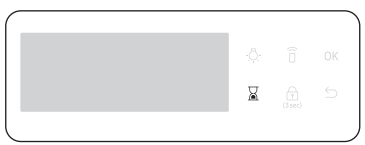
- Az idő letelte után a sütő sípol, és a kijelzőn a „0:00” villogó üzenet jelenik meg.
- Az időzítő beállításait bármikor módosíthatja.

Hang Be/Ki



1. A hang némításához nyomja le 3 másodpercig a ⌛ gombot. Az **1** villogni kezd.
2. Válassza ki a **1** lehetőséget, és nyomja meg az **OK** gombot. Ezt követően forgassa el a forgatógombot az Be lehetőségre, és nyomja meg az **OK** gombot.
3. A hang némításának megszüntetéséhez ismételje meg az **1**, **2** lépést, válassza az Ki lehetőséget, és nyomja meg az **OK** gombot.

Wi-Fi Be/Ki



1. A Wi-Fi bekapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a ⌛ gombot 3 másodpercig. Az **1** villogni kezd.
2. Válassza ki a **2** lehetőséget, és nyomja meg az **OK** gombot. Ezt követően forgassa el a forgatógombot az Be lehetőségre, és nyomja meg az **OK** gombot.
3. A Wi-Fi kikapcsolásához ismételje meg az **1**, **2** lépést, válassza az Ki lehetőséget, és nyomja meg az **OK** gombot.

Sütés okosan

Manuális sütés

⚠ Akrilamidra vonatkozó FIGYELMEZTETÉS

A keményítőtartalmú ételek (pl. burgonyaszirom, sült krumpli és kenyér) sütésekor keletkező akrilamid egészségügyi problémákat okozhat. Ezeket az ételeket ajánlott alacsonyabb hőmérsékleten sütni, és elkerülni a túlsütést, az égést, illetve azt, hogy az ételek felülete nagyon ropogós legyen.

MEGJEGYZÉS

- Az előmelegítés minden sütési módban ajánlott, hacsak a Sütés okosan útmutató máshogy nem írja elő.
- Az Energiatakarékos Grill funkció használata esetén helyezze az ételt a tartozéktepsi közepére.

Tartozékokra vonatkozó tanácsok

Sütőjéhez számos tartozékot mellékeltünk. Előfordulhat, hogy néhány tartozék hiányzik az alábbi táblázatból. Ha azonban nem rendelkezik pontosan ugyanazokkal a tartozékokkal, amelyeket a jelen Sütés okosan útmutatóban bemutatunk, a már meglévő tartozékaival is elérheti ugyanazokat az eredményeket.

- A tepsi és az univerzális tepsi felcserélhető.
- Olajos ételek sütésekor javasolt tepsit tenni a sütőrács alá az ételekből kisülő olaj felfogására. Amennyiben rendelkezik sütőrácsbetéttel, a tepsivel együtt is használhatja.
- Ha csak univerzális tepsivel vagy csak extra mély tepsivel vagy esetleg mindkettővel rendelkezik, az olajos ételek sütéséhez ajánlott a mélyebb tepsit használni.

Sütés

A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott előmelegíteni a sütőt.

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Piskótatészta	Sütőrács, 25-26 cm átmérőjű forma	2		160-170	35-40
Márványkuglóf	Sütőrács, kuglófforma	3		175-185	50-60
Gyümölcslepény	Sütőrács, 20 cm átmérőjű gyümölcslepényforma	3		190-200	50-60
Kelt tésztából készült gyümölcsös, morzsás sütemény	Univerzális tepsi	2		160-180	40-50
Gyümölcsös morzsasütemény	Sütőrács, 22-24 cm-es sütőtál	3		170-180	25-30
Pogácsa	Univerzális tepsi	3		180-190	30-35
Lasagne	Sütőrács, 22-24 cm-es sütőtál	3		190-200	25-30
Habcsók	Univerzális tepsi	3		80-100	100-150
Felfújt	Sütőrács, csészék felfújtakhoz	3		170-180	20-25
Almás kelt sütemény	Univerzális tepsi	3		150-170	60-70
Házi készítésű pizza, 1-1,2 kg	Univerzális tepsi	2		190-210	10-15
Fagyasztott leveles tészta, töltött	Univerzális tepsi	2		180-200	20-25
Lepény	Sütőrács, 22-24 cm-es sütőtál	2		180-190	25-35

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Almás pite	Sütőrács, 20 cm átmérőjű forma	2		160-170	65-75
Mélyhűtött pizza	Univerzális tepsi	3		180-200	5-10

Sütés (roston)

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Hús (Marha/Sertés/Bárány)					
Marhahátszín, 1 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		160-180	50-70
Csontozott borjúhús, 1,5 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		160-180	90-120
Sertéssült, 1 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		200-210	50-60
Sertéscsülök, 1 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		160-180	100-120
Csontos báránycomb, 1 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		170-180	100-120

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Szárnyas (Csirke/Kacsa/Pulyka)					
Csirke, egész, 1,2 kg *	Sütőrács + Univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához)	3 1		205	80-100 *
Csirkedarabok	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		200-220	25-35
Kacsamell	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		180-200	20-30
Kisebb pulyka, egész, 5 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		180-200	120-150
Zöldségek					
Zöldségek, 0,5 kg	Univerzális tepsi	3		220-230	15-20
Sült burgonya, félbe vágva, 0,5 kg	Univerzális tepsi	3		200	45-50
Hal					
Halfilé, sült	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		200-230	10-15
Sült hal	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		180-200	30-40

* A sütési idő felénél fordítsa meg.

Sütés okosan

Grillezés

A Samsung azt ajánlja, hogy melegítse elő a sütőt Nagy méretű grill módban. A sütési idő felénél fordítsa meg.

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Kenyér					
Pirítós	Sütőrács	5		270	2-4
Sajtos melegszendvics	Univerzális tepsi	4		200	4-8
Marhahús					
Marhasült *	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 1		240-250	15-20
Hamburgerpogácsa *	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 1		250-270	13-18
Sertéshús					
Sertésborda	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 1		250-270	15-20
Kolbászfélék	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 1		260-270	10-15
Baromfi					
Csirke, mell	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 1		230-240	30-35
Csirke, comb	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 1		230-240	25-30

* A sütési idő $^{2}/_{3}$-ánál fordítsa meg.

Fagyasztott készételek

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Fagyasztott pizza, 0,4-0,6 kg	Sütőrács	3		200-220	15-25
Fagyasztott lasagne	Sütőrács	3		180-200	45-50
Fagyasztott hasábburgonya	Univerzális tepsi	3		220-225	20-25
Fagyasztott krokettek	Univerzális tepsi	3		220-230	25-30
Fagyasztott, sütőben elkészíthető camembert	Sütőrács	3		190-200	10-15
Fagyasztott bagett feltéttel	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		190-200	10-15
Fagyasztott halrudacskák	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		190-200	15-25
Fagyasztott halburger	Sütőrács	3		180-200	20-35

Ropogósra sütés profi módon

Az üzemmód egy automatikus, legfeljebb 220 °C-os előmelegítési szakaszt is tartalmaz. A hús pirítását a felső fűtőelem és a légkeverő ventilátor végzi. A sütő ezt a szakaszt követően a kiválasztott alacsonyabb hőmérsékleten süti készre az ételt. Ehhez a felső és az alsó fűtőelemek szolgáltatják a hőt. Ez az üzemmód alkalmas sült húsok és szárnyasok elkészítéséhez.

Étel	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (óra)
Marhasült	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1	80-100	3-4
Sertéssült	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1	80-100	4-5
Báránysült	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1	80-100	3-4
Kacsamell	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1	80-100	2-3

Energiatakarékos légkeverés

Ez az üzemmód az optimalizált fűtőrendszernek köszönhetően kevesebb energiát használ sütés közben. Az ehhez a kategóriához tartozó időtartam feltételezi, hogy az energiatakarékosság érdekében nem melegítik elő a sütőt sütés előtt.
A sütési időt és hőmérsékletet saját igényei szerint növelheti vagy csökkentheti.

Étel	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Gyümölcsös morzsasütemény, 0,8-1,2 kg	Sütőrács	2	160-180	60-80
Héjában sült burgonya, 0,4-0,8 kg	Univerzális tepsi	2	190-200	70-80
Kolbász, 0,3-0,5 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1	160-180	20-30
Fagyasztott, sütőben elkészíthető hasábburgonya, 0,3-0,5 kg	Univerzális tepsi	3	180-200	25-35
Fagyasztott burgonyahasábok, 0,3-0,5 kg	Univerzális tepsi	3	190-210	25-35
Halfilé, sült, 0,4-0,8 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1	200-220	30-40
Ropogós halfilé, panírozott, 0,4-0,8 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1	200-220	30-45
Sült marhahátszín, 0,8-1,2 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	2 1	180-200	65-75
Sült zöldségek, 0,4-0,6 kg	Univerzális tepsi	3	200-220	25-35

Sütés okosan

Kettős sütési mód

A kettős sütési funkció használatához először helyezze be a sütőbe az osztót. A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott előmelegíteni a sütőt.

A következő táblázatban sütéshez, roston sütéshez és sütemény sütéshez ajánlott 5 kettős sütési útmutatót talál. A kettős sütési funkció segítségével egy időben készítheti el a főételt és a köretet vagy a főételt és a desszertet.

• A kettős sütési funkció használatával meghosszabbítható az előmelegítési idő.

Szám	Sütőtér	Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
1	Felső	Piskótatészta	Sütőrács, 25-26 cm átmérőjű forma	4		160-170	40-45
	Alsó	Házi készítésű pizza, 1,0-1,2 kg	Univerzális tepsi	1		190-210	13-18
2	Felső	Sült zöldségek, 0,4-0,8 kg	Univerzális tepsi	4		220-230	13-18
	Alsó	Almás pite	Sütőrács, 20 cm átmérőjű forma	1		160-170	70-80
3	Felső	Pita	Univerzális tepsi	4		230-240	13-18
	Alsó	Csőben sült burgonya, 1,0-1,5 kg	Sütőrács, 22-24 cm-es sütőtál	1		180-190	45-50
4	Felső	Csirke, comb	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 4		210-230	30-35
	Alsó	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Sütőrács, 22-24 cm-es sütőtál	1		190-200	30-35
5	Felső	Halfilé, sült	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 4		210-230	15-20
	Alsó	Almás leveles tészta	Univerzális tepsi	1		170-180	25-30

Energiatakarékosság céljából megteheti, hogy a felső vagy az alsó sütőteret használja. A sütési idő meghosszabbítható, ha elválasztott sütőteret használ. A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott előmelegíteni a sütőt.

Felső

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Aprósütemény	Univerzális tepsi	4		170	30-35
Pogácsa	Univerzális tepsi	4		180-190	30-35
Lasagne	Sütőrács	4		190-200	30-35
Csirke, comb*	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 4		230-250	30-35

* Ne melegítse elő a sütőt.

Alsó

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Aprósütemény	Univerzális tepsi	1		170	30-35
Márványkuglóf	Sütőrács	1		160-170	60-70
Almás pite	Sütőrács	1		160-170	70-80
Házi készítésű pizza, 1,0-1,2 kg	Univerzális tepsi	1		190-210	13-18

Automatikus sütési programok

⚠ VIGYÁZAT!

A könnyen romlandó ételek (például tej, tojás, hal, hús vagy baromfi) ne legyenek a sütőben 1 óránál tovább a főzés megkezdése előtt; a főzés befejeztével azonnal ki kell venni őket. A romlott étel elfogyasztása ételmérgezés okozta betegséghez vezethet.

Normál sütés

A következő táblázatban 40 automatikus főzési, sütési és roston sütési programot talál.
A táblázat tartalmazza az ételek mennyiségét, súlytartományát és néhány tanácsot a sütéshez.
A sütési módok és idők– az Ön kényelme érdekében– előre programozottak. Az útmutatóban található néhány recept az automatikus programokhoz.
Az 1–19., 38. és 39. Automatikus sütési program magában foglalja az előmelegítést, és kijelzi az előmelegítési folyamatot. Az ételt az előmelegítés befejezését jelző sípoló hang után tegye be a sütőbe.
Ezután az Automatikus sütés elindításához nyomja meg az **OK** gombot.

⚠ FIGYELEM!

Az ételek kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 1	Csőben sült burgonya	1,0-1,5	Sütőrács	3
		Egy 22-24 cm-es hőálló edényben készítse elő a csőben sült burgonyát. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 2	Csőben sült zöldség	0,8-1,2	Sütőrács	3
		Egy 22-24 cm-es hőálló edényben készítse elő a csőben sült zöldséget. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		

Sütés okosan

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 3	Tésztafelfújt	1,2-1,5	Sütőrács	3
		Egy 22-24 cm-es hőálló edényben készítsen tésztafelfújtat. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Sütőrács	3
		Egy 22-24 cm-es hőálló edényben készítsen házi készítésű lasagnét. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 5	Lecsó	1,2-1,5	Sütőrács	3
		Tegye a lecsó hozzávalóit egy fedővel ellátott lábasba. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. Lefedve süsse. Tálalás előtt keverje meg.		
A 6	Almás pite	1,2-1,4	Sütőrács	2
		Egy 20-24 cm-es kerek, fém sütőformában készítse el az almás pitét. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		
A 7	Croissant-ok	0,3-0,4	Univerzális tepsi	3
		Croissant készítése (hűtött kész tészta). Tegyen sütőpapírt egy univerzális tepsire. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe.		
A 8	Almás leveles tészta	0,3-0,4	Univerzális tepsi	3
		Tegye az almás leveles tésztát univerzális tepsire helyezett sütőpapírra. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe.		

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 9	Gyümölcskosárka-alap	0,4-0,5	Sütőrács	3
		Tegye a tésztát kivajazott, fémből készült fekete sütőformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Sütőrács	2
		Készítsen lepénytésztát, majd tegye egy kerek, 25 cm átmérőjű lepényformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után adja hozzá a tölteléket, és helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 11	Fehér cipó	0,6-0,7	Sütőrács	2
		Készítse el a tésztát, majd helyezze egy fémből készült fekete, négyszögletű (25 cm hosszú) sütőedénybe. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 12	Vegyes gabonából készül cipó	0,8-0,9	Sütőrács	2
		Készítse el a tésztát, majd helyezze egy fémből készült fekete, négyszögletű (25 cm hosszú) sütőedénybe. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 13	Zsemle	0,3-0,5	Univerzális tepsi	3
		Zsemle készítése (hűtött kész tészta). Tegyen sütőpapírt egy univerzális tepsire. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe.		

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 14	Gyümölcsös morzsasütemény	0,8-1,2	Sütőrács	3
		Tegye 22-24 cm-es tepsibe a friss gyümölcsöket (málna, szeder, almaszelet vagy körte). Szórja rá a morzsát a tetejére. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 15	Pogácsa	0,5-0,6	Univerzális tepsi	3
		Helyezze a pogácsákat (5-6 cm átmérő) univerzális tepsire helyezett sütőpapírra. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe.		
A 16	Piskótatészta	0,5-0,6	Sütőrács	3
		Készítse el a híg tésztát, majd öntse egy fémből készült fekete, kerek, 26 cm átmérőjű sütőformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		
A 17	Márványkuglóf	0,7-0,8	Sütőrács	2
		Készítse el a híg tésztát, majd öntse egy kerek fém kuglófformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		
A 18	Holland négyszögletes sütemény	0,7-0,8	Sütőrács	2
		Készítse el a híg tésztát, majd helyezze egy fémből készült fekete, négyszögletű (25 cm hosszú) sütőedénybe. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 19	Csokoládés sütemények	0,7-0,8	Sütőrács	3
		Egy 20-24 cm-es hőálló edényben készítsen híg tisztát. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 20	Sült marhahátszín	0,8-1,2	Sütőrács	2
			Univerzális tepsi	1
		Fűszerezze be a marhahúst, és tegye a hűtőszekrénybe 1 órára. Úgy helyezze a sütőrácsra, hogy a zsíros oldala felfelé nézzen.		
A 21	Lassan sütött marhasült	0,8-1,2	Sütőrács	2
			Univerzális tepsi	1
		Fűszerezze be a marhahúst, és tegye a hűtőszekrénybe 1 órára. Úgy helyezze a sütőrácsra, hogy a zsíros oldala felfelé nézzen.		
A 22	Fűszeres báránysült	0,4-0,8	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	1
		Pácolja be a bárányszeleteket fűszerekkel, majd helyezze őket a sütőrácsra.		
A 23	Csontos báránycomb	1,0-1,4	Sütőrács	3
			Univerzális tepsi	1
		Pácolja be a bárányt, és tegye a sütőrácsra.		
A 24	Roston sült ropogós sertés	0,8-1,2	Sütőrács	3
			Univerzális tepsi	1
		Helyezze el a sertéssültet a sütőrácsra, a zsíros oldalával felfele.		

Sütés okosan

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 25	Sertés oldalas	0,8-1,2	Sütőrács	3
			Univerzális tepsi	1
		Helyezze a sertés oldalast a rácsra.		
A 26	Csirke, egész	1,0-1,4	Sütőrács	2
			Univerzális tepsi	1
		Mossa meg és tisztítsa meg a csirkét. A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Helyezze a csirkét a mellével lefelé a rácsra, majd a hangjelzésre fordítsa át.		
A 27	Csirke, mell	0,5-0,9	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	1
		Pácolja be a melleket, és helyezze őket a rácsra.		
A 28	Csirke, comb	0,5-0,9	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	1
		Kenje meg olajjal és fűszerekkel, és helyezze a rácsra.		
A 29	Kacsamell	0,3-0,7	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	1
		Helyezze a kacsamelleket a zsíros felükkel felfelé a rácsra. Az első beállítás a közepesen átsült, a második pedig a közepesen átsült-teljesen átsült sütési szint.		
A 30	Pisztrángfilé, sült	0,3-0,7	Univerzális tepsi	4
		Helyezze pisztrángfiléket a bőrös felükkel felfelé az univerzális tepsire.		

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 31	Pisztráng	0,3-0,7	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	1
		Mossa meg és tisztítsa meg a halakat, majd helyezze őket fej-farok elrendezésben a rácsra. Citromozza, sózza és fűszerezze be a halak belsejét. Irdalja be a bőrt egy késsel. Dörzsölje be olajjal és sóval.		
A 32	Nyelvhal	0,3-0,7	Univerzális tepsi	3
		Tegye a nyelvhalat univerzális tepsire helyezett sütőpapírra. Irdalja be a felületet egy késsel.		
A 33	Sült lazacszeletek/filé	0,3-0,7	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	1
		Mossa meg és tisztítsa meg a halszeleteket. A bőrös oldallal felfelé helyezze a szeleteket a rácsra.		
A 34	Sült zöldségek	0,3-0,7	Univerzális tepsi	4
		Mossa meg és szeletelje fel a cukkinit, a padlizsánt, a paprikát, a hagymát és a koktélparadicsomot. Kenje meg olívaolajjal és fűszerekkel. Ossza el a szeleteket egyenletesen az univerzális tepsiben.		
A 35	Sült burgonya (félbe vágva)	0,5-0,9	Univerzális tepsi	3
		Vágjon hosszában félbe nagyobb burgonyákat (egyenként 200 g). Helyezze őket a vágott felükkel felfelé az univerzális tepsire, és dörzsölje be őket olívaolajjal és fűszerekkel.		
A 36	Fagyasztott hasábburgonya	0,3-0,7	Univerzális tepsi	3
		Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyát az univerzális tepsin.		

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 37	Fagyasztott burgonyaszeletek	0,3-0,7	Univerzális tepsi	3
		Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyaszeleteket az univerzális tepsin.		
A 38	Fagyasztott pizza	0,3-0,7	Sütőrács	3
		Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze a fagyasztott pizzát a sütőrács közepére.		
A 39	Házi készítésű pizza	0,8-1,2	Univerzális tepsi	2
		Készítse el a házi készítésű pizzát kelt tésztából, majd helyezze az univerzális tepsibe. A súly a szószt, a zöldségeket, a sonkát és a sajtot is magába foglalja. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe.		
A 40	Tészta kelesztés	0,3-0,7	Sütőrács	2
		Készítse el a tésztát egy tálban, takarja le háztartási fóliával. Helyezze a rács közepére.		

Kettős sütési mód

A következő táblázatban 10 automatikus főzési, sütési és roston sütési programot talál. Használhatja csak a felső sütőteret, csak az alsó sütőteret, vagy egyszerre a felső és az alsó sütőteret.
A program tartalmazza az ételek mennyiségét, súlytartományát és néhány tanácsot a sütéshez. A sütési módok és idők– az Ön kényelme érdekében– előre programozottak. Az útmutatóban található néhány recept az automatikus programokhoz.
Minden kettős automatikus sütési program előmelegítést tartalmaz, és megjeleníti az előmelegítés folyamatát.
Az ételt az előmelegítés befejezését jelző sípoló hang után tegye be a sütőbe.
Nyomja meg a **Sütési idő** lehetőséget az **Automatikus sütés** elindításához.

⚠ FIGYELEM!

Az ételek kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

1. Felső

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
1	Csőben sült burgonya	1,0-1,5	Sütőrács	4
		Egy 22-24 cm-es hőálló edényben készítse elő a csőben sült burgonyát. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
2	Lasagne	1,0-1,5	Sütőrács	4
		Egy 22–24 cm-es hőálló edényben készítsen házi készítésű lasagnét. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
3	Csirke, comb	0,5-0,9	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	4
		Kenje meg olajjal és fűszerekkel, és helyezze a rácsra.		

Sütés okosan

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
4	Sült burgonya (félbe vágva)	0,5-0,9	Univerzális tepsi	4
		Vágjon hosszában félbe nagyobb burgonyákat (egyenként 200 g). Helyezze őket a vágott felükkel felfelé az univerzális tepsire, és dörzsölje be őket olívaolajjal és fűszerekkel.		
5	Fagyasztott hasábburgonya	0,3-0,7	Univerzális tepsi	4
		Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyát az univerzális tepsin.		

2. Alsó

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
1	Almás pite	1,2-1,4	Sütőrács	1
		Egy 20-24 cm-es kerek, fém sütőformában készítse el az almás pitét. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		
2	Almás leveles tészta	0,3-0,4	Univerzális tepsi	1
		Tegye az almás leveles tésztát univerzális tepsire helyezett sütőpapírra. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Sütőrács	1
		Készítsen lepénytésztát, majd tegye egy kerek, 22-24 cm átmérőjű lepényformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után adja hozzá a tölteléket, és helyezze be az edényt a rács közepére.		
4	Fagyasztott pizza	0,3-0,7	Sütőrács	1
		Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze a fagyasztott pizzát a sütőrács közepére.		
5	Házi készítésű pizza	0,8-1,2	Univerzális tepsi	1
		Készítse el a házi készítésű pizzát kelt tésztából, majd helyezze az univerzális tepsibe. A súly a szószt, a zöldségeket, a sonkát és a sajtot is magába foglalja. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe.		

3. Iker

Kiválaszthat egy automatikus programot az alsó és a felső sütőtérhez, és egyszerre főzhet.

⚠ **VIGYÁZAT!**

Ha a felső vagy az alsó sütőteret használja, a másik sütőtér ventilátora és fűtése is működésbe léphet az optimális teljesítmény érdekében. A használaton kívüli sütőteret nem szabad nem szándékos célra használni.

Próbaételek

Az EN 60350-1 szabvány szerint.

1. Sütés

A sütésre vonatkozó ajánlások előmelegített sütőre vonatkoznak. Ne használja a Gyors előmelegítés funkciót. A döntött részt helyezze előre, az ajtó felé.

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Aprósütemény	Univerzális tepsi	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Vajas tészta	Univerzális tepsi	1+3		140	28-33
Zsiradék nélküli piskótatészta	Sütőrács + Szétnyitható tortaforma (Sötét bevonatú, 26 cm átmérőjű)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Almás pite	Sütőrács + 2 Szétnyitható tortaforma ** (Sötét bevonatú, 20 cm átmérőjű)	2, átlósan elhelyezve		160	70-80
	Univerzális tepsi + Sütőrács + 2 Szétnyitható tortaforma *** (Sötét bevonatú, 20 cm átmérőjű)	1+3		160	80-90

* Ha hagyományos üzemmódban süt hőálló (26 cm átmérőjű) üvegtálban, növelje meg a sütési időt 5 perccel.

** A két tortaformát úgy helyezze el a rácson, hogy az egyik hátul, bal oldalon, a másik pedig elöl, jobb oldalon legyen.

*** A két tortaformát középen, egymás fölött helyezze el.

2. Grillezés

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig a Nagyméretű Grill funkció segítségével.

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Pirítós fehérkenyérből	Sütőrács	5		270 (Max)	1-2
Marhahúspogácsák * (12 db)	Sütőrács + Univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához)	4 1		270 (Max)	1. 15-18 2. 5-8

* A sütési idő $^{2}/_{3}$-ánál fordítsa meg.

3. Sütés (roston)

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Egész csirke * 1,3-1,5 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához)	3 1		200	60-75
Egész csirke * 1,5-1,7 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához)	3 1		200	70-85

* A sütési idő felénél fordítsa meg.

Sütés okosan

Gyakori Automatikus sütési receptek gyűjteménye

Csőben sült burgonya

Hozzávalók 800 g burgonya, 100 ml tej, 100 ml tejszín, 50 g felvert egész tojás, 1 evőkanál só, bors, szerecsendió, 150 g reszelt sajt, vaj, kakukkfű

Utasítások Hámozza meg a burgonyát, és vágja fel 3 mm-es vastagságú szeletekre. Kenje be vajjal a hőálló edény (22-24 cm) teljes felületét. Terítse ki a szeleteket egy tiszta kendőre, és tartsa letakarva a kendővel, amíg elkészíti a többi hozzávalót.
Helyezze a többi hozzávalót (a reszelt sajt kivételével) egy nagy tálba, és keverje össze alaposan. Rétegezze a burgonyaszeleteket az edényben kissé átlapolva, és öntse a keveréket a burgonyára. Szórja rá a reszelt sajtot a tetejére, és tegye a sütőbe. A sütést követően friss kakukkfűlevéllel megszórva tálalja.

Csőben sült zöldség

Hozzávalók 800 g zöldség (cukkini, paradicsom, hagyma, sárgarépa, bors, előfőzött burgonya), 150 ml tejszín, 50 g felvert egész tojás, 1 evőkanál só, fűszernövény (bors, petrezselyem vagy rozmaring), 150 g reszelt sajt, 3 evőkanál olívaolaj, néhány kakukkfű levél

Utasítások Mossa meg a zöldségeket, és vágja fel 3-5 mm-es vastagságú szeletekre. Helyezze el rétegezve a szeleteket egy hőálló edényben (22-24 cm), és öntse rá az olajat a zöldségekre. Keverje össze a többi hozzávalót (a reszelt sajt kivételével), és öntse a zöldségekre. Szórja rá a reszelt sajtot a tetejére, és tegye a sütőbe. Ezt követően friss kakukkfűlevéllel megszórva tálalja.

Lasagne

Hozzávalók 2 evőkanál olívaolaj, 500 g darált marhahús, 500 ml paradicsomszósz, 100 ml marhaalaplé, 150 g szárított lasagne lap, 1 hagyma (apróra vágva), 200 g reszelt sajt, 1 teáskanál szárított petrezselyem, oregánó, bazsalikom

Utasítások Készítse elő a paradicsomos hússzószt. Forrósítsa fel az olajat egy serpenyőben, majd pirítsa meg a darált marhahúst és az apróra vágott hagymát körülbelül 10 perc, amíg teljesen meg nem pirul. Öntse rá a paradicsomszószt és a marhaalaplét, és adja hozzá a szárított fűszernövényeket. Forralja fel, majd főzze 30 perc.
Főzze meg a lasagne tésztát a csomagolás utasításai szerint. Rétegezze a lasagne tésztát, a hússzószt és a sajtot, majd ismételje meg. Ezután szórja meg egyenletesen a maradék sajttal a tésztaréteg tetejét, és süsse meg.

Almás pite

Hozzávalók
- **Tészta**: 275 g liszt, 1/2 evőkanál só, 125 g fehér ricinuscukor, 8 g vaníliás cukor, 175 g hideg vaj, 1 tojás (felvert)
- **Töltet**: 750 g kemény egész alma, 1 evőkanál citromlé, 40 g cukor, 1/2 evőkanál fahéj, 50 g mag nélküli mazsola, 2 evőkanál zsemlemorzsa

Utasítások

Szitálja át a lisztet a sóval egy nagy tál felett. Szitálja hozzá a ricinuscukrot és a vaníliás cukrot. Vágja a vajat 2 késsel a lisztben apró kockákra. Adja hozzá a felvert tojás 3/4-ét. Gyúrja össze az összes hozzávalót a konyhai robotgépben, amíg omlós masszát nem kap. Formázza golyóvá a tésztát a kezével. Csomagolja be műanyag fóliába, és hagyja hűlni körülbelül 30 perc.

Zsírozza be a szétnyitható sütőformát (24-26 cm átmérő), és szórja meg a felületet liszttel. Nyújtsa ki a tészta 3/4-ét 5 mm-es vastagságúra. Helyezze be a sütőformába (alul és oldalt).

Hámozza meg az almákat, és távolítsa el a torzsákat. Vágja fel őket körülbelül 3/4 x 3/4 cm-es kockákra. Locsolja meg az almákat citromlével, és keverje össze alaposan. Mossa meg és szárítsa meg a ribizlit és a mazsolát. Adja hozzá a cukrot, a fahéjat, a mazsolát és a ribizlit. Jól dolgozza össze, és szórja meg a tészta alját zsemlemorzsával. Nyomja meg enyhén.

Nyújtsa ki a tészta maradék részét. Vágja a tésztát kis csíkokra, és helyezze el kereszt alakban a töltelékre. Kenje meg a pitét egyenletesen a felvert tojás megmaradt részével.

Quiche Lorraine

Hozzávalók
- **Tészta**: 200 g finomliszt, 80 g vaj, 1 tojás
- **Töltet**: 75 g felkockázott zsírszegény bacon, 125 ml tejszín, 125 g tejföl, 2 felvert tojás, 100 g svájci reszelt sajt, só, bors

Utasítások

A tészta elkészítéséhez helyezze a lisztet, a vajat és a tojást egy tálba, és keverje össze puha tésztává, majd tegye a hűtőbe 30 perc. Nyújtsa ki a tésztát és helyezze lepényhez használható, zsírral megkent kerámiatálba (25 cm átmérő). Szurkálja meg az alját villával. Keverje össze a tojást, a tejszínt, a tejfölt, a sajtot, a sót és a borsot. Öntse a tésztára közvetlenül a sütőbe helyezés előtt.

Gyümölcsös morzsasütemény

Hozzávalók
- **Feltét**: 200 g liszt, 100 g vaj, 100 g cukor, 2 g só, 2 g fahéjpor
- **Gyümölcs**: 600 g vegyes gyümölcs

Utasítások

Keverje össze az összes hozzávalót, amíg a feltéthez szükséges morzsaállagú nem lesz. Szórja az összekevert gyümölcsöket egy sütőtálba, és szórja rá a morzsát.

Sütés okosan

Házi készítésű pizza

Hozzávalók
- **Pizzatészta**: 300 g liszt, 7 g szárított élesztő, 1 evőkanál olívaolaj, 200 ml meleg víz, 1 evőkanál cukor és só
- **Feltét**: 400 g szeletelt zöldség (padlizsán, cukkini, hagyma, paradicsom), 100 g sonka vagy bacon (apróra vágva), 100 g reszelt sajt

Utasítások Helyezze egy tálba a lisztet, az élesztőt, az olajat, a sót, a cukrot és a meleg vizet, és keverje össze vizes állagú tésztává. Gyúrja össze robotgépben vagy kézzel 5–10 perc. Fedje le fedővel, és tegye a sütőbe 30 perc 35 °C-on, hogy megkeljen. Nyújtsa ki a tésztát liszttel megszórt felületen téglalap alakúra, és helyezze a tálcára vagy pizzatepsire. Kenje rá a paradicsompürét a tésztára, és helyezze rá a sonkát, a gombát, au olivabogyót és a paradicsomot. Szórja rá egyenletesen a reszelt sajtot a tetejére, és tegye a sütőbe.

Sült marhahátszín

Hozzávalók 1 kg marhahátszín, 5 g só, 1 g bors, 3 g rozmaring, kakukkfű

Utasítások Fűszerezze be a marhahúst sóval, borssal és rozmaringgal, és tegye a hűtőszekrénybe 1 órára. Helyezze a sütőrácsra. Tegye be a sütőbe, és süsse meg.

Fűszeres báránysült

Hozzávalók 1 kg báránykaraj (6 darab), 4 nagy gerezd fokhagyma (kipréselve), 1 evőkanál friss kakukkfű (morzsolt), 1 evőkanál friss rozmaring (morzsolt), 2 evőkanál só, 2 evőkanál olívaolaj

Utasítások Keverje össze a sót, a fokhagymát, a fűszernövényeket és az olajat, és adja hozzá a bárányhúst. Forgassa meg a húst a pácban, és hagyja szobahőmérsékleten legalább 30 perc–1 óra ideig.

Rácson sült sertésborda

Hozzávalók 2 sertés oldalas, 1 evőkanál szemes fekete bors, 3 babérlevél, 1 hagyma (apróra vágva), 3 gerezd fokhagyma (aprítva), 85 g barna cukor, 3 evőkanál Worcestershire-szósz, 2 evőkanál paradicsompüré, 2 evőkanál olívaolaj

Utasítások Készítsen barbecue-szószt. Hevítsen fel olajat egy serpenyőben, és adja hozzá a hagymát. Addig pirítsa, amíg megpuhul, és adja hozzá a többi hozzávalót. Forralja fel, majd csökkentse a hőfokot, és főzze 30 perc, amíg besűrűsödik. Pácolja be az oldalast a barbecue-szósszal legalább 30 perc–1 óra ideig.

Karbantartás

Tisztítás

⚠ FIGYELEM!

- Várja meg, míg a sütő és tartozékai kihűlnek, és csak azt követően lásson hozzá a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív tisztítószereket, kemény kefét, (fém) súrolópárnát, kést vagy más maró hatású anyagokat.

A sütő belseje

- A sütő belsejének megtisztításához használjon tiszta kendőt, enyhe tisztítószert vagy meleg, szappanos vizet.
- Az ajtó tömítését ne tisztítsa meg kézzel.
- A zománcfelület sérülésének elkerülése érdekében csak normál sütőtisztítókat használjon.
- Makacs foltok eltávolításához használjon speciális sütőtisztítót.
- Amint a sütőtér hőmérséklete a kezdeti időszakban emelkedik, előfordulhat, hogy az ajtó belső üvegén foltok jelennek meg. Ebben az esetben kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, amíg kihűl. Ezután törölje le a belső üveget konyhai törlőpapírral vagy semleges tisztítószerrel.

A sütő külseje

A sütő külsejének, így ajtajának, fogantyújának és kijelzőjének tisztításához használjon tiszta kendőt, enyhe mosogatószeres vagy szappanos meleg vizet, szárításához pedig konyhai törlőkendőt vagy száraz ruhát.
A sütőből kiáramló forró levegő következtében a zsír és a piszok könnyen lerakódhat a fogantyúk és gombok környékén, ezért azt javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg azokat.

Tartozékok

A tartozékokat minden használat után mossa le, és törölje szárazra konyharuhával. A makacs szennyeződések eltávolításához a használt tartozékokat a mosás előtt áztassa 30 percig meleg, szappanos vízben.

Katalitikus zománcfelület (csak a vonatkozó típusok)

Az eltávolítható alkatrészeket sötétszürke katalitikus zománcbevonattal látták el. Felületükre a légkeverés során keringő levegő által szállított olaj és zsiradék rakódhat le. Azonban ezek a szennyeződések a sütő 200 °C-os vagy annál magasabb hőmérsékletén elégnek.

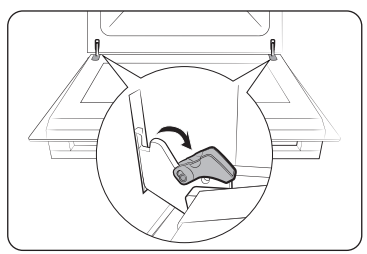
1. Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
2. Tisztítsa meg a sütő belsejét.
3. Válassza ki a légkeveréses módot maximális hőmérséklettel, és járassa a sütőt egy órán át.

Ajtó

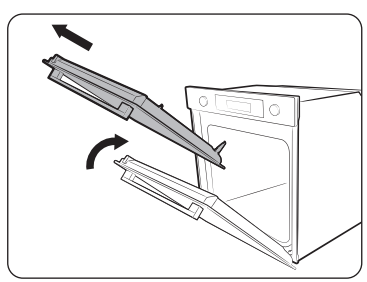
A sütő ajtaját csak tisztítási célból távolítsa el. Az ajtó tisztításhoz történő eltávolításához kövesse az alábbi utasításokat.

⚠ FIGYELEM!

A sütő ajtaja nehéz.

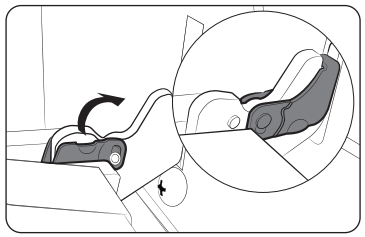


1. Nyissa ki az ajtót, és pattintsa ki teljesen mindkét ajtóbeakasztót.



2. Csukja be az ajtót kb. 70°-ra. Fogja meg két kézzel a sütő ajtaját az oldalainál, majd emelje fel és húzza felfelé, amíg el nem távolítja a zsanérokat.
3. Tisztítsa meg az ajtót szappanos vízzel és tiszta kendővel.

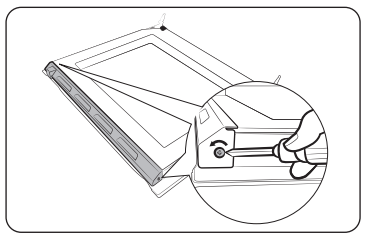
Karbantartás



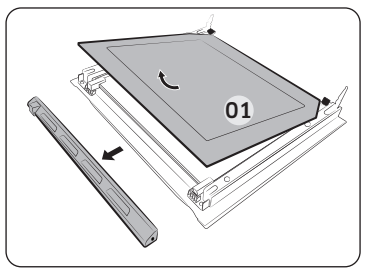
4. Ha elkészült, az ajtó visszaszereléséhez kövesse a fenti 1-2. lépést fordított sorrendben. Győződjön meg arról, hogy a beakasztók mindkét oldalon csuklósan vannak rögzítve.

Ajtóüveg

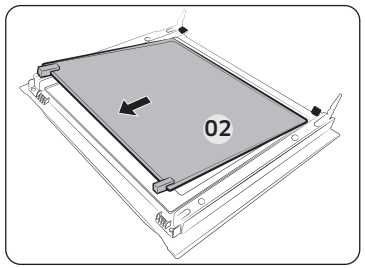
Típustól függően a sütőajtón három-négy réteg egymáshoz illesztett üveglap található. Az ajtóüveget csak tisztítási célból távolítsa el. Az ajtóüveg tisztításhoz történő eltávolításához kövesse az alábbi utasításokat.



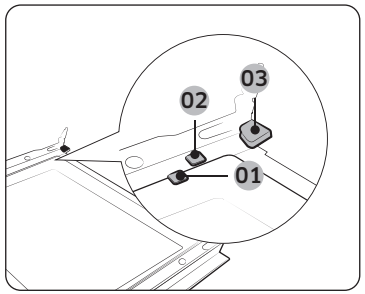
1. Egy csavarhúzó segítségével távolítsa el a csavarokat a bal és jobb oldalról.



2. Távolítsa el a burkolatokat a nyíl irányában.
3. Távolítsa el az első lapot az ajtóról.

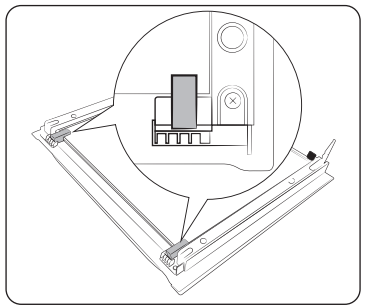


4. Távolítsa el a második lapot az ajtóról a nyíl irányában.
5. Tisztítsa meg az üveget szappanos vízzel és tiszta kendővel.



6. Ha elkészült, helyezze vissza a lapokat az alábbiak szerint:
- Helyezze be a 2. lapot az 1. és 2. tartókapocs közé, az 1. lapot pedig a 3. tartókapocsba, ebben a sorrendben.

01 1. tartókapocs
02 2. tartókapocs
03 3. tartókapocs

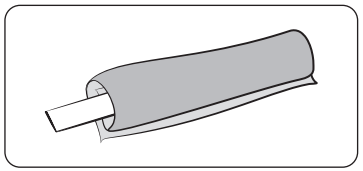


7. Ellenőrizze, hogy az üveggéderek megfelelően illeszkednek-e az üveglapba, és megfelelően rögzítik-e az üveglapot.
8. Az ajtó visszaszereléséhez kövesse a fenti 1-2. lépést fordított sorrendben.

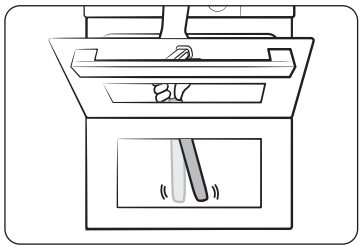
⚠ FIGYELEM!

A hőszivárgás elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy megfelelően helyezze vissza az üveglapokat.

Dupla ajtóüveg (csak egyes típusok esetén)



1. Facsarja ki alaposan a kendőt.

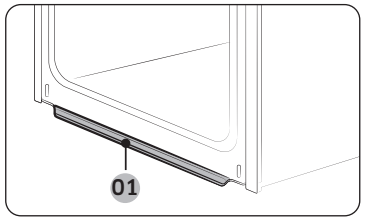


2. Helyezzen egy törülközőt az ajtó alá.
3. Tisztítsa meg az ajtót.
4. Vigyen fel tisztítószert a kendőre, és tisztítsa meg újból.
5. Törölje át a száraz kendővel a nedvességet és a buborékokat.

⚠ VIGYÁZAT!

A tisztításhoz ne vegye le az ajtót.

Vízgyűjtő



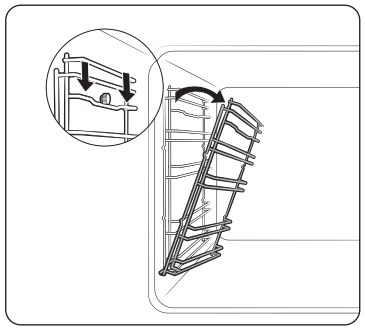
A vízgyűjtő nem csak a sütéskor keletkező felesleges nedvességet gyűjti, hanem az ételmaradványokat is. Rendszeresen ürítse ki és tisztítsa meg a vízgyűjtőt.

⚠ FIGYELEM!

Ha a vízgyűjtőből víz szivárog, forduljon a Samsung helyi szervizközpontjához.

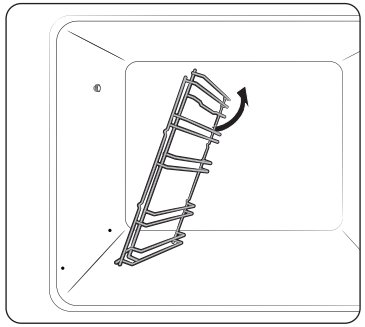
01 Vízgyűjtő

Oldalsó vezetősínek (csak egyes típusok esetén)



1. Nyomja meg a bal oldali vezetősín felső végét, és engedje le hozzávetőlegesen 45º-kal.

Karbantartás



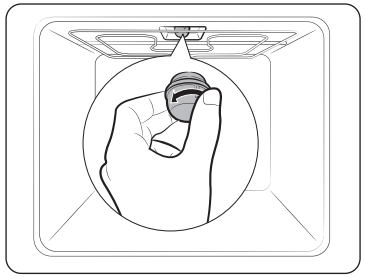
2. Húzza meg és távolítsa el a bal oldali vezetősín alsó végét.
3. Távolítsa el hasonló módon a jobb oldali vezetősínt.
4. Tisztítsa meg mindkét vezetősínt.
5. Ha elkészült, a vezetősínek visszaszereléséhez kövesse a fenti 1-2. lépést fordított sorrendben.

MEGJEGYZÉS

A sütő akkor is használható, ha a vezetősínek és a rácsok nincsenek a helyükön.

Csere

Izzók

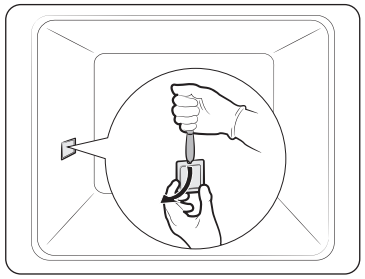


1. Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva szerelje le az üvegbúrát.
2. Cserélje ki az izzót.
3. Tisztítsa meg az üvegbúrát.
4. Ha elkészült, az üvegbúra visszaszereléséhez kövesse a fenti 1. lépést fordított sorrendben.

FIGYELEM!

- Az izzó cseréje előtt kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a tápkábelt.
- Csak 25-40 W-os / 220-240 V-os, 300 °C-ig hőálló izzót használjon. Jóváhagyott izzókat a Samsung helyi szervizközpontjában szerezhet be.
- A halogénizzókat mindig száraz ruhával fogja meg. Ez megakadályozza, hogy ujjlenyomat vagy verejték kerüljön az izzóra, ami megrövidítené annak élettartamát.

Oldalsó sütővilágítás



1. Tartsa meg egy kézzel az oldalsó sütővilágítás burkolatának alsó végét, majd egy lapos és éles eszközzel (pl. konyhai kés) távolítsa el a burkolatot az ábrán látható módon.
2. Cserélje ki az oldalsó sütővilágítást.
3. Szerelje vissza a világítás burkolatát.

Hibaelhárítás

Ellenőrzési pontok

Amennyiben probléma merül fel a sütővel kapcsolatban, először tekintse át az alábbi táblázatot, és próbálja ki a benne található javaslatokat. Ha egy probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a helyi Samsung szervizközponttal.

Probléma	Ok	Teendő
A gombok nem nyomhatók le teljesen.	• Idegen anyag került a gombok közé	• Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
	• Érintőgombos típusok esetén: nedvesség került a külső részre	• Távolítsa el a nedvességet, majd próbálja meg újra.
	• Le van zárva a kezelőpanel	• Ellenőrizze, hogy le van-e zárva a kezelőpanel.
Nem látható az idő.	• Nincs áramellátás	• Ellenőrizze, hogy van-e áramellátás.
A sütő nem működik.	• Nincs áramellátás	• Ellenőrizze, hogy van-e áramellátás.
A sütő működés közben leáll.	• A sütő nem csatlakozik a fali aljzatba	• Csatlakoztassa vissza az áramellátást.
Az áramellátás lekapcsol a működés során.	• Túl sokáig tart a sütés	• A sütő hosszú ideig történő használatát követően hagyja lehűlni a sütőt.
	• Nem működik a hűtőventilátor	• Ellenőrizze, hogy hallja-e a hűtőventilátor hangját.
	• A sütőt nem megfelelően szellőző helyre építették be	• Tartsa be a termék beépítési utasításában leírt távolságokat.
	• Több dugasz csatlakozik ugyanabba az aljzatba	• Használjon külön fali aljzatot.
A sütő nincs áram alatt.	• Nincs áramellátás	• Ellenőrizze, hogy van-e áramellátás.

Probléma	Ok	Teendő
A sütő külső része túlságosan forró a működés során.	• A sütőt nem megfelelően szellőző helyre építették be	• Tartsa be a termék beépítési utasításában leírt távolságokat.
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	• Ételmaradék ragadt az ajtó és a sütő beltere közé	• Tisztítsa meg alaposan a sütőt, majd nyissa ki ismét az ajtót.
A belső világítás gyenge, vagy nem kapcsol be.	• A lámpa be-, majd kikapcsol	• A lámpa egy adott idő után az energiatakarékosság érdekében automatikusan kikapcsol. A sütővilágítás gombjával bármikor visszakapcsolhatja.
	• Idegen anyag került a lámpára sütés közben	• Tisztítsa meg a sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.
Ráz a sütő.	• Nem megfelelő az áramellátás földelése • Földelés nélküli aljzatot használ	• Ellenőrizze, hogy megfelelő-e az áramellátás földelése.
Vízcsepegés tapasztalható.	• Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a termék meghibásodását.	• Hagyja lehűlni a sütőt, majd törölje ki száraz törlőkendővel.
Gőz áramlik ki az ajtón lévő egyik nyíláson.		
Víz marad a sütőben.		

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Teendő
A sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik.	• A fényerő az áramellátás teljesítményének változásaitól függően változik.	• Az áramellátás sütés közbeni teljesítményváltozása nem hiba, ezért nincs oka aggodalomra.
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	• A ventilátor automatikusan forog egy bizonyos ideig, hogy kiszellőztesse a sütő belsejét.	• Ez nem jelenti a termék meghibásodását, nincs oka aggodalomra.
A sütő nem melegít.	• Nyitva van az ajtó	• Csukja be az ajtót, és indítsa újra.
	• A sütő kezelőgombjainak beállítása nem megfelelő	• Tekintse át a sütő kezelését bemutató fejezetet, és nullázza a sütőt.
	• Ha az egyik biztosíték kiégett vagy az áramkör-megszakító működésbe lépett.	• Cserélje ki a biztosítékot, vagy állítsa vissza az áramkör-megszakítót. Ha ez többször is előfordul, hívjon villanyszerelőt.
Füst látható a működés közben.	• A sütő első használata során	• A sütő első használata során füst áramolhat ki a sütőből. Ez nem jelent meghibásodást. A készülék 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	• Étel van a fűtőelemen	• Hagyja elegendő mértékben lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemről.
A sütő használatakor égett vagy műanyagszag érezhető.	• Nem hőálló műanyag vagy egyéb edényt használ	• Magas hőmérsékletnek ellenálló edényeket használjon.

Probléma	Ok	Teendő
A sütő nem süt megfelelően.	• Gyakran kinyitják az ajtót sütés közben	• Ne nyitogassa a sütőajtót, kivéve, ha az ételt meg kell fordítani. Ha túl sokszor nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással lehet az elkészített étel minőségére.
A gőztisztítás nem működik.	• Ennek az az oka, hogy a hőmérséklet túl magas.	• Hagyja lehűlni a sütőt, majd ezután használja.
A Kettős sütés mód nem működik.	• Ha az osztó nincs megfelelően behelyezve	• Helyezze be az osztót megfelelően, majd próbálja meg újra.
A normál sütés mód nem működik.	• Ha az osztó be van helyezve a sütőbe.	• Vegye ki az osztót, majd próbálja meg újra.

Információkódok

Ha a sütő nem működik, információkód jelenhet meg a kijelzőn. Tekintse át az alábbi táblázatot, és próbálja ki a benne található javaslatokat.

Kód	Jelentés	Teendő
C-d1	Az ajtózár hibája	Kapcsolja ki a sütőt, majd indítsa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, kapcsoljon ki minden tápellátást legalább 30 másodpercig, majd csatlakoztassa vissza. Ha a hiba nem szűnik meg, forduljon a szervizközponthoz.
C-20	Érzékelőhiba	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Csak az EEPROM olvasása/írása közben történik.	
C-F0	Nincs kommunikáció a fő NYÁK és az alárendelt NYÁK között.	
C-F2	Kommunikációs hiba van az érintésvezérelt kezelőfelület, illetve a fő vagy az alárendelt mikroszámítógép között.	Kapcsolja ki a sütőt, majd indítsa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, kapcsoljon ki minden tápellátást legalább 30 másodpercig, majd csatlakoztassa vissza. Ha a hiba nem szűnik meg, forduljon a szervizközponthoz.
C-d0	Gombhiba Ez abban az eseten következik be, ha a gombot hosszú ideig tartja lenyomva.	Tisztítsa meg a gombot, és győződjön meg arról, hogy nincs víz rajta vagy körülötte. Kapcsolja ki a sütőt, majd próbálja meg újra. Ha egy probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a helyi Samsung szervizközponttal.

Kód	Jelentés	Teendő
-dC-	Ha az osztót eltávolítja Kettős sütés módban történő sütés közben. Ha az osztót behelyezi normál sütési módban történő sütés közben.	Az osztót nem szabad eltávolítani a Kettős sütés módban történő sütés közben. Kapcsolja ki a sütőt, majd indítsa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, kapcsoljon ki minden tápellátást legalább 30 másodpercig, majd csatlakoztassa vissza. Ha a hiba nem szűnik meg, forduljon a szervizközponthoz.
S-01	Biztonsági kikapcsolás A sütő a megadott hőmérsékleten hosszabb ideig működött. • 100 °C alatt - 16 óra • 105 °C és 240 °C között - 8 óra • 245 °C és max. között - 4 óra	Ez nem rendszerhiba. Kapcsolja ki a sütőt, és távolítsa el az ételt. Ezután próbálja meg újra normál módon.

Műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak.

Csatlakozási feszültség		230-240 V ~ 50 Hz
Csatlakoztatott maximális terhelés teljesítménye		3650-3950 W
Méret (szé. × ma. × mé.)	Főegység	595 x 596 x 570 mm
	Beépíthető rész	560 x 579 x 549 mm
Űrtartalom		76 liter

* Ez a termék <G> energiahatékonysági osztályba sorolt fényforrást tartalmaz.

Függelék

Termékadatlap

SAMSUNG	SAMSUNG		
A modell megjelölése	NV7B441****, NV7B442****, NV7B443****, NV7B444****, NV7B445****, NV7B441**C*, NV7B442**C*, NV7B444**C*, NV7B451****, NV7B452****, NV7B453****, NV7B454****, NV7B455****		
Energiahatékonysági mutató sütőterenként (EEI cavity)	81,6		
Energiatakarékossági osztály sütőterenként	A+		
A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőterében egy üzemciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (végső villamos energia) hagyományos üzemmódban, sütőterenként (EC electric cavity)	1,05 kWh/ciklus		
A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőterében egy üzemciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (végső villamos energia) légkeveréses üzemmódban, sütőterenként (EC electric cavity)	0,71 kWh/ciklus		
A sütőterek száma	1		
Hőforrás sütőterenként (villamos energia vagy gáz)	villamos energia		
Térfogat sütőterenként (V)	76 L		
A sütő típusa	Beépíthető rész		
A készülék tömege (M)	NV7B441****: 33,4 kg NV7B442****: 33,4 kg NV7B443****: 38,4 kg NV7B444****: 33,4 kg NV7B445****: 38,4 kg	NV7B441**C*: 38,4 kg NV7B442**C*: 38,4 kg NV7B444**C*: 38,4 kg	NV7B451****: 33,4 kg NV7B452****: 36,9 kg NV7B453****: 40,9 kg NV7B454****: 36,9 kg NV7B455****: 40,9 kg

Az EN 60350-1 és EN 50564 szabvány, valamint a Bizottság 65/2014/EU és 66/2014/EU rendelete alapján, valamint az 1275/2008/EK rendelet alapján meghatározott adatok.

Teljes készenléti energiafogyasztás (W) (Az összes hálózati port „be” állapotban)		1,9 W
Az energiagazdálkodás időtartama (perc.)		20 perc.
WIFI	Készenléti üzemmód energiafogyasztása (W)	1,9 W
	Az energiagazdálkodás időtartama (perc.)	20 perc.
Készenléti üzemmód	Energiafogyasztás	1,0 W
	Az energiagazdálkodás időtartama (perc.)	30 perc.

Energiatakarékossági tippek

- Sütés során a sütő ajtajának csukva kell maradnia, kivéve az étel átfordításakor. Sütés közben ne nyitogassa gyakran az ajtót, mert így fenntartható a sütő hőmérséklete, és energiát takaríthat meg.
- Előre tervezze meg a sütő használatának menetét, így elkerülhető a sütő kikapcsolása két étel sütése között, és kevesebb energia, valamint idő szükséges a sütő ismételt felmelegítéséhez.
- Ha a sütési idő 30 percnél hosszabb, a sütőt a sütés vége előtt 5-10 perccel kikapcsolva energiát takaríthat meg. A fennmaradó hő elegendő a sütés befejezéséhez.
- Amikor csak lehetséges, egyidejűleg több ételt süssön.

MEGJEGYZÉS

A Samsung ezennel kijelenti, hogy ez a rádiós berendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és az Egyesült Királyság vonatkozó jogszabályi követelményeinek.
Az EU megfelelőségi nyilatkozat és az Egyesült Királyság megfelelőségi nyilatkozatának teljes szövege a következő internetes címen érhető el: A hivatalos megfelelőségi nyilatkozat a http://www.samsung.com címen található. lépjen a Támogatás > Terméktámogatás keresése menüpontra, és írja be a modell nevét.

	Frekvenciatartomány	Adó teljesítménye (Max.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Nyílt forráskódú szoftverrel kapcsolatos közlemény

A termékhez mellékelt szoftver nyílt forráskódú szoftvert tartalmaz.
A http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 URL a termékhez kapcsolódó nyílt forráskódú licencinformációkhoz vezet.

SAMSUNG

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
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
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01413C-01

Εντοιχιζόμενος φούρνος

Εγχειρίδιο χρήσης και εγκατάστασης

NV7B441**** / NV7B442**** / NV7B443**** / NV7B444**** / NV7B445****
/ NV7B441**C* / NV7B442**C* / NV7B444**C* / NV7B451**** /
NV7B452**** / NV7B453**** / NV7B454**** / NV7B455****

SAMSUNG

Περιεχόμενα

Χρήση του παρόντος εγχειριδίου 3

Τα παρακάτω σύμβολα χρησιμοποιούνται σε αυτό το Εγχειρίδιο χρήσης: 3

Οδηγίες ασφαλείας 3

Σημαντικές προφυλάξεις ασφαλείας 3
Σωστή διάθεση του παρόντος προϊόντος (Απόβλητα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) 6
Λειτουργία αυτόματης εξοικονόμησης ενέργειας 6

Εγκατάσταση 6

Τι περιλαμβάνει 6
Σύνδεση ρεύματος 7
Τοποθέτηση σε ντουλάπι 8

Πριν ξεκινήσετε 10

Αρχικές ρυθμίσεις 10
Οσμή του νέου φούρνου 10
Έξυπνος μηχανισμός ασφαλείας 10
Πόρτα με μαλακό κλείσιμο 11
Αξεσουάρ 11
Ευέλικτη πόρτα 12
Μηχανική κλειδαριά 13
Διπλή λειτουργία μαγειρέματος 13

Λειτουργίες 14

Πίνακας Ελέγχου 14
Κοινές ρυθμίσεις 15
Λειτουργίες μαγειρέματος (εκτός από τη Σχάρα) 18
Λειτουργίες μαγειρέματος (Σχάρα) 20
Εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας Διπλή λειτουργίας μαγειρέματος 22
Λειτουργία Κενό αέρος 24
Για να σταματήσετε το μαγείρεμα 26
Ειδική λειτουργία 26
Λειτουργία Φυσικός ατμός 27
Αυτόματος μαγείρεμα 28
Καθαρισμός 29
Χρονοδιακόπτης 31
Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση ήχου 31
Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση Wi-Fi 31

Έξυπνο μαγείρεμα 32

Μη αυτόματο μαγείρεμα 32
Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος 37
Δοκιμαστικά πιάτα 43
Συλλογή συχνών συνταγών αυτόματου μαγειρέματος 44

Συντήρηση 47

Καθαρισμός 47
Αντικατάσταση 50

Αντιμετώπιση προβλημάτων 51

Σημεία ελέγχου 51
Κωδικοί πληροφοριών 53

Τεχνικές προδιαγραφές 54

Παράρτημα 54

Φύλλο δεδομένων προϊόντος 54
Ανακοίνωση ανοιχτού κώδικα 55

Χρήση του παρόντος εγχειριδίου

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε τον εντοιχιζόμενο φούρνο SAMSUNG.
Αυτό το Εγχειρίδιο χρήσης περιέχει σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια και οδηγίες που θα σας βοηθήσουν με τη λειτουργία και τη συντήρηση της συσκευής σας.
Αφιερώστε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτό το Εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας και φυλάξτε αυτό το βιβλίο για μελλοντική αναφορά.

Τα παρακάτω σύμβολα χρησιμοποιούνται σε αυτό το Εγχειρίδιο χρήσης:

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνοι ή επισφαλείς πρακτικές που ενδέχεται να οδηγήσουν σε **σοβαρό τραυματισμό, θάνατο ή/και υλικές ζημιές**.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνοι ή επισφαλείς πρακτικές που ενδέχεται να οδηγήσουν σε **τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Χρήσιμες συμβουλές, συστάσεις ή πληροφορίες που βοηθούν τους χρήστες να χειριστούν το προϊόν.

Οδηγίες ασφαλείας

Η εγκατάσταση αυτού του φούρνου πρέπει να γίνεται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο. Ο τεχνικός εγκατάστασης είναι υπεύθυνος για τη σύνδεση της συσκευής στην παροχή ρεύματος σύμφωνα με τις σχετικές υποδείξεις ασφαλείας.

Σημαντικές προφυλάξεις ασφαλείας

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ή την καθοδήγηση σχετικά με τη χρήση της συσκευής ατόμου υπεύθυνου για την ασφάλειά τους.
Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
Τα μέσα για την αποσύνδεση πρέπει να ενσωματώνονται στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
Αυτή η συσκευή πρέπει να επιτρέπεται να αποσυνδεθεί από την παροχή μετά την εγκατάσταση. Η αποσύνδεση μπορεί να επιτευχθεί με την πρόσβαση στο βύσμα ή με την ενσωμάτωση ενός διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο συντήρησης ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.

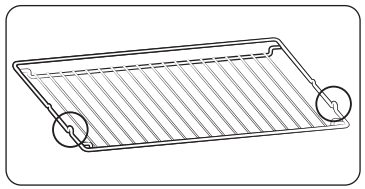
Οδηγίες ασφαλείας

Η μέθοδος στερέωσης που δηλώνεται δεν πρέπει να εξαρτάται από τη χρήση συγκολλητικών ουσιών, εφόσον δεν θεωρούνται αξιόπιστα μέσα στερέωσης.
Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό την επίβλεψη ή την καθοδήγηση άλλου ατόμου σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
Κατά τη χρήση η συσκευή θερμαίνεται. Πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα θερμοστοιχεία μέσα στο φούρνο.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσβάσιμα εξαρτήματα ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά πρέπει να μείνουν μακριά.
Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου, επειδή μπορεί να προκαλέσουν εκδορές στην επιφάνεια, με αποτέλεσμα τον θρυμματισμό της υάλου.
Εάν η συσκευή έχει λειτουργία καθαρισμού, πρέπει να αφαιρεθεί η υπερβολική διαρροή πριν τον καθαρισμό και όλα τα εργαλεία της κουζίνας πρέπει να αφαιρεθούν από τον φούρνο κατά τη διάρκεια του καθαρισμού με ατμό ή του αυτοκαθαρισμού. Η λειτουργία καθαρισμού εξαρτάται από το μοντέλο.

Εάν αυτή η συσκευή έχει λειτουργία καθαρισμού, κατά τις συνθήκες καθαρισμού οι επιφάνειες ενδέχεται να ζεσταίνονται περισσότερο από το συνηθισμένο και τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά. Για συσκευές με διαδικασία πυρολυτικού καθαρισμού, ορισμένα ζώα, ιδιαίτερα τα πουλιά, μπορεί να είναι ευαίσθητα στις αναθυμιάσεις και τις τοπικές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού και θα πρέπει να μετακινηθούν σε κατάλληλο καλά αεριζόμενο χώρο κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.
Αερίστε το δωμάτιο κατά τη διάρκεια και μετά τη διαδικασία πυροκαθαρισμού.
Η λειτουργία καθαρισμού εξαρτάται από το μοντέλο.
Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτόν τον φούρνο. (Μόνο για μοντέλο με θερμικούς αισθητήρες μέτρησης)
Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα θερμοστοιχεία. Παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να μένουν μακριά εκτός εάν υπόκεινται σε συνεχή επίβλεψη.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.

Η πόρτα ή η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να ζεσταθεί όταν η συσκευή λειτουργεί.

Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή λειτουργεί. Οι επιφάνειες ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη χρήση.



Τοποθετήστε τη σχάρα γκριλ στη θέση της με τα προεξέχοντα μέρη (στοπ και στις δύο πλευρές) προς τα εμπρός, έτσι ώστε η σχάρα γκριλ να υποστηρίζει τη θέση ηρεμίας για μεγάλα φορτία.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ**

Εάν ο φούρνος έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά, μην τον συνδέσετε.

Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδέεται στο ηλεκτρικό δίκτυο μόνο από ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Σε περίπτωση βλάβης ή ζημιάς στη συσκευή, μην επιχειρήσετε να τη θέσετε σε λειτουργία.

Οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Η ακατάλληλη επισκευή μπορεί να οδηγήσει σε σημαντικό κίνδυνο για εσάς και τους άλλους. Εάν ο φούρνος σας χρειάζεται επισκευή, επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις της SAMSUNG ή τον αντιπρόσωπό σας.

Δεν επιτρέπεται ηλεκτρικοί αγωγοί και καλώδια να αγγίζουν τον φούρνο.

Ο φούρνος πρέπει να συνδέεται με την τροφοδοσία ρεύματος μέσω εγκεκριμένου διακόπτη προστασίας ή ασφάλειας. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε πολλαπλούς προσαρμογείς ή καλώδια επέκτασης.

Η τροφοδοσία της συσκευής πρέπει να απενεργοποιείται κατά την επισκευή ή τον καθαρισμό.

Φροντίστε να συνδέετε τις ηλεκτρικές συσκευές στις πρίζες κοντά στον φούρνο.

Εάν η συσκευή διαθέτει λειτουργία μαγειρέματος ατμού ή ατμού, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν η κασέτα νερού έχει υποστεί ζημιά. (Μόνο για μοντέλα με λειτουργία ατμού)

Όταν η κασέτα είναι ραγισμένη ή σπασμένη, μην τη χρησιμοποιήσετε και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο τεχνικής συντήρησης. (Μόνο για μοντέλα με λειτουργία ατμού)

Αυτός ο φούρνος έχει σχεδιαστεί μόνο για το μαγείρεμα οικιακών φαγητών.

Κατά τη χρήση, οι εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου είναι αρκετά καυτές ώστε να προκαλέσουν εγκαύματα. Μην αγγίζετε τα θερμοστοιχεία ή τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου μέχρι να κρυώσουν.

Μην αποθηκεύετε ποτέ εύφλεκτα υλικά στο φούρνο.

Οι επιφάνειες του φούρνου ζεσταίνονται όταν η συσκευή λειτουργεί σε υψηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Όταν μαγειρεύετε, προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, καθώς ο ζεστός αέρας και ο ατμός μπορούν να διαφύγουν γρήγορα.

Όταν μαγειρεύετε πιάτα που περιέχουν αλκοόλ, το αλκοόλ μπορεί να εξατμιστεί λόγω των υψηλών θερμοκρασιών και ο ατμός μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με ένα θερμό μέρος του φούρνου.

Για την ασφάλειά σας, μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά νερού υψηλής πίεσης ή καθαριστικά με εκτοξευτήρες ατμού.

Τα παιδιά πρέπει να μένουν σε ασφαλή απόσταση όταν χρησιμοποιείται το φούρνο.

Κατεψυγμένα τρόφιμα, όπως πίτσες, πρέπει να μαγειρεύονται στο μεγάλο πλέγμα. Εάν χρησιμοποιηθεί ταψί, μπορεί να παραμορφωθεί λόγω της μεγάλης μεταβολής των θερμοκρασιών.

Μη ρίχνετε νερό στο κάτω μέρος του φούρνου όταν είναι ζεστό. Αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη στην επισμαλτωμένη επιφάνεια.

Η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή κατά το μαγείρεμα.

Μην επενδύετε το κάτω μέρος του φούρνου με αλουμινόχαρτο και μην τοποθετείτε ταψιά ψησίματος πάνω σε αυτό. Το αλουμινόχαρτο εμποδίζει τη θερμότητα, η οποία μπορεί να προκαλέσει βλάβη στις επισμαλτωμένες επιφάνειες και να μην επιτρέπει το σωστό μαγείρεμα.

Οι χυμοί φρούτων αφήνουν λεκέδες, οι οποίοι μπορούν να γίνουν μόνιμοι στις επισμαλτωμένες επιφάνειες του φούρνου.

Κατά το μαγείρεμα πολύ υγρών κέικ, χρησιμοποιήστε το βαθύ σκεύος.

Μην αφήνετε ταψιά πάνω στην ανοικτή πόρτα του φούρνου.

Κρατήστε τα παιδιά μακριά από την πόρτα όταν ανοίγουν ή κλείνουν καθώς μπορεί να χτυπήσουν στην πόρτα ή να πιάσουν τα δάχτυλά τους στην πόρτα.

Μην πατάτε, στηρίζεστε, κάθεστε ή τοποθετείτε βαριά αντικείμενα στην πόρτα.

Μην ανοίγετε την πόρτα με άσκοπα μεγάλη δύναμη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την κύρια παροχή ρεύματος ακόμα και μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αφήνετε την πόρτα ανοιχτή όσο ψήνεται το φαγητό στο φούρνο.

Οδηγίες ασφαλείας

Σωστή διάθεση του παρόντος προϊόντος (Απόβλητα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)

(Ισχύει σε χώρες με χωριστά συστήματα συλλογής)

Αυτή η σήμανση επάνω στο προϊόν, στα εξαρτήματα ή σε έντυπα υποδεικνύει ότι το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα (π.χ. φορτιστής, ακουστικά, καλώδιο USB) δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της διάρκειας ζωής τους. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη διάθεση των αποβλήτων, παρακαλούμε να διαχωρίσετε αυτά τα προϊόντα από άλλους τύπους απορριμμάτων και να τα ανακυκλώσετε υπεύθυνα, προκειμένου να προωθήσετε τη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.

Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επικοινωνία είτε με το κατάστημα απ' όπου αγόρασαν αυτό το προϊόν, είτε με τις κατά τόπους κρατικές υπηρεσίες, για λεπτομέρειες σχετικά με το πού και πώς μπορούν να φέρουν αυτά τα αντικείμενα για περιβαλλοντικά ασφαλή ανακύκλωση.

Οι επαγγελματίες χρήστες πρέπει να επικοινωνήσουν με τον προμηθευτή τους και να ελέγξουν τους όρους και τις προϋποθέσεις του συμβολαίου αγοράς. Το παρόν προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα δεν πρέπει να αναμιγνύονται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση.

Για πληροφορίες σχετικά με τις περιβαλλοντικές δεσμεύσεις της Samsung και τις ρυθμιστικές υποχρεώσεις για το συγκεκριμένο προϊόν, π.χ. REACH, WEEE, Μπαταρίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Λειτουργία αυτόματης εξοικονόμησης ενέργειας

- Λάμπα : Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη λάμπα του φούρνου πιέζοντας το κουμπί 'Λάμπα φούρνου'. Για εξοικονόμηση ενέργειας, ο φωτισμός του φούρνου είναι απενεργοποιημένος λίγα λεπτά μετά το ξεκίνημα του προγράμματος μαγειρέματος.

Εγκατάσταση

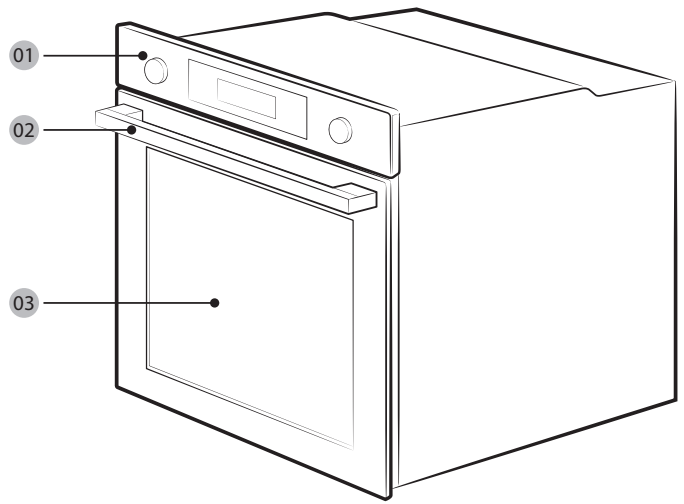
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αυτό το προϊόν αναφέρεται ειδικά σε εντιχοιζόμενα προϊόντα.
Αυτός ο φούρνος πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο τεχνικό. Ο τεχνικός εγκατάστασης είναι υπεύθυνος για τη σύνδεση του φούρνου στο ρεύμα, τηρώντας παράλληλα τους σχετικούς κανονισμούς ασφαλείας της περιοχής σας.

Τι περιλαμβάνει

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα αξεσουάρ περιλαμβάνονται στη συσκευασία του προϊόντος. Εάν αντιμετωπίζετε πρόβλημα με τον φούρνο ή τα εξαρτήματά του, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της Samsung ή τον πωλητή λιανικής.

Ο φούρνος με μια ματιά



01 Πίνακας Ελέγχου **02** Λαβή πόρτας **03** Πόρτα

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

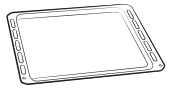
Ανάλογα με το μοντέλο, αυτός ο φούρνος διατίθεται σε δύο τύπους: μονή πόρτα και διπλή πόρτα.

Αξεσουάρ

Ο φούρνος συνοδεύεται από διάφορα εξαρτήματα που σας βοηθούν να παρασκευάσετε διάφορους τύπους φαγητού.

Σχάρα γκριλ

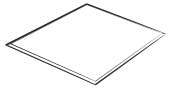
Ένθετο σχάρας γκριλ *



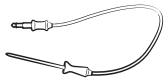
Ταψί *

Ταψί γενικής χρήσης *

Έξτρα βαθύ ταψί *



Διαχωριστικό



Θερμόμετρο κρέατος *

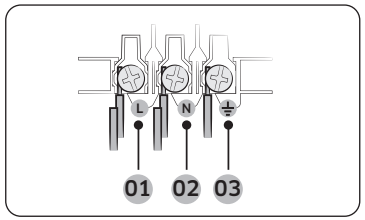
2 βίδες (M4 L25)

Ταψί ατμού *

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Η διαθεσιμότητα αξεσουάρ με αστερίσκο (*) εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου.

Σύνδεση ρεύματος



01 ΚΑΦΕ ή ΜΑΥΡΟ
02 ΜΠΛΕ ή ΛΕΥΚΟ
03 ΚΙΤΡΙΝΟ και ΠΡΑΣΙΝΟ

Συνδέστε το φούρνο σε μια ηλεκτρική πρίζα.
Εάν δεν παρέχεται υποδοχή τύπου βύσματος εξαιτίας επιτρεπόμενων περιορισμών ρεύματος, χρησιμοποιήστε έναν απομονωτή πολλαπλών πόλων (με διαστήματα τουλάχιστον 3 mm μεταξύ τους) για να τηρήσετε τους κανονισμούς ασφαλείας.
Χρησιμοποιήστε ένα καλώδιο τροφοδοσίας επαρκούς μήκους που υποστηρίζει την προδιαγραφή H05 RR-F ή H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm².

Ονομαστικό ρεύμα (A)	Ελάχιστη περιοχή διατομής
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Ελέγξτε τις προδιαγραφές εξόδου στην ετικέτα που είναι προσαρτημένη στον φούρνο.
Ανοίξτε το πίσω κάλυμμα του φούρνου χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι και αφαιρέστε τις βίδες του σφιγκτήρα καλωδίου. Στη συνέχεια, συνδέστε τις γραμμές ηλεκτρικής ενέργειας στους αντίστοιχους ακροδέκτες σύνδεσης.
Το τερματικό (⏚) έχει σχεδιαστεί για γείωση. Συνδέστε πρώτα τις κίτρινες και πράσινες γραμμές (γείωση), οι οποίες πρέπει να είναι μακρύτερες από τις άλλες. Εάν χρησιμοποιείτε υποδοχή τύπου βύσματος, το βύσμα πρέπει να παραμένει προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση του φούρνου. Η Samsung δεν είναι υπεύθυνη για ατυχήματα που οφείλονται σε ελλιπή ή ελαττωματική γείωση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

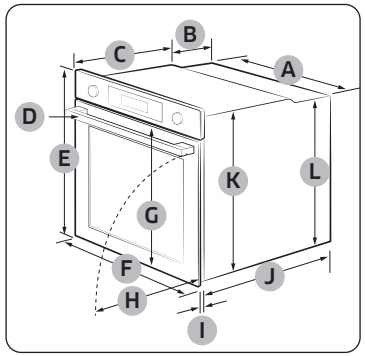
Μην πατάτε ή στρίβετε τα καλώδια κατά την εγκατάσταση και κρατήστε τα μακριά από εξαρτήματα που εκπέμπουν θερμότητα του φούρνου.

Εγκατάσταση

Τοποθέτηση σε ντουλάπι

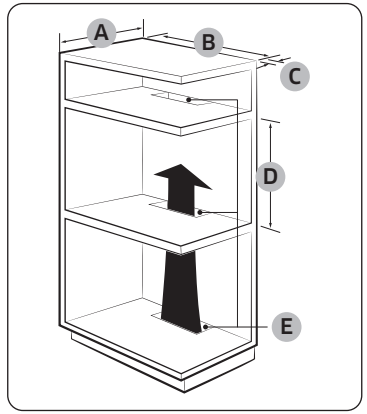
Κατά την εγκατάσταση του φούρνου σε εντοιχιζόμενο ντουλάπι, το ντουλάπι πρέπει να έχει τις πλαστικές επιφάνειες και τα συγκολλητικά του μέρη ανθεκτικά στους 90 °C. Η Samsung δεν είναι υπεύθυνη για ζημιές σε έπιπλα από την εκπομπή θερμότητας του φούρνου.
Ο φούρνος πρέπει να αερίζεται επαρκώς. Για εξαερισμό, αφήστε ένα κενό περίπου 50 mm ανάμεσα στο κάτω ράφι του ντουλαπιού και στον τοίχο στήριξης. Εάν εγκαταστήσετε τον φούρνο κάτω από μια εστία, ακολουθήστε τις οδηγίες εγκατάστασης της εστίας.

Απαιτούμενες διαστάσεις για την εγκατάσταση



Φούρνος (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

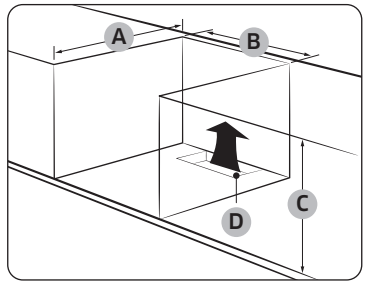


Εντοιχιζόμενο ντουλάπι (mm)

A	Ελαχ. 550
B	Ελαχ. 560
C	Ελαχ. 50
D	Ελαχ. 590 - Ελαχ. 600
E	Ελαχ. 460 x Ελαχ. 50

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Το εντοιχιζόμενο ντουλάπι πρέπει να διαθέτει εξαεριστήρες **(E)** για τον αερισμό της θερμότητας και την κυκλοφορία του αέρα.

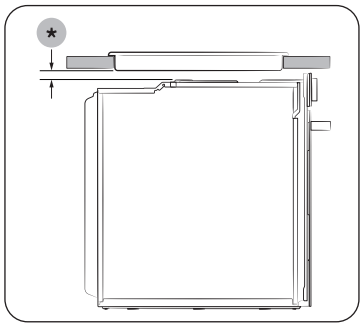


Ντουλάπι κάτω από το νεροχύτη (mm)

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

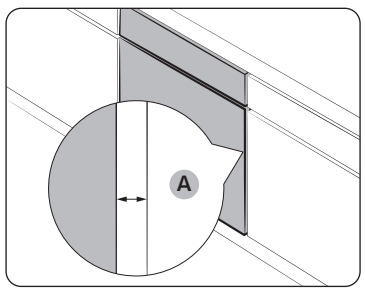
Το εντοιχιζόμενο ντουλάπι πρέπει να διαθέτει εξαεριστήρες **(D)** για τον αερισμό της θερμότητας και την κυκλοφορία του αέρα.



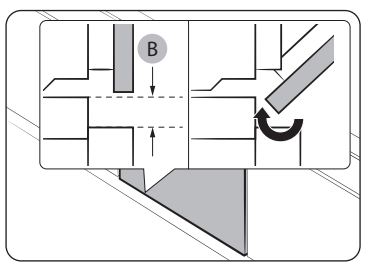
Τοποθέτηση με εστία

Για να τοποθετήσετε μια εστία στο πάνω μέρος του φούρνου, ελέγξτε τον οδηγό εγκατάστασης της εστίας για την απαίτηση χώρου εγκατάστασης **(*)**.

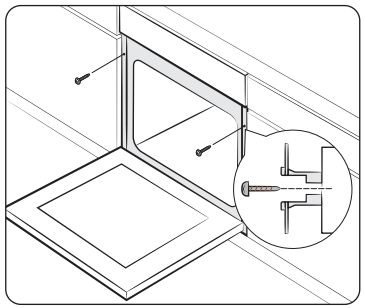
Τοποθέτηση του φούρνου



Φροντίστε να αφήσετε ένα κενό **(A)** τουλάχιστον 5 mm μεταξύ του φούρνου και κάθε πλευράς του ντουλαπιού.



Εξασφαλίστε απόσταση τουλάχιστον 3 mm **(B)**, ώστε η πόρτα να ανοίγει και να κλείνει ομαλά.



Τοποθετήστε τον φούρνο στο ντουλάπι και στερεώστε σταθερά τον φούρνο και στις δύο πλευρές χρησιμοποιώντας 2 βίδες.

Αφού ολοκληρωθεί η εγκατάσταση, αφαιρέστε το προστατευτικό φιλμ, την ταινία και άλλο υλικό συσκευασίας και αφαιρέστε τα παρεχόμενα αξεσουάρ από το εσωτερικό του φούρνου. Για να αφαιρέσετε τον φούρνο από το ντουλάπι, αποσυνδέστε πρώτα την παροχή ρεύματος από τον φούρνο και αφαιρέστε τις 2 βίδες στις δύο πλευρές του φούρνου.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ο φούρνος απαιτεί εξαερισμό για κανονική λειτουργία. Μην εμποδίζετε τους αεραγωγούς υπό οποιεσδήποτε συνθήκες.

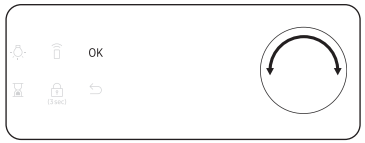
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Η πραγματική εμφάνιση του φούρνου μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

Πριν ξεκινήσετε

Αρχικές ρυθμίσεις

Όταν ενεργοποιείτε για πρώτη φορά τον φούρνο, στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος "12:00", όπου αναβοσβήνει το στοιχείο ώρας ("12"). Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα.



1. Με το στοιχείο της ώρας να αναβοσβήνει, γυρίστε τον επιλογέα τιμών (δεξιός επιλογέας) για να ρυθμίσετε την ώρα και, στη συνέχεια, πατήστε **OK** για να μετακινήσετε το στοιχείο των λεπτών.

2. Με το στοιχείο των λεπτών να αναβοσβήνει, γυρίστε τον επιλογέα τιμών για να ορίσετε το λεπτό και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**.

Για να αλλάξετε την τρέχουσα ώρα μετά από αυτήν την αρχική ρύθμιση, κρατήστε πατημένο το κουμπί ⏲ για 3 δευτερόλεπτα και ακολουθήστε τα παραπάνω βήματα.

Οσμή του νέου φούρνου

Πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο για πρώτη φορά, καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου για να αφαιρέσετε την οσμή του νέου φούρνου.

1. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το εσωτερικό του φούρνου.
2. Χρησιμοποιήστε τον φούρνο στη λειτουργία του Αερόθερμο στους 200 °C ή Συμβατική στους 200 °C για μια ώρα. Αυτό θα κάψει τις υπόλοιπες ουσίες παραγωγής στον φούρνο.
3. Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, απενεργοποιήστε τον φούρνο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

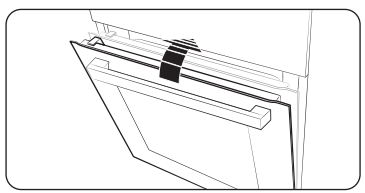
- Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να δείτε λίγο καπνό μέσα στο φούρνο ενώ λειτουργεί. Ωστόσο, δεν πρόκειται για δυσλειτουργία του προϊόντος.
- Καθώς η θερμοκρασία του χώρου μαγειρικής αυξάνεται αρχικά, μπορεί να εμφανιστούν κάποιες κηλίδες στο εσωτερικό τζάμι της πόρτας. Αν συμβεί αυτό, σβήστε το φούρνο και περιμένετε μέχρι να κρυώσει. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας ή ουδέτερο απορρυπαντικό με ένα καθαρό πανί για να σκουπίσετε το εσωτερικό τζάμι.
- Είναι επίσης σημαντικό να βεβαιωθείτε ότι λειτουργείτε το φούρνο σε καλά αεριζόμενο περιβάλλον κουζίνας.

Έξυπνος μηχανισμός ασφαλείας

Εάν ανοίξετε την πόρτα ενώ ο φούρνος λειτουργεί, η λυχνία του φούρνου ανάβει και ο ανεμιστήρας και τα θερμοστοιχεία σταματούν να λειτουργούν. Αυτό συμβαίνει για την πρόληψη σωματικών βλαβών, όπως είναι τα εγκαύματα, καθώς και για την αποφυγή περιττής απώλειας ενέργειας. Όταν συμβεί αυτό, απλά κλείστε την πόρτα και ο φούρνος συνεχίζει να λειτουργεί κανονικά, επειδή δεν πρόκειται για βλάβη συστήματος.

Πόρτα με μαλακό κλείσιμο (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)

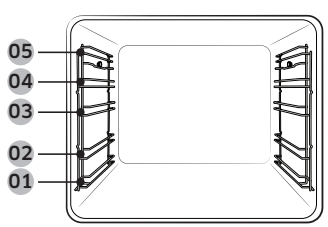
Ο εντοιχιζόμενος φούρνος Samsung διαθέτει μια πόρτα που κλείνει απαλά, με ασφάλεια και αθόρυβα. Κατά το κλείσιμο της πόρτας, οι ειδικά σχεδιασμένοι μεντεσέδες πιάνουν την πόρτα λίγα εκατοστά πριν την τελική θέση. Αυτή είναι η τέλεια πινελιά για πρόσθετη άνεση, επιτρέποντας στην πόρτα να κλείνει αθόρυβα και απαλά.
(Η διαθεσιμότητα αυτής της λειτουργίας εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου.)



Η πόρτα αρχίζει να κλείνει απαλά κατά περίπου 15 μοίρες και κλείνει τελείως μέσα σε περίπου 5 δευτερόλεπτα.

Αξεσουάρ

Για πρώτη φορά, καθαρίστε προσεκτικά τα εξαρτήματα με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μαλακό καθαρό πανί.



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

- Τοποθετήστε το εξάρτημα στη σωστή θέση μέσα στον φούρνο.
- Αφήστε χώρο τουλάχιστον 1 cm από το εξάρτημα και το κάτω μέρος του φούρνου και από οποιοδήποτε άλλο εξάρτημα.
- Προσέξτε να αφαιρέσετε τα μαγειρικά σκεύη ή/και τα αξεσουάρ από τον φούρνο. Ζεστά γεύματα ή αξεσουάρ μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Τα αξεσουάρ μπορεί να παραμορφωθούν καθώς θερμαίνονται. Μόλις κρυώσουν, θα ανακτήσουν την αρχική τους εμφάνιση και απόδοση.

Βασική χρήση

Για καλύτερη εμπειρία μαγειρέματος, εξοικειωθείτε με τον τρόπο χρήσης κάθε εξαρτήματος.

Σχάρα γκριλ	Η σχάρα γκριλ έχει σχεδιαστεί για γκριλ και ψήσιμο. Τοποθετήστε τη σχάρα γκριλ στη θέση της με τα προεξέχοντα μέρη (στοπ και στις δύο πλευρές) προς τα εμπρός.
Ένθετο σχάρας γκριλ *	Το ένθετο της σχάρας γκριλ χρησιμοποιείται με τη λαμαρίνα και αποτρέπει την πτώση υγρού στο κάτω μέρος του φούρνου.
Ταψί *	Το ταψί (βάθος: 20 mm) χρησιμοποιείται για το ψήσιμο κέικ, μπισκότων και άλλων γλυκών. Τοποθετήστε την κεκλιμένη πλευρά μπροστά.
Ταψί γενικής χρήσης *	Η λαμαρίνα γενικής χρήσης (βάθος: 30 mm) χρησιμοποιείται για μαγείρεμα και ψήσιμο. Χρησιμοποιήστε το ένθετο της σχάρας γκριλ για να αποφύγετε την πτώση υγρού στο κάτω μέρος του φούρνου. Τοποθετήστε την κεκλιμένη πλευρά μπροστά.
Έξτρα βαθύ ταψί *	Έξτρα βαθύ ταψί (βάθος: 50 mm) χρησιμοποιείται για το ψήσιμο με ή χωρίς το ένθετο της σχάρας γκριλ. Τοποθετήστε την κεκλιμένη πλευρά μπροστά.
Θερμόμετρο κρέατος *	Το θερμόμετρο κρέατος μετράει την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος για το μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε μόνο το θερμόμετρο κρέατος που συνοδεύει τον φούρνο σας.
Τηλεσκοπικές ράγες *	Χρησιμοποιήστε την τηλεσκοπική συρόμενη πλάκα για να τοποθετήσετε το ταψί ως εξής: **1.** Εκτείνετε τη συρόμενη πλάκα από τον φούρνο. **2.** Τοποθετήστε το ταψί στη συρόμενη πλάκα και σύρτε τη συρόμενη πλάκα στον φούρνο. **3.** Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
Διαχωριστικό	Το διαχωριστικό έχει σχεδιαστεί για να χωρίζει τον φούρνο σε δύο ζώνες. Χρησιμοποιήστε το διαχωριστικό με τη λειτουργία διπλού ψησίματος. Μη χρησιμοποιείτε το διαχωριστικό για κανένα άλλο σκοπό, εκτός από τον διαχωρισμό του θαλάμου σε δύο ζώνες ψησίματος. Μη χρησιμοποιείτε το διαχωριστικό ως ράφι.
Ταψί ατμού *	Χρησιμοποιήστε το ταψί ατμού μόνο στη λειτουργία Φυσικός ατμός. Τοποθετήστε το ταψί στο κάτω κέντρο του διαμερίσματος και γεμίστε το με καθαρό νερό. Καθώς το ταψί ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή περιμένετε μέχρι ο φούρνος να κρυώσει εντελώς για να αφαιρέσετε το ταψί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

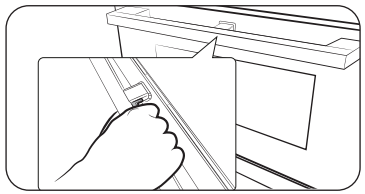
Η διαθεσιμότητα αξεσουάρ με αστερίσκο (*) εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου.

Πριν ξεκινήσετε

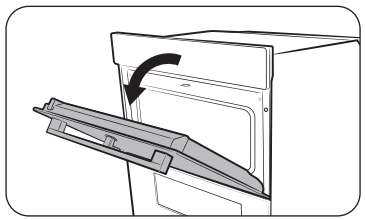
Ευέλικτη πόρτα

Αυτός ο φούρνος διαθέτει μια μοναδική ευέλικτη πόρτα που είναι αρθρωτή στη μέση, οπότε χρειάζεται μόνο να ανοίξετε το πάνω μισό για να αποκτήσετε πρόσβαση στον επάνω θάλαμο. Όταν χρησιμοποιείτε τη δυνατότητα Dual Cook, μπορείτε να έχετε πρόσβαση στον άνω χώρο του φούρνου πολύ πιο εύκολα και με μεγαλύτερη ενεργειακή απόδοση.

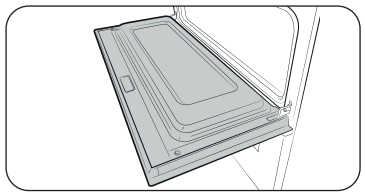
Πώς να χρησιμοποιήσετε την επάνω πόρτα



1. Πιέστε πλήρως τον μοχλό της λαβής.

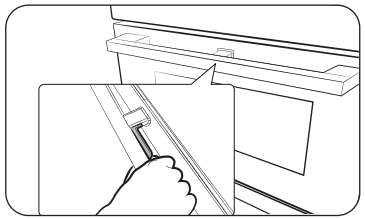


2. Τραβήξτε τη λαβή.

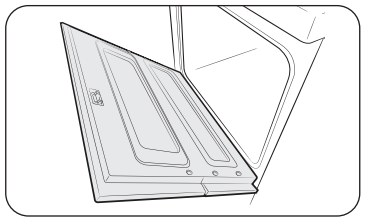


3. Αυτό θα ανοίξει μόνο την επάνω πόρτα όπως φαίνεται.

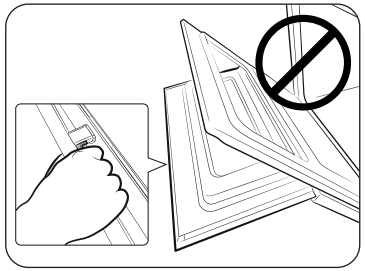
Πώς να χρησιμοποιήσετε την πλήρη πόρτα



1. Κρατήστε την περιοχή χωρίς μοχλούς της λαβής και στη συνέχεια τραβήξτε.



2. Αυτό θα ανοίξει ολόκληρη την πόρτα όπως φαίνεται.



⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ**

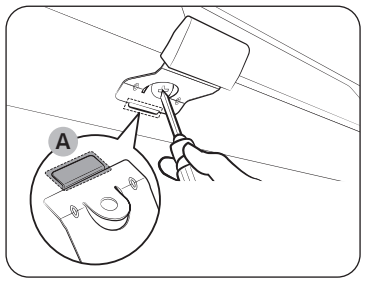
Όταν ανοίγετε ολόκληρη την πόρτα, βεβαιωθείτε ότι πιάνετε τη λαβή από το τμήμα χωρίς μοχλό.
Αν ο μοχλός πιέζεται κατά το ήμισυ μέσα από το άνοιγμα της πόρτας, η επάνω πόρτα μπορεί να ανοίξει προκαλώντας σωματική βλάβη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα στην επάνω πόρτα ή ασκείτε υπερβολική δύναμη.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με ή πάνω στην επάνω πόρτα.

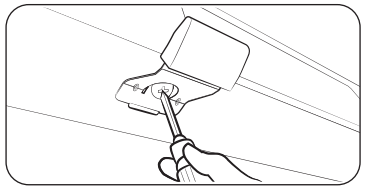
Μηχανική κλειδαριά (μόνο σε συγκεκριμένα μοντέλα)

Εγκατάσταση



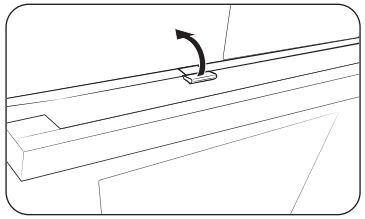
1. Τοποθετήστε το λεπτό τμήμα **(A)** της μηχανικής κλειδαριάς στην αντίστοιχη υποδοχή της λαβής ασφάλισης όπως φαίνεται.
2. Σφίξτε τη βίδα στη λαβή ασφάλισης.

Απεγκατάσταση



- Χαλαρώστε και αφαιρέστε τη βίδα από τη λαβή ασφάλισης.

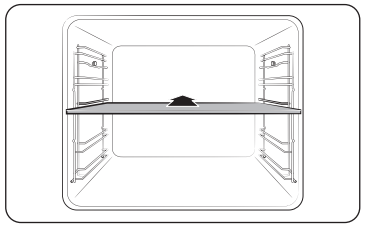
Κλείδωμα/Ξεκλείδωμα



- Για να ανοίξετε την πόρτα, σηκώστε ελαφρά τη λαβή ασφάλισης για να ξεκλειδώσετε την πόρτα. Στη συνέχεια, ανοίξτε την πόρτα.
- Για να κλειδώσετε την πόρτα, απλά κλείστε την πόρτα. Η μηχανική κλειδαριά κλειδώνει αυτόματα την πόρτα.

Διπλή λειτουργία μαγειρέματος

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και τα δύο άνω και κάτω διαμερίσματα για να μαγειρέψετε δύο διαφορετικές συνταγές ή απλά να επιλέξετε ένα διαμέρισμα για να μαγειρέψετε.



Τοποθετήστε το διαχωριστικό στο επίπεδο 3 για να χωρίσετε τον θάλαμο μαγειρέματος σε δύο διαμερίσματα. Ο φούρνος ανιχνεύει το διαχωριστικό και ενεργοποιεί το ανώτερο διαμέρισμα από προεπιλογή.

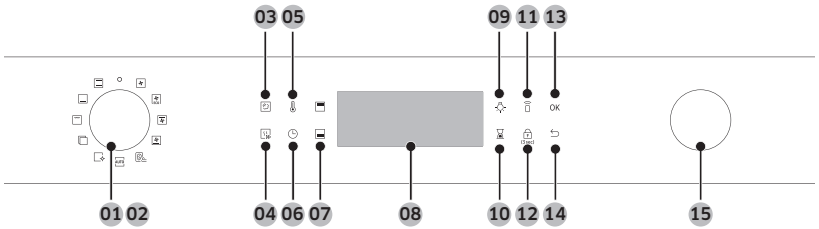
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Η διαθεσιμότητα της Διπλή λειτουργίας μαγειρέματος εξαρτάται από τη συνταγή. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα **Έξυπνο μαγείρεμα** σε αυτό το εγχειρίδιο.

Λειτουργίες

Πίνακας Ελέγχου

Ο μπροστινός πίνακας διατίθεται σε μεγάλη ποικιλία υλικών και χρωμάτων. Για βελτιωμένη ποιότητα, η πραγματική εμφάνιση του φούρνου μπορεί να αλλάξει χωρίς προειδοποίηση.



01 Ρεύμα	Στρίψτε αριστερά/δεξιά για να ενεργοποιήσετε/απενεργοπιήσετε τον φούρνο.
02 Επιλογέας λειτουργίας	Περιστρέψτε για να επιλέξετε έναν τρόπο λειτουργίας ή μια λειτουργία μαγειρέματος.
03 Φυσικός Ατμός	Χρησιμοποιήστε το για να προσθέσετε ατμό στην τρέχουσα λειτουργία μαγειρέματος.
04 Γρήγορη προθέρμανση	Η γρήγορη προθέρμανση θερμαίνει γρήγορα το φούρνο σε μια καθορισμένη θερμοκρασία. • Πατήστε για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την επιλογή Γρήγορη προθέρμανση. • Διατίθεται μόνο με μονή λειτουργία. (Αερόθερμο, Συμβατική λειτουργία, Άνω αντίσταση + Αερόθερμο, Κάτω αντίσταση + Αερόθερμο) • Απενεργοποιημένα για θερμοκρασίες που έχουν ρυθμιστεί σε λιγότερο από 100 °C.
05 Θερμοκρασία	Χρησιμοποιήστε το για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
06 Χρονοδιακόπτης μαγειρέματος	Πατήστε για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.
07 Άνω/Κάτω διαμέρισμα	Όταν εισάγεται το διαχωριστικό, ο θάλαμος μαγειρέματος χωρίζεται σε δύο διαμερίσματα: επάνω και κάτω. Και ανάβει η αντίστοιχη ένδειξη. Εάν αφαιρέσετε το διαχωριστικό, ο θάλαμος μαγειρέματος λειτουργεί σε απλή λειτουργία.
08 Οθόνη	Εμφανίζει τις απαραίτητες πληροφορίες για τις επιλεγμένες λειτουργίες ή ρυθμίσεις.
09 Λάμπα φούρνου	Πατήστε για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το εσωτερικό φως. Το φως του φούρνου ανάβει αυτόματα όταν η πόρτα είναι ανοιχτή ή όταν ξεκινά η λειτουργία του φούρνου. Και απενεργοποιείται αυτόματα μετά από μια ορισμένη περίοδο αδράνειας για εξοικονόμηση ενέργειας.
10 Χρονοδιακόπτης	Σάς βοηθά να ελέγξετε το χρόνο ή τη διάρκεια λειτουργίας κατά το μαγείρεμα.
11 Έξυπνος έλεγχος	Πατήστε για 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε τη λειτουργία έξυπνου ελέγχου.
12 Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά	Για την αποφυγή ατυχημάτων, το κλείδωμα ασφάλειας για παιδιά απενεργοποιεί όλα τα στοιχεία ελέγχου. Κρατήστε πατημένο για 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά ή για 3 δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα ασφαλείας στον πίνακα ελέγχου.
13 OK	Πατήστε για να επιβεβαιώσετε τις ρυθμίσεις σας.
14 Πίσω	Ακυρώστε τις τρέχουσες ρυθμίσεις και επιστρέψτε στην προεπιλογή.
15 Επιλογέας τιμών	Χρησιμοποιήστε τον επιλογέα τιμών για: • Να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος ή τη θερμοκρασία. • Επιλέξετε ένα επιμέρους στοιχείο από τα μενού άνω επιπέδου: Καθαρισμός, Αυτόματο μαγείρεμα, Ειδική λειτουργία ή Σχάρα. • Επιλέξτε ένα μέγεθος μερίδας για **Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος**.

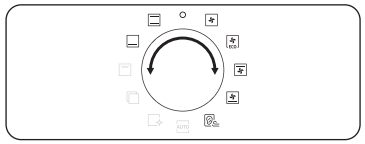
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Το πάτημα της οθόνης ενώ φοράτε πλαστικά γάντια ή γάντια φούρνου μπορεί να μη λειτουργεί σωστά.

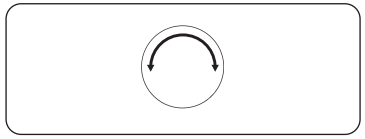
Κοινές ρυθμίσεις

Είναι σύνηθες να αλλάζετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία ή/και τον χρόνο μαγειρέματος σε όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ή/και τον χρόνο μαγειρέματος για την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος.

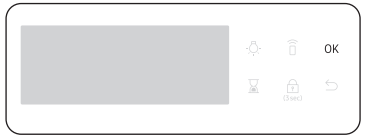
Θερμοκρασία



1. Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας για να επιλέξετε μια λειτουργία. Εμφανίζεται η προεπιλεγμένη θερμοκρασία κάθε επιλογής.



2. Γυρίστε τον επιλογέα τιμών για να ορίσετε μια επιθυμητή θερμοκρασία.

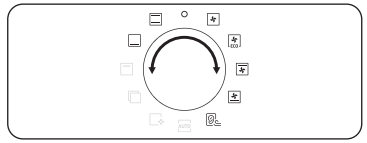


3. Πατήστε **OK** για να επιβεβαιώσετε τις αλλαγές σας.

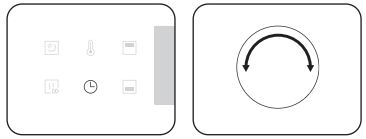
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Αν δεν κάνετε άλλες ρυθμίσεις μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα, ο φούρνος αρχίζει να μαγειρεύει αυτόματα με τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.
- Για να αλλάξετε τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί και ακολουθήστε τα παραπάνω βήματα.
- Η ακριβής θερμοκρασία μέσα στον φούρνο μπορεί να μετρηθεί με εγκεκριμένο θερμόμετρο και με μέθοδο που καθορίζεται από εξουσιοδοτημένο φορέα.
  Η χρήση άλλων θερμομέτρων μπορεί να προκαλέσει σφάλμα μέτρησης.

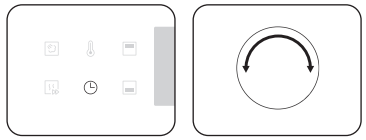
Χρόνος μαγειρέματος



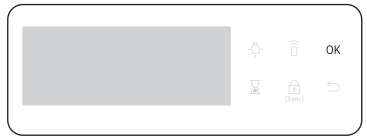
1. Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας για να επιλέξετε μια λειτουργία.



2. Πατήστε το κουμπί και, στη συνέχεια, περιστρέψτε τον επιλογέα τιμών για να ορίσετε έναν επιθυμητό χρόνο έως 23 ώρες και 59 λεπτά.



3. Προαιρετικά, μπορείτε να καθυστερήσετε την ώρα λήξης του μαγειρέματος σας σε ένα επιθυμητό σημείο. Πατήστε το κουμπί και χρησιμοποιήστε τον επιλογέα τιμών για να ορίσετε ένα τελικό σημείο. Ανατρέξτε στην ενότητα **Καθυστέρηση λήξης** για περισσότερες πληροφορίες.



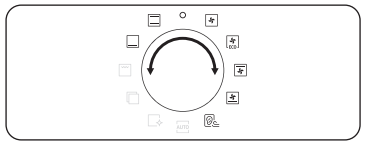
4. Πατήστε **OK** για να επιβεβαιώσετε τις αλλαγές σας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

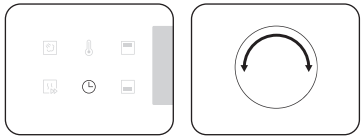
- Μπορείτε να μαγειρέψετε χωρίς να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος αν θέλετε. Σε αυτή την περίπτωση, ο φούρνος αρχίζει το μαγείρεμα σε καθορισμένες θερμοκρασίες χωρίς πληροφορίες χρόνου και πρέπει να σταματήσετε τον φούρνο χειροκίνητα όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.
- Για να αλλάξετε τον καθορισμένο χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί και ακολουθήστε τα παραπάνω βήματα.

Λειτουργίες

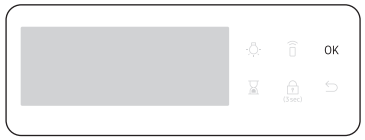
Ώρα λήξης



1. Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας για να επιλέξετε μια λειτουργία.



2. Πατήστε δύο φορές ◷ και γυρίστε τον επιλογέα τιμών για να ορίσετε μια επιθυμητή ώρα λήξης.



3. Πατήστε **OK** για να επιβεβαιώσετε τις αλλαγές σας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μπορείτε να μαγειρέψετε χωρίς να ρυθμίσετε την ώρα λήξης, αν θέλετε. Σε αυτή την περίπτωση, ο φούρνος αρχίζει το μαγείρεμα σε καθορισμένες θερμοκρασίες χωρίς πληροφορίες χρόνου και πρέπει να σταματήσετε τον φούρνο χειροκίνητα όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.
- Για να αλλάξετε την ώρα λήξης, πιέστε το κουμπί ◷ δύο φορές και ακολουθήστε τα παραπάνω βήματα.

Καθυστέρηση λήξης

Η Καθυστέρηση λήξης έχει σχεδιαστεί για να κάνει το μαγείρεμα πιο εύκολο.

Περίπτωση 1

Ας υποθέσουμε ότι επιλέγετε μια συνταγή μίας ώρας στις 2:00 μ.μ. και θέλετε ο φούρνος να σταματήσει το μαγείρεμα στις 6:00 μ.μ. Για να ρυθμίσετε την ώρα λήξης, αλλάξτε την ένδειξη Έτοιμο την ώρα σε 6:00 μ.μ. Ο φούρνος θα αρχίσει να μαγειρεύει στις 5:00 μ.μ. και θα τελειώσει στις 6:00 μ.μ. όπως ρυθμίσατε.

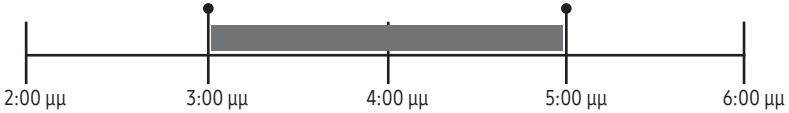
Τρέχουσα ώρα:	Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος:	Ρύθμιση χρόνου καθυστέρησης λήξης:
2 μ.μ.	1 ώρα	6 μ.μ.

Ο φούρνος θα αρχίσει να μαγειρεύει στις 5:00 μμ και θα τελειώσει στις 6:00 μμ αυτόματα.

Περίπτωση 2

Τρέχουσα ώρα:	Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος:	Ρύθμιση χρόνου καθυστέρησης λήξης:
2 μ.μ.	2 ηώρα	5 μ.μ.

Ο φούρνος θα αρχίσει να μαγειρεύει στις 3:00 μμ και θα τελειώσει στις 5:00 μμ αυτόματα.



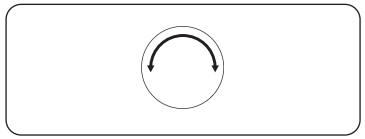
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Η Καθυστέρηση λήξης δεν είναι διαθέσιμη στη Διπλή λειτουργία μαγειρέματος.
- Μην κρατάτε μαγειρεμένο φαγητά στον φούρνο για μεγάλο χρονικό διάστημα. Το φαγητό μπορεί να χαλάσει.

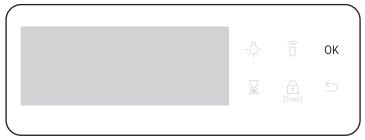
Για να καταργήσετε τον χρόνο μαγειρέματος

Μπορείτε να καταργήσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Αυτό είναι χρήσιμο εάν θέλετε να σταματήσετε τον φούρνο χειροκίνητα οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.

1. Ενώ ο φούρνος είναι σε λειτουργία, πιέστε το κουμπί ⏲ για να εμφανιστεί ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.



2. Γυρίστε τον επιλογέα τιμών για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος σε "00:00". Εναλλακτικά, πατήστε απλά ⮌.



3. Πατήστε **OK**.

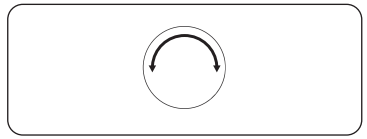
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Στη Διπλή λειτουργία μαγειρέματος, πρέπει πρώτα να επιλέξετε το επάνω ή το κάτω τμήμα για το οποίο θέλετε να καταργήσετε τον χρόνο μαγειρέματος.

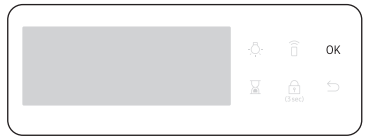
Για να καταργήσετε την ώρα λήξης

Μπορείτε να καταργήσετε την ώρα λήξης. Αυτό είναι χρήσιμο εάν θέλετε να σταματήσετε τον φούρνο χειροκίνητα οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.

1. Ενώ ο φούρνος μαγειρεύει, πατήστε δύο φορές το ⏲ για να εμφανιστεί η καθορισμένη ώρα λήξης.



2. Γυρίστε τον επιλογέα τιμών για να ορίσετε την ώρα λήξης στην τρέχουσα ώρα. Εναλλακτικά, πατήστε απλά ⮌.



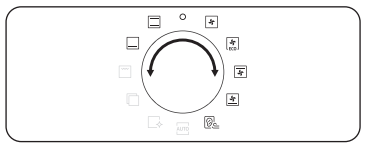
3. Πατήστε **OK**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Στη Διπλή λειτουργία μαγειρέματος, πρέπει πρώτα να επιλέξετε το επάνω ή το κάτω τμήμα για το οποίο θέλετε να καταργήσετε τον χρόνο μαγειρέματος.

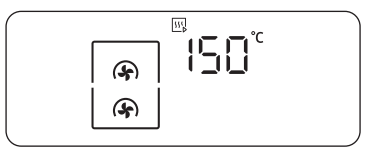
Λειτουργίες

Λειτουργίες μαγειρέματος (εκτός από τη Σχάρα)



1. Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας για να επιλέξετε μια λειτουργία μαγειρέματος.
2. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ή/και τη θερμοκρασία εάν είναι απαραίτητο. Για λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα **Κοινές ρυθμίσεις**.

3. Προαιρετικά, μπορείτε να προθερμαίνετε γρήγορα τον φούρνο. Για να το κάνετε αυτό, πατήστε το κουμπί και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.
   Η αντίστοιχη ένδειξη εμφανίζεται στην οθόνη.



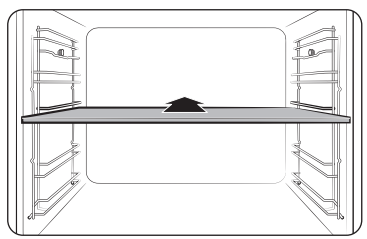
Ο φούρνος αρχίζει να προθερμαίνεται με το εικονίδιο μέχρι η εσωτερική θερμοκρασία να φτάσει στη στοχευμένη θερμοκρασία.
Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η ένδειξη εξαφανίζεται με έναν χαρακτηριστικό ήχο.
Η προθέρμανση συνιστάται για όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά στον **Έξυπνο μαγείρεμα**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

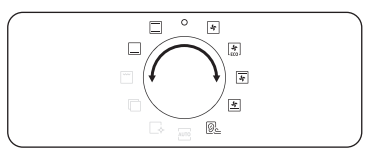
Μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος ή/και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Διπλή λειτουργία μαγειρέματος

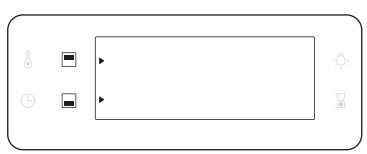
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το διαχωριστικό που παρέχεται για να χωρίσετε τον θάλαμο μαγειρέματος στο άνω και κάτω διαμέρισμα. Αυτό δίνει τη δυνατότητα στους χρήστες να ενεργοποιούν ταυτόχρονα δύο διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος ή απλά να επιλέγουν ένα διαμέρισμα για να μαγειρεύουν.



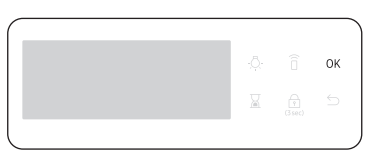
1. Τοποθετήστε το διαχωριστικό στο επίπεδο 3 για να χωρίσετε τον θάλαμο μαγειρέματος σε δύο διαμερίσματα.



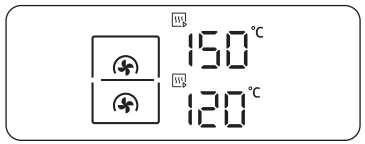
2. Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας για να επιλέξετε μια λειτουργία μαγειρέματος.
   Μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία Σχάρα, Αερόθερμο και Άνω αντίσταση + Αερόθερμο στο άνω διαμέρισμα και τη λειτουργία Αερόθερμο, Κάτω αντίσταση + Αερόθερμο και τη λειτουργία της κάτω αντίστασης στο κάτω διαμέρισμα.



3. Πατήστε για να επιλέξετε το άνω διαμέρισμα ή πατήστε για να επιλέξετε το κάτω διαμέρισμα.
   Το εικονίδιο ▶ εμφανίζεται στο επιλεγμένο διαμέρισμα.
4. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ή/και τη θερμοκρασία εάν είναι απαραίτητο. Για λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα **Κοινές ρυθμίσεις**.



5. Όταν τελειώσετε, πατήστε **OK**.



Ο φούρνος αρχίζει να προθερμαίνεται με το εικονίδιο μέχρι η εσωτερική θερμοκρασία να φτάσει στη στοχευμένη θερμοκρασία.
Η προθέρμανση συνιστάται για όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά στον Έξυπνο μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Η διαθεσιμότητα της Διπλή λειτουργίας μαγειρέματος εξαρτάται από τη λειτουργία μαγειρέματος. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα **Έξυπνο μαγείρεμα** σε αυτό το εγχειρίδιο.

Λειτουργίες μαγειρέματος (εκτός από τη Σχάρα)

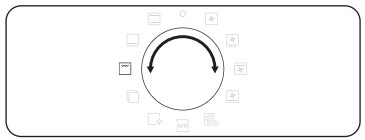
Οι λειτουργίες μαγειρέματος με αστερίσκο (*) είναι διαθέσιμες για γρήγορη προθέρμανση και απενεργοποιημένες για θερμοκρασίες κάτω από 100 °C.

Λειτουργία		Εύρος θερμοκρασίας περιβάλλοντος (°C)				Προτεινόμενη θερμοκρασία (°C)
		Μονή	Διπλή			
			Άνω	Κάτω	Διπλή	
	Αερόθερμο	* 30-250	40-250	40-250	-	160
		Το πίσω θερμοστοιχείο παράγει θερμότητα, η οποία κατανέμεται ομοιόμορφα από τον ανεμιστήρα του αερόθερμου. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για το μαγείρεμα και το ψήσιμο σε διαφορετικά επίπεδα ταυτόχρονα.				
	Συμβατική λειτουργία	* 30-250	-	-	-	180
		Η θερμότητα παράγεται από τα θερμοστοιχεία επάνω και κάτω. Αυτή η λειτουργία πρέπει να χρησιμοποιείται για το κανονικό ψήσιμο και το ψήσιμο για τους περισσότερους τύπους πιάτων.				
	Άνω αντίσταση + Αερόθερμο	* 40-250	40-250	-	-	180
		Το άνω θερμοστοιχείο παράγει θερμότητα, η οποία κατανέμεται ομοιόμορφα από τον ανεμιστήρα του αερόθερμου. Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για ψήσιμο που χρειάζεται τραγανή κρούστα (για παράδειγμα, κρέας ή λαζάνια).				

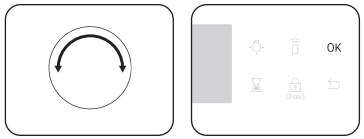
Λειτουργία		Εύρος θερμοκρασίας περιβάλλοντος (°C)				Προτεινόμενη θερμοκρασία (°C)
		Μονή	Διπλή			
			Άνω	Κάτω	Διπλή	
	Κάτω αντίσταση + Αερόθερμο	* 40-250	-	40-250	-	200
		Το κάτω θερμοστοιχείο παράγει θερμότητα, η οποία κατανέμεται ομοιόμορφα από τον ανεμιστήρα αερόθερμου. Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για πίτσα, ψωμί ή κέικ.				
	Κάτω αντίσταση	100-230	-	40-250	-	150
		Το κάτω θερμοστοιχείο παράγει θερμότητα. Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας στο τέλος του ψησίματος ή του μαγειρέματος για να πάρει χρώμα το κάτω μέρος ενός κις ή μιας πίτσας.				
ECO	Οικολογικό αερόθερμο	30-250	-	-	-	160
		Το οικολογικό αερόθερμο χρησιμοποιεί το βελτιστοποιημένο σύστημα θέρμανσης για εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα. Οι χρόνοι μαγειρέματος αυξάνονται ελαφρά, αλλά τα αποτελέσματα μαγειρέματος παραμένουν τα ίδια. Να θυμάστε ότι αυτή η λειτουργία δεν απαιτεί προθέρμανση. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ** Ο τρόπος θέρμανσης Οικολογικό αερόθερμο που χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης είναι σύμφωνος με το EN60350-1				
	Κενό αέρος	50-95	-	-	-	60
		Η λειτουργία Κενό αέρος χρησιμοποιεί ζεστό αέρα χαμηλής θερμοκρασίας για την εφαρμογή της λειτουργίας Κενό αέρος χωρίς ατμό ή δεξαμενή νερού. Σε αυτή τη λειτουργία, ο φούρνος διατηρεί σταθερές χαμηλές θερμοκρασίες μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος.				

Λειτουργίες

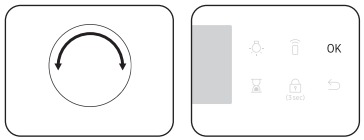
Λειτουργίες μαγειρέματος (Σχάρα)



1. Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας για να επιλέξετε .



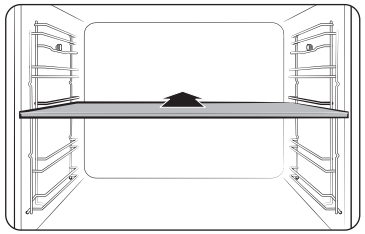
2. Χρησιμοποιήστε τον επιλογέα αριθμών για να επιλέξετε μια **Μεγάλη σχάρα (G 1)** ή μια **Οικολογική σχάρα (G 2)** ή **Σχάρα αέρα (G 3)** και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**.



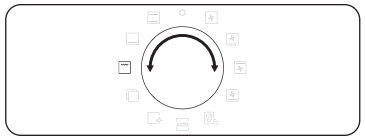
3. Χρησιμοποιήστε τον επιλογέα τιμών για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**.

Διπλή λειτουργία μαγειρέματος

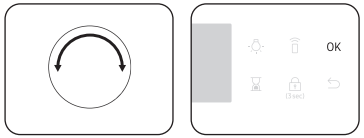
Η λειτουργία ψησίματος με Διπλή λειτουργία μαγειρέματος είναι χρήσιμη για μικρές μερίδες για εξοικονόμηση ενέργειας. Από προεπιλογή, είναι διαθέσιμη μόνο η επιλογή Μεγάλη σχάρα στο άνω διαμέρισμα, επειδή ο φούρνος χρησιμοποιεί μόνο το επάνω θερμοστοιχείο.



1. Τοποθετήστε το διαχωριστικό στο επίπεδο 3 για να ενεργοποιήσετε τη Διπλή λειτουργία μαγειρέματος.



2. Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας για να επιλέξετε .
   Από προεπιλογή, μόνο η **Μεγάλη σχάρα (G 1)** επιλέγεται αυτόματα.



3. Χρησιμοποιήστε τον επιλογέα τιμών για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**.

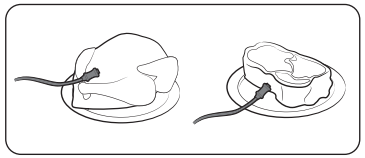
Λειτουργίες μαγειρέματος (Σχάρα)

Λειτουργία		Εύρος θερμοκρασίας περιβάλλοντος (°C)				Προτεινόμενη θερμοκρασία (°C)
		Μονή	Διπλή			
			Άνω	Κάτω	Διπλή	
G 1	Μεγάλη σχάρα	100-270	40-250	-	-	220
		Η σχάρα μεγάλης επιφάνειας εκπέμπει θερμότητα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να φτιάξετε κρούστα στα τρόφιμα (για παράδειγμα, το κρέας, τα λαζάνια ή γκρατέν).				
G 2	Οικολογική σχάρα	100-270	-	-	-	220
		Η σχάρα μικρής επιφάνειας εκπέμπει θερμότητα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για τρόφιμα που απαιτούν λιγότερη θερμότητα, όπως ψάρια και γεμιστές μπαγκέτες.				
G 3	Σχάρα αέρα	100-250	-	-	-	180
		Τα δύο επάνω θερμαντικά στοιχεία παράγουν θερμότητα, η οποία διανέμεται από τον ανεμιστήρα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για το ψήσιμο κρέατος ή ψαριού.				

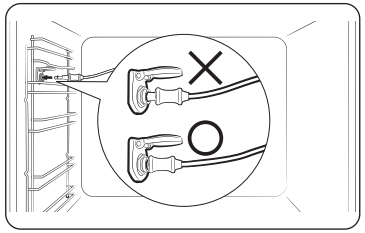
Μαγείρεμα με το θερμόμετρο κρέατος (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)

Το θερμόμετρο κρέατος μετράει την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Όταν η θερμοκρασία φτάσει στην επιθυμητή, ο φούρνος σταματά και τελειώνει το μαγείρεμα.

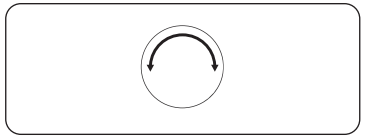
- Χρησιμοποιήστε μόνο το θερμόμετρο κρέατος που συνοδεύει τον φούρνο σας.
- Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος εάν το θερμόμετρο κρέατος είναι συνδεδεμένο.



1. Στον πίνακα λειτουργιών, πατήστε για να επιλέξετε μια λειτουργία μαγειρέματος και θερμοκρασία.
2. Εισαγάγετε την άκρη του θερμόμετρου κρέατος στο κέντρο του κρέατος για να μαγειρέψετε. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει εισαχθεί η λαστιχένια λαβή.



3. Συνδέστε το θερμόμετρο στην υποδοχή του τοίχου αριστερά. Βεβαιωθείτε ότι βλέπετε την ένδειξη του θερμόμετρου του κρέατος όταν είναι συνδεδεμένος ο σύνδεσμος του θερμόμετρου.



4. Πατήστε ξανά το κουμπί και περιστρέψτε τον επιλογέα τιμής (δεξιός επιλογέας) για να ρυθμίσετε την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος.

5. Πατήστε **OK** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Ο φούρνος ολοκληρώνει το μαγείρεμα με μελωδία όταν η εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Λειτουργίες

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ σχετικά με το ακρυλαμίδιο

- Για να αποφύγετε ζημιές, μη χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο κρέατος με το εξάρτημα σούβλας.
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, το θερμόμετρο κρέατος θερμαίνεται πολύ. Για να αποφύγετε τα εγκαύματα, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε το φαγητό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Δεν υποστηρίζουν όλες οι λειτουργίες τη χρήση θερμομέτρου κρέατος. Εάν χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο κρέατος με μη εφαρμόσιμες λειτουργίες, αναβοσβήνει η ένδειξη τρέχουσας λειτουργίας. Όταν συμβεί αυτό, αφαιρέστε αμέσως το θερμόμετρο κρέατος.

Εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας Διπλή λειτουργίας μαγειρέματος

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ταυτόχρονα το επάνω και το κάτω τμήμα για διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος.

Στη Διπλή λειτουργία μαγειρέματος, το εύρος της θερμοκρασίας ενός διαμερίσματος επηρεάζεται από τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας του άλλου διαμερίσματος. Για παράδειγμα, το ψήσιμο στο άνω διαμέρισμα θα περιορίζεται από τη λειτουργία του κάτω διαμερίσματος όσον αφορά τις θερμοκρασίες μαγειρέματος. Ωστόσο, κάθε διαμέρισμα περιορίζει τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας μεταξύ του ελάχιστου 40 και του μέγιστου 250.

Αν έχει οριστεί η επιλογή Άνω (°C)	Το κάτω διαμέρισμα περιορίζεται σε (°C)	
	Ελάχιστο	Μέγιστο
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

Αν έχει οριστεί η επιλογή Κάτω (°C)	Το άνω διαμέρισμα περιορίζεται σε (°C)	
	Ελάχιστο	Μέγιστο
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

Διαθέσιμες λειτουργίες σε κάθε ζώνη

Ζώνη	Διαθέσιμη λειτουργία	Εύρος θερμοκρασίας περιβάλλοντος (°C)	Προκαθορισμένη θερμοκρασία (°C)	Γρήγορη προθέρμανση	Θερμόμετρο κρέατος
Άνω	Αερόθερμο	40-250	160	X	X
	Μεγάλη σχάρα	40-250	220	X	X
	Άνω αντίσταση + Αερόθερμο	40-250	180	X	X
Κάτω	Αερόθερμο	40-250	160	X	X
	Κάτω αντίσταση + Αερόθερμο	40-250	200	X	X
	Κάτω αντίσταση	40-250	150	X	X

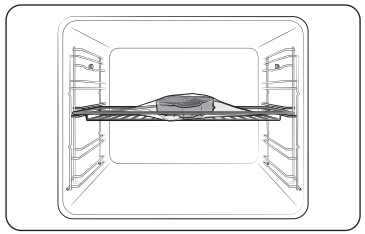
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Η διαθεσιμότητα λειτουργιών με αστερίσκο (*) εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου.

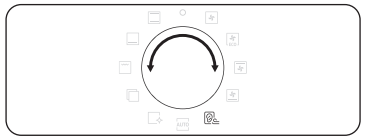
Λειτουργίες

Λειτουργία Κενό αέρος (μόνο για τα ισχύοντα μοντέλα)

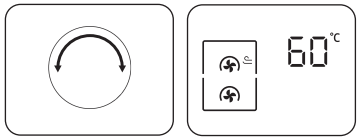
Η λειτουργία Κενό αέρος χρησιμοποιεί ζεστό αέρα χαμηλής θερμοκρασίας για την εφαρμογή της λειτουργίας Κενό αέρος χωρίς ατμό ή δεξαμενή νερού. Σε αυτή τη λειτουργία, ο φούρνος διατηρεί σταθερές χαμηλές θερμοκρασίες μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος, μαγειρεύοντας φαγητό που μπορεί να διατηρήσει το αρχικό του άρωμα και θρεπτικά συστατικά, ενώ προσφέρει εμπλουτισμένη γεύση και απαλή υφή.



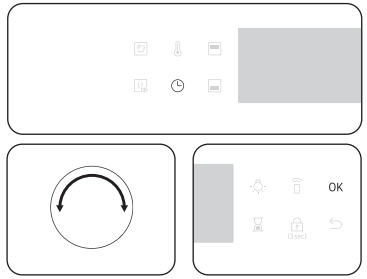
1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε μια καθαρή σακούλα κενού και σφραγίστε τη. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το φαγητό στη θέση 3 του φούρνου.



2. Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας για να επιλέξετε **Κενό αέρος**.



3. Περιστρέψτε τον επιλογέα τιμής για να αλλάξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία. Εισαγάγετε την προτεινόμενη θερμοκρασία για το φαγητό σας σύμφωνα με τον προτεινόμενο οδηγό μαγειρέματος. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 60 °C. (Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία κατά 1 °C.)



4. Πατήστε και περιστρέψτε τον επιλογέα τιμής για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.
5. Πατήστε **OK** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Χρησιμοποιήστε μόνο φρέσκα και ποιοτικά υλικά. Κόψτε τα σε καθαρή κατάσταση και φυλάξτε τα στο ψυγείο.
- Χρησιμοποιήστε ανθεκτικές στη θερμότητα σακούλες κενού για τη μετακίνηση και την αποθήκευση των συστατικών.
- Μην επαναχρησιμοποιείτε ποτέ τις ανθεκτικές στη θερμότητα σακούλες κενού.
- Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος του φαγητού. Η προσθήκη αλατιού ή ζάχαρης μπορεί να μειώσει το χρόνο μαγειρέματος.

Συμβουλές

- Για να διατηρήσετε την αρχική γεύση, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε λιγότερα βότανα και μπαχαρικά σε σχέση με τις συνηθισμένες συνταγές.
- Το κρέας και το ψάρεμα προσφέρουν καλύτερες γεύσεις όταν μαγειρεύονται και σερβίρονται.
- Εάν δεν σερβίρετε αμέσως μετά το μαγείρεμα, τοποθετήστε το φαγητό σε παγωμένο νερό για να κρυώσει εντελώς. Στη συνέχεια, αποθηκεύστε τα σε θερμοκρασία 5 °C για να διατηρηθούν το άρωμα και η υφή των τροφίμων.
  - Κατ' εξαίρεση, το κοτόπουλο συνιστάται να καταναλώνεται αμέσως μετά το μαγείρεμα.

Προτείνουμε να προθερμάνετε τον φούρνο για καλύτερα αποτελέσματα.

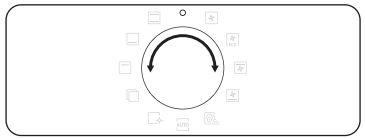
Φαγητό	Τελειοποίηση	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Θερμ. (°C)	Ώρα (λεπτά)
Μπριζόλα					
Μοσχαρίσια πάχους 4 cm	Σπάνιο	Σχάρα γκριλ	3	54	3-4
Μοσχαρίσια πάχους 4 cm	Μεσαίο	Σχάρα γκριλ	3	60	3-4
Μοσχαρίσια πάχους 4 cm	Καλοψημένο	Σχάρα γκριλ	3	68	3-4
Ψητό	Μεσαίο	Σχάρα γκριλ	3	62	6-8
Ψητό	Καλοψημένο	Σχάρα γκριλ	3	68	6-8
Χοιρινό,					
Κομμάτια, χωρίς κόκκαλο	Μαλακό	Σχάρα γκριλ	3	60	3-4
Κομμάτια, χωρίς κόκκαλο	Σφιχτό	Σχάρα γκριλ	3	71	3-4
Ψητό	Μεσαίο	Σχάρα γκριλ	3	62	4-6
Ψητό	Καλοψημένο	Σχάρα γκριλ	3	72	4-6
Χοιρινό πουλντ	Καλοψημένο	Σχάρα γκριλ	3	74	18-24
Πουλερικά					
Στήθος κοτόπουλου	Μαλακό	Σχάρα γκριλ	3	66	3-4
Στήθος κοτόπουλου	Σφιχτό	Σχάρα γκριλ	3	72	3-4
Πάπια, στήθος	Μαλακό	Σχάρα γκριλ	3	63	3-4
Ψάρι					
Φιλέτο σολομού	Μαλακό	Σχάρα γκριλ	3	52	2-3
Φιλέτο σολομού	Καλοψημένο	Σχάρα γκριλ	3	63	2-3
Φιλέτο μπακαλιάρου	Μαλακό	Σχάρα γκριλ	3	55	2-3

Φαγητό	Τελειοποίηση	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Θερμ. (°C)	Ώρα (λεπτά)
Λαχανικά					
Σπαράγγι	-	Σχάρα γκριλ	3	85	2-3
Πατάτες, κομμένες σε φέτες	-	Σχάρα γκριλ	3	90	2-3
Γλυκοπατάτες, κομμένες σε φέτες	-	Σχάρα γκριλ	3	90	2-3
Καρότα, κομμένα σε φέτες	-	Σχάρα γκριλ	3	90	2-3
Κολοκύθα σε κύβους	-	Σχάρα γκριλ	3	90	2-3
Φρούτα					
Μήλο, κομμένο σε φέτες	-	Σχάρα γκριλ	3	80	2-3
Ανανάς, κομμένος σε φέτες	-	Σχάρα γκριλ	3	85	1-2
Αχλάδι, κομμένο σε φέτες	-	Σχάρα γκριλ	3	83	2-3
Άλλα					
Αυγά κότας	Ποσέ	Σχάρα γκριλ	3	63	2-3
Αυγά κότας	Βραστά	Σχάρα γκριλ	3	71	2-3

* Μαγειρέψτε τα αυγά χωρίς σφράγιση υπό κενό.

Λειτουργίες

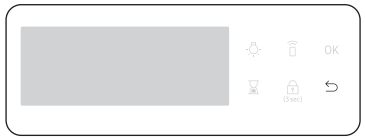
Για να σταματήσετε το μαγείρεμα



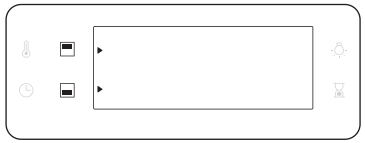
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας στο "O". Ο φούρνος απενεργοποιείται μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα. Αυτό συμβαίνει επειδή, για να αποφευχθεί η αποδοχή λανθασμένων εντολών από τους χρήστες, ο φούρνος περιμένει μερικά δευτερόλεπτα ώστε να διορθώσουν την επιλογή τους.

Για να σταματήσετε το μαγείρεμα για μεμονωμένο διαμέρισμα

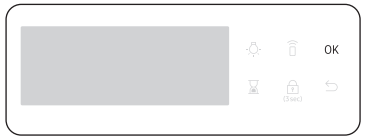
Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες για να σταματήσετε το μαγείρεμα στη διπλή λειτουργία μαγειρέματος.



1. Πατήστε ⮌ για να σταματήσετε το μαγείρεμα.



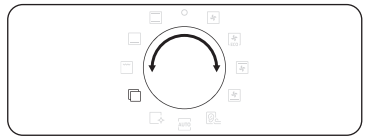
2. Πατήστε ▬ για να επιλέξετε το άνω διαμέρισμα ή πατήστε ▬ για να επιλέξετε το κάτω διαμέρισμα. Το εικονίδιο ▶ θα αναβοσβήσει στο επιλεγμένο διαμέρισμα.



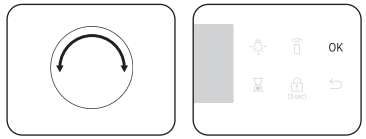
3. Πατήστε **OK**. Ο φούρνος σταματά να μαγειρεύει με το επιλεγμένο διαμέρισμα.

Ειδική λειτουργία

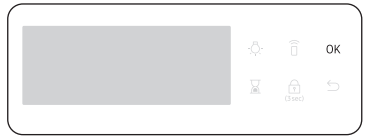
Προσθέστε ειδικές ή πρόσθετες λειτουργίες για να βελτιώσετε την εμπειρία μαγειρέματος. Οι Ειδικές λειτουργίες δεν είναι ενεργοποιημένες στη Διπλή λειτουργία μαγειρέματος.



1. Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας για να επιλέξετε ⧉.



2. Γυρίστε τον επιλογέα τιμών για να επιλέξετε μια λειτουργία και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**. Εμφανίζεται η προεπιλεγμένη θερμοκρασία.
3. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ή/και τη θερμοκρασία εάν είναι απαραίτητο. Για λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα **Κοινές ρυθμίσεις**.

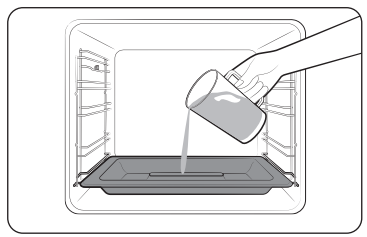


4. Πατήστε **OK** για να ξεκινήσετε τη λειτουργία.

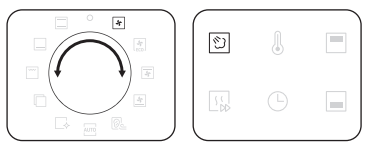
Λειτουργία		Εύρος θερμοκρασίας περιβάλλοντος (°C)	Προτεινόμενη θερμοκρασία (°C)	Οδηγίες
F1	Διατήρηση θερμότητας	40-100	60	Χρησιμοποιήστε το μόνο για να διατηρήσετε ζεστά τα φαγητά που έχουν μόλις μαγειρευτεί.
F2	Θέρμανση πιάτου	30-80	50	Χρησιμοποιήστε το για να ζεστάνετε τα πιάτα ή τα σκεύη της κουζίνας.
F3	Απόψυξη	30-60	30	Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για την απόψυξη κατεψυγμένων προϊόντων, ειδών ψησίματος, φρούτων, κέικ, κρέμας και σοκολάτας. Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από τον τύπο, το μέγεθος και την ποσότητα του φαγητού.

Λειτουργία Φυσικός ατμός (μόνο για τα ισχύοντα μοντέλα)

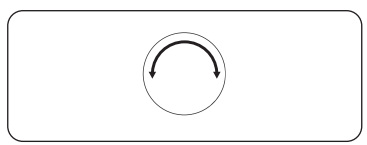
Με τη λειτουργία Φυσικός ατμός, μπορείτε να ψήσετε ψωμί που να είναι τραγανό εξωτερικά και μαλακό εσωτερικά. Προτείνουμε να προθερμάνετε τον φούρνο για καλύτερα αποτελέσματα.



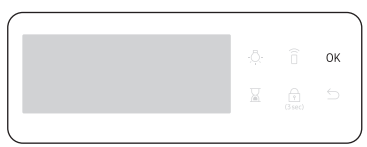
1. Τοποθετήστε το ταψί ατμού στο κάτω μέρος του διαμερίσματος.
2. Γεμίστε το ταψί με νερό 250 ml μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος.



3. Ορίστε τη λειτουργία **Αερόθερμο** και επιλέξτε **Φυσικός ατμός**.

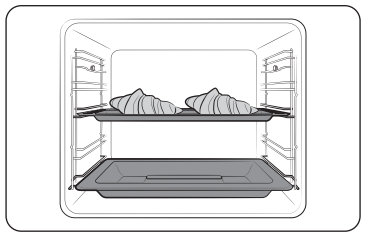


4. Περιστρέψτε τον επιλογέα τιμής για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.



5. Πατήστε **OK** για να ξεκινήσει η προθέρμανση.

Λειτουργίες



6. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο σε οποιαδήποτε σχάρα και ξεκινήστε το μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

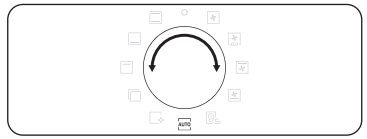
- Μην ξαναγεμίζετε το νερό κατά το μαγείρεμα ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Όταν ο φούρνος κρυώσει εντελώς μετά τη χρήση της λειτουργίας **Φυσικός ατμός**, χρησιμοποιήστε ένα βρεγμένο πανί για να σκουπίσετε το κάτω μέρος του διαμερίσματος.
- Για να αφαιρέσετε τα άλατα νερού που σχηματίζονται μετά από παρατεταμένη χρήση του φούρνου, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με ειδικό απορρυπαντικό.

Η λειτουργία **Φυσικός ατμός** λειτουργεί μόνο με τη λειτουργία **Αερόθερμο**.

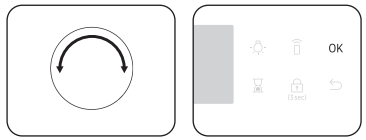
Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Κρουασάν, 4-6 τεμάχια	Ταψί γενικής χρήσης	3	190	20-25
Στρούντελ με μήλο	Ταψί γενικής χρήσης	3	190	20-25
Δανέζικο γλυκό	Ταψί γενικής χρήσης	3	190	20-30
Ψωμάκια	Ταψί γενικής χρήσης	3	180	20-30
Λευκό ψωμί	Σχάρα γκριλ	2	180	30-40

Αυτόματος μαγείρεμα

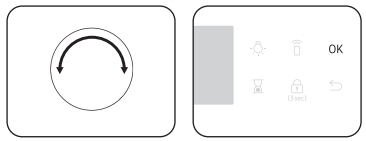
Για τους μη έμπειρους μάγειρες, ο φούρνος προσφέρει συνολικά 50 συνταγές αυτόματου μαγειρέματος. Επωφεληθείτε από αυτή τη λειτουργία για να εξοικονομήσετε χρόνο ή να μειώσετε την καμπύλη μάθησης. Ο χρόνος και η θερμοκρασία μαγειρέματος θα ρυθμιστούν σύμφωνα με την επιλεγμένη συνταγή.



1. Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας για να επιλέξετε AUTO.



2. Γυρίστε τον επιλογέα τιμών για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**.

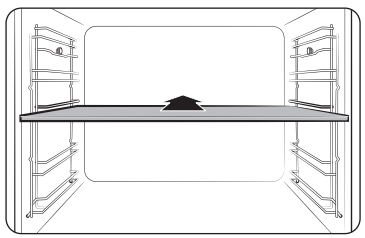


3. Γυρίστε τον επιλογέα τιμών για να επιλέξετε ένα μέγεθος μερίδας. Το εύρος βάρους εξαρτάται από το πρόγραμμα.
4. Πατήστε **OK** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

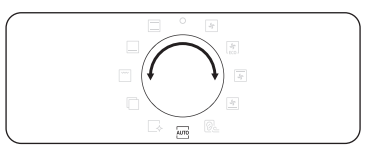
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Ορισμένα από τα στοιχεία των **Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος** περιλαμβάνουν προθέρμανση. Για αυτά τα στοιχεία εμφανίζεται η πρόοδος προθέρμανσης. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο μετά από τον χαρακτηριστικό ήχο της προθέρμανσης. Στη συνέχεια, πατήστε τον **Χρόνο μαγειρέματος** για να ξεκινήσετε το Αυτόματο μαγείρεμα.
- Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα **Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος** σε αυτό το εγχειρίδιο.

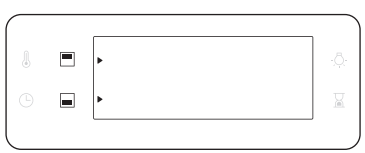
Διπλή λειτουργία μαγειρέματος



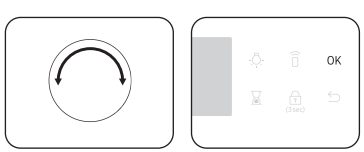
1. Τοποθετήστε το διαχωριστικό στο επίπεδο 3 για να ενεργοποιήσετε τη Διπλή λειτουργία μαγειρέματος.



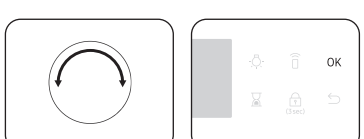
2. Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας για να επιλέξετε AUTO.



3. Πατήστε για να επιλέξετε το άνω διαμέρισμα ή πατήστε για να επιλέξετε το κάτω διαμέρισμα. Το εικονίδιο ▶ εμφανίζεται στο επιλεγμένο διαμέρισμα.



4. Περιστρέψτε τον επιλογέα τιμής για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα για το άνω διαμέρισμα και πατήστε **OK**.



5. Γυρίστε τον επιλογέα τιμών για να επιλέξετε ένα μέγεθος μερίδας. Το εύρος βάρους εξαρτάται από το πρόγραμμα.
6. Πατήστε **OK** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα **Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος** σε αυτό το εγχειρίδιο.

Καθαρισμός

Υπάρχουν δύο λειτουργίες καθαρισμού διαθέσιμες για εσάς. Αυτή η λειτουργία σάς εξοικονομεί χρόνο καθώς καταργεί την ανάγκη για τακτικό χειροκίνητο καθαρισμό. Ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.

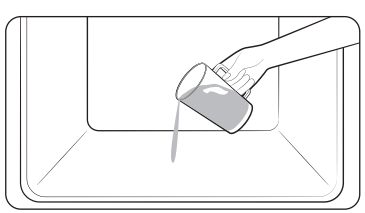
Λειτουργία		Οδηγίες
C1	Καθαρισμός με ατμό	Αυτό είναι χρήσιμο για τον καθαρισμό ελαφριών ρύπων με ατμό.
C2	Καθαρισμός με πυρόλυση*	Ο καθαρισμός με πυρόλυση διαθέτει θερμικό καθαρισμό υψηλής θερμοκρασίας. Διαλύει τα λιπαρά υπολείμματα για να διευκολύνει τον χειροκίνητο καθαρισμό. 1 ώρα 50 λεπτά (προεπιλεγμένη ρύθμιση) / 2 ώρες 10 λεπτά / 2 ώρες 30 λεπτά

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

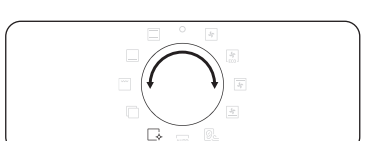
Η λειτουργία με αστερίσκο (*) είναι διαθέσιμη μόνο με τα κατάλληλα μοντέλα.

Καθαρισμός με ατμό

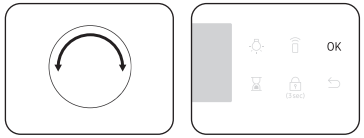
Αυτό είναι χρήσιμο για τον καθαρισμό ελαφριών ρύπων με ατμό. Αυτή η λειτουργία σάς εξοικονομεί χρόνο καθώς καταργεί την ανάγκη για τακτικό χειροκίνητο καθαρισμό. Ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.



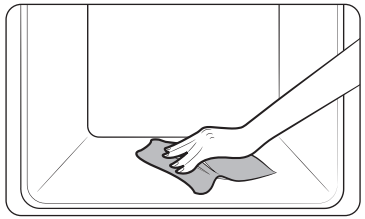
1. Ρίξτε 400 ml (3/4 πίντας) νερού στο κάτω μέρος του φούρνου και κλείστε την πόρτα του φούρνου.



2. Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας για να επιλέξετε .



3. Γυρίστε τον επιλογέα τιμών για να επιλέξετε καθαρισμό ατμού **C 1** και στη συνέχεια πατήστε **OK** για να ξεκινήσετε τον καθαρισμό.
   Ο καθαρισμός με ατμό διαρκεί 26 λεπτά.



4. Χρησιμοποιήστε ένα στεγνό πανί για καθαρισμό στο εσωτερικό του φούρνου.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην ανοίγετε την πόρτα μέχρι να ολοκληρωθεί ο κύκλος λειτουργίας. Το νερό μέσα στον φούρνο είναι πολύ ζεστό και μπορεί να προκαλέσει έγκαυμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

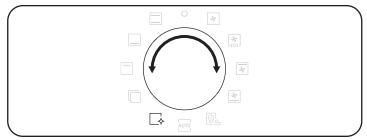
- Εάν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος με λάδια, για παράδειγμα, μετά το ψήσιμο ή το γκριλ, συνιστάται η χειροκίνητη αφαίρεση των επίμονων ρύπων με τη χρήση καθαριστικού προτού ενεργοποιηθεί ο καθαρισμός με ατμό.
- Αφήστε την πόρτα του φούρνου να ανοίξει όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος. Αυτό επιτρέπει στην εσωτερική επισμαλτωμένη επιφάνεια να στεγνώσει καλά.
- Εάν ο φούρνος είναι ζεστός μέσα, ο καθαρισμός δεν ενεργοποιείται. Περιμένετε έως ότου κρυώσει ο φούρνος και δοκιμάστε ξανά.
- Μη ρίχνετε νερό στο κάτω μέρος με δύναμη. Κάντε το απαλά. Διαφορετικά, το νερό ξεχειλίζει προς τα εμπρός.

Καθαρισμός με πυρόλυση

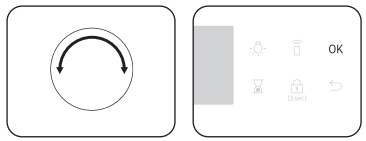
Ο καθαρισμός με πυρόλυση διαθέτει θερμικό καθαρισμό υψηλής θερμοκρασίας. Διαλύει τα λιπαρά υπολείμματα για να διευκολύνει τον χειροκίνητο καθαρισμό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

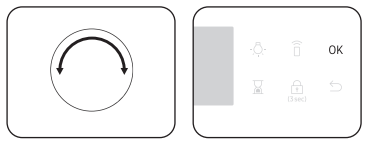
Η λειτουργία Pyrolytic είναι διαθέσιμη μόνο στα κατάλληλα μοντέλα.



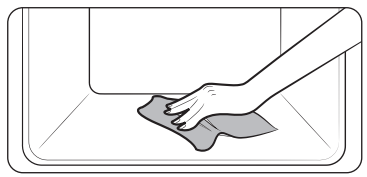
1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ, συμπεριλαμβανομένων των πλευρικών ραφιών, και αφαιρέστε χειροκίνητα μεγάλα κομμάτια ρύπων από το εσωτερικό του φούρνου. Διαφορετικά μπορεί να προκαλέσουν φλόγες κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού, με αποτέλεσμα πυρκαγιά.
2. Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας για να επιλέξετε .



3. Γυρίστε τον επιλογέα τιμών για να επιλέξετε καθαρισμό ατμού **C 2** και στη συνέχεια πατήστε **OK** για να ξεκινήσετε τον καθαρισμό.



4. Γυρίστε τον επιλογέα τιμών για να επιλέξετε έναν χρόνο καθαρισμού από 3 επίπεδα: 1 ώρα 50 λεπτά, 2 ώρες 10 λεπτά και 2 ώρες 30 λεπτά.
5. Πατήστε **OK** για να ξεκινήσει ο καθαρισμός.



6. Όταν ολοκληρωθεί, περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος και στη συνέχεια σκουπίστε την πόρτα κατά μήκος των άκρων της χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Μην αγγίζετε τον φούρνο γιατί ο φούρνος θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια του κύκλου λειτουργίας.
- Για να αποφύγετε ατυχήματα, κρατήστε τα παιδιά μακριά από τον φούρνο.
- Αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος λειτουργίας, μην απενεργοποιείτε, ενώ λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης για να κρυώσει τον φούρνο.

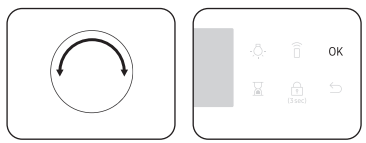
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μόλις ξεκινήσει ο κύκλος λειτουργίας, ο φούρνος θερμαίνεται στο εσωτερικό του. Στη συνέχεια, η πόρτα θα κλειδωθεί για ασφάλεια. Όταν ο κύκλος λειτουργίας ολοκληρωθεί και ο φούρνος κρυώσει, η πόρτα θα ξεκλειδωθεί.
- Βεβαιωθείτε ότι αδειάζετε τον φούρνο πριν τον καθαρισμό. Τα εξαρτήματα μπορούν να παραμορφωθούν λόγω των υψηλών θερμοκρασιών στο εσωτερικό του φούρνου.

Χρονοδιακόπτης

Ο χρονοδιακόπτης σάς βοηθά να ελέγξετε το χρόνο ή τη διάρκεια λειτουργίας κατά το μαγείρεμα.

1. Πατήστε ⌛.

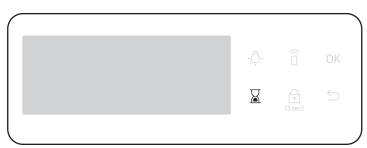


2. Γυρίστε τον επιλογέα τιμών για να ορίσετε τον χρόνο και, στη συνέχεια, πατήστε **OK**.
   Μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα στο μέγιστο 23 ώρες και 59 λεπτά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Όταν έχει παρέλθει η ώρα, ο φούρνος παράγει έναν χαρακτηριστικό ήχο με ένα μήνυμα "00:00" που αναβοσβήνει στην οθόνη.
- Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις του χρονοδιακόπτη ανά πάσα στιγμή.

Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση ήχου



1. Για να ενεργοποιήσετε τον ήχο, πατήστε παρατεταμένα ⌛ για 3 δευτερόλεπτα. Τότε το **1** αναβοσβήνει.
2. Επιλέξτε **1** και πατήστε **OK**. Και γυρίστε τον επιλογέα τιμής για να ενεργοποιήσετε και πατήστε **OK**.
3. Για τη σίγαση του ήχου, επαναλάβετε τα βήματα **1**, **2**, επιλέξτε Off και πατήστε **OK**.

Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση Wi-Fi

1. Για να ενεργοποιήσετε το Wi-Fi, πατήστε παρατεταμένα ⌛ για 3 δευτερόλεπτα. Τότε το **1** αναβοσβήνει.
2. Επιλέξτε **2** και πατήστε **OK**. Και γυρίστε τον επιλογέα τιμής για να ενεργοποιήσετε και πατήστε **OK**.
3. Για να απενεργοποιήσετε το Wi-Fi, επαναλάβετε τα βήματα **1**, **2**, επιλέξτε Off και πατήστε **OK**.

Έξυπνο μαγείρεμα

Μη αυτόματο μαγείρεμα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ σχετικά με το ακρυλαμίδιο

Το ακρυλαμίδιο που παράγεται κατά το ψήσιμο τροφίμων που περιέχουν άμυλο, όπως πατατάκια, πατάτες και ψωμί μπορεί να προκαλέσει προβλήματα υγείας. Συνιστάται να μαγειρεύετε αυτά τα τρόφιμα σε χαμηλές θερμοκρασίες και να αποφύγετε το υπερβολικό ψήσιμο, την τραγανή υφή ή την καύση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Η προθέρμανση συνιστάται για όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά στο Έξυπνο μαγείρεμα.
- Όταν χρησιμοποιείτε το Οικολογική σχάρα, τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο του δίσκου αξεσουάρ.

Συμβουλές για αξεσουάρ

Ο φούρνος σας διαθέτει διαφορετικό αριθμό ή είδος αξεσουάρ. Ενδέχεται να διαπιστώσετε ότι ορισμένα εξαρτήματα λείπουν από τον παρακάτω πίνακα. Ωστόσο, ακόμη και αν δεν σας παρέχονται τα ακριβή εξαρτήματα που καθορίζονται σε αυτόν τον οδηγό μαγειρέματος, μπορείτε να συνεχίσετε με αυτά που έχετε ήδη και να επιτύχετε τα ίδια αποτελέσματα.

- Το ταψί ψησίματος και το ταψί γενικής χρήσης χρησιμοποιούνται εναλλάξ.
- Όταν μαγειρεύετε λιπαρά τρόφιμα, συνιστάται να τοποθετείτε έναν δίσκο κάτω από τη σχάρα γκριλ για τη συλλογή υπολειμμάτων λαδιού. Αν έχετε εφοδιασθεί με το ένθετο σχάρας γκριλ, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε μαζί με το ταψί.
- Εάν έχετε εφοδιαστεί με το ταψί γενικής χρήσης ή το ταψί έξτρα βάθους ή και τα δύο, είναι προτιμότερο να χρησιμοποιήσετε όποιο είναι βαθύτερο για το μαγείρεμα των λιπαρών τροφίμων.

Ψήσιμο

Συνιστάται η προθέρμανση του φούρνου για καλύτερα αποτελέσματα.

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Παντεσπάνι	Σχάρα γκριλ, φόρμα Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Μαρμπλ κέικ	Σχάρα γκριλ, φόρμα	3		175-185	50-60
Τάρτα	Σχάρα γκριλ, ταψί τάρτας Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Κέικ μαγιάς σε ταψί με φρούτα και κραμπλ	Ταψί γενικής χρήσης	2		160-180	40-50
Κραμπλ με φρούτα	Σχάρα γκριλ, σκεύος φούρνου 22-24 cm	3		170-180	25-30
Βουτήματα	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-190	30-35
Λαζάνια	Σχάρα γκριλ, σκεύος φούρνου 22-24 cm	3		190-200	25-30
Μαρέγκες	Ταψί γενικής χρήσης	3		80-100	100-150
Σουφλέ	Σχάρα γκριλ, κυπελλάκια σουφλέ	3		170-180	20-25
Κέικ με μήλο σε φόρμα	Ταψί γενικής χρήσης	3		150-170	60-70
Σπιτική πίτσα, 1-1,2 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	2		190-210	10-15
Κατεψυγμένη σφολιάτα, γεμιστή	Ταψί γενικής χρήσης	2		180-200	20-25
Κις	Σχάρα γκριλ, σκεύος φούρνου 22-24 cm	2		180-190	25-35

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Μηλόπιτα	Σχάρα γκριλ, φόρμα Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Παγωμένη πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-200	5-10

Ψήσιμο

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Κρέας (βοδινό/Χοιρινό/Αρνί)					
Φιλέτα βοδινού, 1 κιλό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		160-180	50-70
Φιλέτο μοσχάρι, 1,5 κιλό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		160-180	90-120
Χοιρινό ψητό, 1 κιλό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		200-210	50-60
Χοιρινό με κόκαλο, 1 κιλό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		160-180	100-120
Μπούτι αρνιού με κόκαλο, 1 κιλό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		170-180	100-120

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Πουλερικά (Κοτόπουλο/Πάπια/Γαλοπούλα)					
Κοτόπουλο, Ολόκληρο, 1,2 κιλά *	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης (για τη συλλογή λίπους)	3 1		205	80-100 *
Κομμάτια κοτόπουλου	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		200-220	25-35
Πάπια, στήθος	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		180-200	20-30
Μικρή γαλοπούλα, ολόκληρη, 5 κιλά	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		180-200	120-150
Λαχανικά					
Λαχανικά, 0.5 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	3		220-230	15-20
Ψητές πατάτες στη μέση, 0,5 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	3		200	45-50
Ψάρι					
Φιλέτο ψαριού, ψητό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		200-230	10-15
Ψάρι ψητό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		180-200	30-40

* Γύρισμα στο μισό χρόνο.

Έξυπνο μαγείρεμα

Ψησταριά

Συνιστούμε να προθερμαίνετε τον φούρνο χρησιμοποιώντας λειτουργία μεγάλης σχάρας. Γύρισμα στο μισό χρόνο.

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Ψωμί					
Τοστ	Σχάρα γκριλ	5		270	2-4
Τοστ με τυρί	Ταψί γενικής χρήσης	4		200	4-8
Μπριζόλα					
Μπριζόλα *	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	4 1		240-250	15-20
Burger *	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	4 1		250-270	13-18
Χοιρινό,					
Χοιρινές μπριζόλες	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	4 1		250-270	15-20
Λουκάνικα	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	4 1		260-270	10-15
Πουλερικά					
Στήθος κοτόπουλου	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	4 1		230-240	30-35
Κοτόπουλο μπούτι	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	4 1		230-240	25-30

* Γύρισμα μετά από τα $^{2}/_{3}$ του χρόνου μαγειρέματος.

Κατεψυγμένο έτοιμο γεύμα

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Κατεψυγμένη πίτσα, 0.4-0.6 κιλά	Σχάρα γκριλ	3		200-220	15-25
Κατεψυγμένα λαζάνια	Σχάρα γκριλ	3		180-200	45-50
Κατεψυγμένα τσιπς φούρνο	Ταψί γενικής χρήσης	3		220-225	20-25
Κατεψυγμένες κροκέτες	Ταψί γενικής χρήσης	3		220-230	25-30
Κατεψυγμένο camembert στον φούρνο	Σχάρα γκριλ	3		190-200	10-15
Κατεψυγμένες μπαγκέτες με γαρνιτούρα	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		190-200	10-15
Κατεψυγμένα fingers ψαριών	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1		190-200	15-25
Κατεψυγμένο burger ψαριού	Σχάρα γκριλ	3		180-200	20-35

Προψήσιμο

Αυτή η λειτουργία περιλαμβάνει έναν αυτόματο κύκλο θέρμανσης έως 220 °C. Η άνω αντίσταση και ο ανεμιστήρας του αερόθερμου λειτουργούν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας θωρακίσματος του κρέατος. Μετά από αυτό το στάδιο το φαγητό μαγειρεύεται αργά στη χαμηλή θερμοκρασία της προεπιλογής. Αυτή η διαδικασία γίνεται ενώ οι αντιστάσεις επάνω και κάτω λειτουργούν. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για ψητά και πουλερικά.

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Θερμ. (°C)	Ώρα (λεπτά)
Ψητό βοδινό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1	80-100	3-4
Χοιρινό ψητό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1	80-100	4-5
Αρνί ψητό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1	80-100	3-4
Πάπια, στήθος	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1	80-100	2-3

Οικολογικό αερόθερμο

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί το βελτιστοποιημένο σύστημα θέρμανσης, έτσι ώστε να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα των πιάτων σας. Οι χρόνοι αυτής της κατηγορίας προτείνεται να μην προθερμαίνονται πριν από το μαγείρεμα για εξοικονόμηση περισσότερης ενέργειας.
Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος και/ή τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Κραμπλ με φρούτα, 0,8-1,2 κιλά	Σχάρα γκριλ	2	160-180	60-80
Πατάτες με φλούδα, 0,4-0,8 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	2	190-200	70-80
Λουκάνικα, 0.3-0.5 κιλά	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1	160-180	20-30
Κατεψυγμένα τσιπ φούρνου, 0,3-0,5 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	3	180-200	25-35
Κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες, 0,3-0,5 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	3	190-210	25-35
Φιλέτα ψαριών, ψημένα, 0,4-0,8 κιλά	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1	200-220	30-40
Τραγανά φιλέτα ψαριού, παναρισμένα, 0,4-0,8 κιλά	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	3 1	200-220	30-45
Ψητό φιλέτο από βόειο κρέας, 0,8-1,2 κιλά	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	2 1	180-200	65-75
Λαχανικά ψητά, 0,4-0,6 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	3	200-220	25-35

Έξυπνο μαγείρεμα

Διπλό μαγείρεμα

Πριν χρησιμοποιήσετε τη διπλή λειτουργία μαγειρέματος, τοποθετήστε το διαχωριστικό στον φούρνο. Συνιστούμε να προθερμάνετε τον φούρνο για καλύτερα αποτελέσματα.

Ο παρακάτω πίνακας παρουσιάζει 5 οδηγούς διπλού μαγειρέματος που συνιστούμε για το μαγείρεμα, το ψήσιμο και τη σχάρα. Με τη διπλή λειτουργία μαγειρέματος, θα είστε σε θέση να μαγειρέψετε το κύριο πιάτο και το συνοδευτικό πιάτο ή το κύριο πιάτο και επιδόρπιο ταυτόχρονα.

• Με τη διπλή λειτουργία μαγειρέματος, ο χρόνος προθέρμανσης μπορεί να παραταθεί.

Αρ.	Ζώνη	Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
1	Άνω	Παντεσπάνι	Σχάρα γκριλ, φόρμα Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Κάτω	Σπιτική πίτσα, 1,0-1,2 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	1		190-210	13-18
2	Άνω	Λαχανικά ψητά, 0,4-0,8 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	4		220-230	13-18
	Κάτω	Μηλόπιτα	Σχάρα γκριλ, φόρμα Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Άνω	Πιτάκια	Ταψί γενικής χρήσης	4		230-240	13-18
	Κάτω	Πατάτα γκρατέν, 1,0-1,5 κιλά	Σχάρα γκριλ, Σκεύος φούρνου 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Άνω	Κοτόπουλο μπούτι	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	4 4		210-230	30-35
	Κάτω	Λαζάνια, 1,0 - 1,5 κιλά	Σχάρα γκριλ, Σκεύος φούρνου 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Άνω	Φιλέτο ψαριού, ψητό	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	4 4		210-230	15-20
	Κάτω	Στρούντελ με μήλο	Ταψί γενικής χρήσης	1		170-180	25-30

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μόνο το επάνω ή το κάτω διαμέρισμα για εξοικονόμηση ενέργειας. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να παραταθεί όταν χρησιμοποιείτε χωριστό διαμέρισμα. Συνιστούμε να προθερμάνετε τον φούρνο για καλύτερα αποτελέσματα.

Άνω

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Μικρά κέικ	Ταψί γενικής χρήσης	4		170	30-35
Βουτήματα	Ταψί γενικής χρήσης	4		180-190	30-35
Λαζάνια	Σχάρα γκριλ	4		190-200	30-35
Κοτόπουλο, μπούτι*	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης	4 4		230-250	30-35

* Μην προθερμαίνετε τον φούρνο.

Κάτω

Φαγητό	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Μικρά κέικ	Ταψί γενικής χρήσης	1		170	30-35
Μαρμπλ κέικ	Σχάρα γκριλ	1		160-170	60-70
Μηλόπιτα	Σχάρα γκριλ	1		160-170	70-80
Σπιτική πίτσα, 1,0-1,2 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	1		190-210	13-18

Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Τα τρόφιμα που μπορούν να χαλάσουν εύκολα (όπως το γάλα, τα αυγά, τα ψάρια, το κρέας ή τα πουλερικά) δεν πρέπει να παραμείνουν στον φούρνο για περισσότερο από 1 ώρα πριν ξεκινήσει το μαγείρεμα και πρέπει να αφαιρεθούν αμέσως μετά το μαγείρεμα. Η κατανάλωση αλλοιωμένων τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ασθένεια από τροφική δηλητηρίαση.

Μονή λειτουργία μαγειρέματος

Ο παρακάτω πίνακας παρουσιάζει 40 αυτόματα προγράμματα για μαγείρεμα, ψήσιμο και σχάρα. Περιέχει τις ποσότητες, το εύρος βάρους και τις κατάλληλες συστάσεις. Οι τρόποι και οι χρόνοι μαγειρέματος έχουν προγραμματιστεί εκ των προτέρων για την εξυπηρέτησή σας. Θα βρείτε μερικές συνταγές για τα αυτόματα προγράμματα στο βιβλίο οδηγιών.
Τα προγράμματα μαγειρέματος 1 έως 19, 38 και 39 περιλαμβάνουν προθέρμανση και πρόοδο της προθέρμανσης. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο μετά από τον χαρακτηριστικό ήχο της προθέρμανσης.
Στη συνέχεια, πατήστε **OK** για να ξεκινήσετε τη λειτουργία.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια όταν βγάζετε το φαγητό από τον φούρνο.

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
A 1	Πατάτες γκρατέν	1,0-1,5	Σχάρα γκριλ	3
		Προετοιμάστε φρέσκο γκρατέν πατάτας χρησιμοποιώντας ένα πυρίμαχο σκεύος, 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.		
A 2	Λαχανικά γκρατέν	0,8-1,2	Σχάρα γκριλ	3
		Παρασκευάστε φρέσκα λαχανικά γκρατέν χρησιμοποιώντας ένα πυρίμαχο πιάτο, 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα, αφού ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος της προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.		

Έξυπνο μαγείρεμα

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
A 3	Ψήσιμο ζυμαρικών	1,2-1,5	Σχάρα γκριλ	3
		Προετοιμάστε ζυμαρικά γκρατέν χρησιμοποιώντας πυρίμαχο σκεύος 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.		
A 4	Λαζάνια	1,0-1,5	Σχάρα γκριλ	3
		Παρασκευάστε σπιτικά λαζάνια χρησιμοποιώντας πυρίμαχο σκεύος 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.		
A 5	Ρατατούι	1,2-1,5	Σχάρα γκριλ	3
		Τοποθετήστε τα συστατικά του Ρατατούι σε κατσαρόλα με καπάκι. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας. Μαγειρέψτε με το καπάκι. Ανακατέψτε πριν το σερβίρετε.		
A 6	Μηλόπιτα	1,2-1,4	Σχάρα γκριλ	2
		Παρασκευάστε μηλόπιτα χρησιμοποιώντας ένα 20-24 cm στρογγυλό μεταλλικό ταψί. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας.		
A 7	Κρουασάν	0,3-0,4	Ταψί γενικής χρήσης	3
		Προετοιμάστε τα κρουασάν (έτοιμη ζύμη από την κατάψυξη). Τοποθετήστε τη λαδόκολλα στον δίσκο γενικής χρήσης. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο.		
A 8	Στρούντελ με μήλο	0,3-0,4	Ταψί γενικής χρήσης	3
		Τοποθετήστε τα στρούντελ μήλου σε λαδόκολλα στο ταψί γενικής χρήσης. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο.		

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
A 9	Βάση τάρτας με φρούτα	0,4-0,5	Σχάρα γκριλ	3
		Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα μαύρο μεταλλικό βουτυρωμένο σκεύος για τη βάση κέικ. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας.		
A10	Κις Λορέν	1,2-1,5	Σχάρα γκριλ	2
		Παρασκευάστε ζύμη κις, τοποθετήστε σε ένα στρογγυλό πιάτο κις με διάμετρο 25 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, προσθέστε τη γέμιση και τοποθετήστε το πιάτο στο κέντρο της σχάρας.		
A11	Λευκό ψωμί	0,6-0,7	Σχάρα γκριλ	2
		Προετοιμάστε τη ζύμη και βάλτε σε ένα μαύρο μεταλλικό ορθογώνιο ταψί (μήκους 25 cm). Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.		
A12	Φραντζόλα ψωμί πολύσπορο	0,8-0,9	Σχάρα γκριλ	2
		Προετοιμάστε τη ζύμη και βάλτε σε ένα μαύρο μεταλλικό ορθογώνιο ταψί (μήκους 25 cm). Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.		
A13	Ψωμάκια	0,3-0,5	Ταψί γενικής χρήσης	3
		Προετοιμάστε ρολά (έτοιμη ζύμη από την κατάψυξη). Τοποθετήστε τη λαδόκολλα στον δίσκο γενικής χρήσης. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στον φούρνο.		

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
A14	Κραμπλ με φρούτα	0,8-1,2	Σχάρα γκριλ	3
		Τοποθετήστε φρέσκα φρούτα (σμέουρα, βατόμουρα, φέτες μήλου ή φέτες αχλαδιού) σε πυρίμαχο σκεύος 22-24 cm. Ρίξτε το κράμπλ από πάνω. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.		
A15	Βουτήματα	0,5-0,6	Ταψί γενικής χρήσης	3
		Τοποθετήστε ξυλάκια (διαμέτρου 5-6 cm) στο χαρτί ψησίματος στο ταψί γενικής χρήσης. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο.		
A16	Παντεσπάνι	0,5-0,6	Σχάρα γκριλ	3
		Προετοιμάστε ζύμη κέικ και τοποθετήστε τη σε μια μαύρη μεταλλική φόρμα ψησίματος με διάμετρο 26 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας.		
A17	Μαρμπλ κέικ	0,7-0,8	Σχάρα γκριλ	2
		Προετοιμάστε τη ζύμη του κέικ και τοποθετήστε την σε μια μεταλλική στρογγυλή φόρμα για gugelhupf ή ολλανδικό ψωμί. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας.		
A18	Ολλανδικό ψωμί	0,7-0,8	Σχάρα γκριλ	2
		Προετοιμάστε τη ζύμη του κέικ και βάλτε σε ένα μαύρο μεταλλικό ορθογώνιο ταψί (μήκους 25 cm). Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας.		

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
A19	Μπράουνι	0,7-0,8	Σχάρα γκριλ	3
		Προετοιμάστε τη ζύμη κέικ σε ένα πυρίμαχο σκεύος 20-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.		
A 20	Ψητό μοσχαρίσιο φιλέτο	0,8-1,2	Σχάρα γκριλ	2
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Καρυκεύστε το μοσχάρι και αφήστε το στο ψυγείο για 1 ώρα. Τοποθετήστε στη σχάρα γκριλ με τη λιπαρή πλευρά προς τα πάνω.		
A 21	Σιγομαγειρεμένο ψητό βόειο κρέας	0,8-1,2	Σχάρα γκριλ	2
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Καρυκεύστε το μοσχάρι και αφήστε το στο ψυγείο για 1 ώρα. Τοποθετήστε στη σχάρα γκριλ με τη λιπαρή πλευρά προς τα πάνω.		
A 22	Μαριναρισμένα αρνίσια παϊδάκια	0,4-0,8	Σχάρα γκριλ	4
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Μαρινάρετε τα αρνίσια παϊδάκια με τα βότανα και τα μπαχαρικά και τοποθετήστε τα στη σχάρα γκριλ.		
A 23	Μπούτι αρνιού με κόκαλο	1,0-1,4	Σχάρα γκριλ	3
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Μαρινάρετε το αρνί και τοποθετήστε το στη σχάρα γκριλ.		
A 24	Ψητό χοιρινό με ξεροψημένη πέτσα	0,8-1,2	Σχάρα γκριλ	3
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Τοποθετήστε το ψητό χοιρινό με τη λιπαρή πλευρά στο επάνω μέρος της σχάρας γκριλ.		

Έξυπνο μαγείρεμα

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
A 25	Καρέ χοιρινά παϊδάκια	0,8-1,2	Σχάρα γκριλ	3
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Τοποθετήστε το καρέ από τα χοιρινά παϊδάκια στη σχάρα.		
A 26	Κοτόπουλο, Ολόκληρο	1,0-1,4	Σχάρα γκριλ	2
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Ξεπλύνετε και καθαρίστε το κοτόπουλο. Περάστε το κοτόπουλο με ένα πινέλο με λάδι και μπαχαρικά. Βάλτε την πλευρά του στήθους κάτω στη σχάρα και γυρίστε αμέσως μόλις ηχήσει ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου.		
A 27	Στήθος κοτόπουλου	0,5-0,9	Σχάρα γκριλ	4
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Μαρινάρετε το στήθος και τοποθετήστε το στη σχάρα.		
A 28	Κοτόπουλο μπούτι	0,5-0,9	Σχάρα γκριλ	4
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Περάστε το με λάδι και μπαχαρικά και βάλτε το στη σχάρα.		
A 29	Πάπια, στήθος	0,3-0,7	Σχάρα γκριλ	4
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Τοποθετήστε το στήθος της πάπιας με τη λιπαρή πλευρά πάνω στη σχάρα. Η πρώτη ρύθμιση είναι για μέτρια ψημένο, η δεύτερη για μέτρια προς καλοψημένο.		

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
A 30	Φιλέτο πέστροφας, ψητό	0,3-0,7	Ταψί γενικής χρήσης	4
		Τοποθετήστε τα φιλέτα πέστροφας με την πλευρά του δέρματος προς τα επάνω στη λαμαρίνα γενικής χρήσης.		
A 31	Πέστροφα	0,3-0,7	Σχάρα γκριλ	4
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Ξεπλύνετε και καθαρίστε τα ψάρια και τοποθετήστε το κεφάλι έως την ουρά στη σχάρα. Προσθέστε χυμό λεμονιού, αλάτι και βότανα μέσα στα ψάρια. Κόψτε την επιφάνεια του δέρματος με μαχαίρι. Περάστε πινέλο με λάδι και αλάτι.		
A 32	Γλώσσα	0,3-0,7	Ταψί γενικής χρήσης	3
		Τοποθετήστε τη γλώσσα σε λαδόκολλα στη λαμαρίνα γενικής χρήσης. Κόψτε την επιφάνεια με μαχαίρι.		
A 33	Φιλέτο σολομού	0,3-0,7	Σχάρα γκριλ	4
			Ταψί γενικής χρήσης	1
		Ξεπλύνετε και καθαρίστε τα φιλέτα. Τοποθετήστε τα φιλέτα με το δέρμα προς τα πάνω στη σχάρα.		
A 34	Ψητά λαχανικά	0,3-0,7	Ταψί γενικής χρήσης	4
		Ξεπλύνετε και προετοιμάστε φέτες από κολοκυθάκι, μελιτζάνα, πιπέρι, κρεμμύδι και ντοματίνια. Περάστε πινέλο με ελαιόλαδο, βότανα και μπαχαρικά. Διανείμετε ομοιόμορφα στο ταψί γενικής χρήσης.		

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
A 35	Ψητές πατάτες κομμένες στη μέση	0,5-0,9	Ταψί γενικής χρήσης	3
		Κόψτε μεγάλες πατάτες (κάθε μία 200 γρ.) στη μέση κατά μήκος. Τοποθετήστε με την κομμένη πλευρά προς τα πάνω στο ταψί γενικής χρήσης και αλείψτε με ελαιόλαδο, βότανα και μπαχαρικά.		
A 36	Κατεψυγμένα τσιπς φούρνο	0,3-0,7	Ταψί γενικής χρήσης	3
		Διανείμετε ομοιόμορφα τα κατεψυγμένα τσιπς στον φούρνο στο ταψί γενικής χρήσης.		
A 37	Κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες	0,3-0,7	Ταψί γενικής χρήσης	3
		Διανείμετε ομοιόμορφα κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες στο ταψί γενικής χρήσης.		
A 38	Κατεψυγμένη πίτσα	0,3-0,7	Σχάρα γκριλ	3
		Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε την παγωμένη πίτσα στο κέντρο της σχάρας.		
A 39	Σπιτική πίτσα	0,8-1,2	Ταψί γενικής χρήσης	2
		Παρασκευάστε σπιτική πίτσα με ζύμη με μαγιά και τοποθετήστε την στη λαμαρίνα γενικής χρήσης. Το βάρος περιλαμβάνει τη ζύμη και την επικάλυψη, όπως σάλτσα, λαχανικά, ζαμπόν και τυρί. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο.		
A 40	Φούσκωμα ζύμης	0,3-0,7	Σχάρα γκριλ	2
		Προετοιμάστε τη ζύμη σε μπολ, καλύψτε με μεμβράνη. Τοποθετήστε στο κέντρο της σχάρας.		

Διπλό μαγείρεμα

Ο παρακάτω πίνακας παρουσιάζει 10 αυτόματα προγράμματα για μαγείρεμα, ψήσιμο και σχάρα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο τον άνω ή τον κάτω θάλαμο καθώς και να χρησιμοποιήσετε τον άνω και τον κάτω θάλαμο ταυτόχρονα.
Το πρόγραμμα περιέχει τις ποσότητες, το εύρος βάρους και τις κατάλληλες συστάσεις. Οι τρόποι και οι χρόνοι μαγειρέματος έχουν προγραμματιστεί εκ των προτέρων για την εξυπηρέτησή σας. Θα βρείτε μερικές συνταγές για τα αυτόματα προγράμματα στο βιβλίο οδηγιών.
Τα προγράμματα διπλού αυτόματου μαγειρέματος περιλαμβάνουν προθέρμανση και πρόοδο της προθέρμανσης.
Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο μετά από τον χαρακτηριστικό ήχο της προθέρμανσης.
Πατήστε τον **Χρόνο μαγειρέματος** για να ξεκινήσετε το **Αυτόματο μαγείρεμα**.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια όταν βγάζετε το φαγητό από τον φούρνο.

1. Άνω

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
1	Πατάτες γκρατέν	1,0-1,5	Σχάρα γκριλ	4
		Προετοιμάστε φρέσκο γκρατέν πατάτας χρησιμοποιώντας ένα πυρίμαχο σκεύος, 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.		
2	Λαζάνια	1,0-1,5	Σχάρα γκριλ	4
		Παρασκευάστε σπιτικά λαζάνια χρησιμοποιώντας πυρίμαχο σκεύος 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.		
3	Κοτόπουλο μπούτι	0,5-0,9	Σχάρα γκριλ	4
			Ταψί γενικής χρήσης	4
		Περάστε το με λάδι και μπαχαρικά και βάλτε το στη σχάρα.		

Έξυπνο μαγείρεμα

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
4	Ψητές πατάτες κομμένες στη μέση	0,5-0,9	Ταψί γενικής χρήσης	4
		Κόψτε μεγάλες πατάτες (κάθε μία 200 γρ.) στη μέση κατά μήκος. Τοποθετήστε με την κομμένη πλευρά προς τα πάνω στο ταψί γενικής χρήσης και αλείψτε με ελαιόλαδο, βότανα και μπαχαρικά.		
5	Κατεψυγμένα τσιπς φούρνο	0,3-0,7	Ταψί γενικής χρήσης	4
		Διανείμετε ομοιόμορφα τα κατεψυγμένα τσιπς στον φούρνο στο ταψί γενικής χρήσης.		

2. Κάτω

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
1	Μηλόπιτα	1,2-1,4	Σχάρα γκριλ	1
		Παρασκευάστε μηλόπιτα χρησιμοποιώντας ένα 20-24 cm στρογγυλό μεταλλικό ταψί. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας.		
2	Στρούντελ με μήλο	0,3-0,4	Ταψί γενικής χρήσης	1
		Τοποθετήστε τα στρούντελ μήλου σε λαδόκολλα στο ταψί γενικής χρήσης. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο.		
3	Κις Λορέν	1,2-1,5	Σχάρα γκριλ	1
		Παρασκευάστε ζύμη κις, τοποθετήστε σε ένα στρογγυλό πιάτο κις με διάμετρο 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, προσθέστε τη γέμιση και τοποθετήστε το πιάτο στο κέντρο της σχάρας.		

Κωδικός	Φαγητό	Βάρος (κιλά)	Αξεσουάρ	Επίπεδο
4	Κατεψυγμένη πίτσα	0,3-0,7	Σχάρα γκριλ	1
		Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε την παγωμένη πίτσα στο κέντρο της σχάρας.		
5	Σπιτική πίτσα	0,8-1,2	Ταψί γενικής χρήσης	1
		Παρασκευάστε σπιτική πίτσα με ζύμη με μαγιά και τοποθετήστε την στη λαμαρίνα γενικής χρήσης. Το βάρος περιλαμβάνει τη ζύμη και την επικάλυψη, όπως σάλτσα, λαχανικά, ζαμπόν και τυρί. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο.		

3. Διπλό

Μπορείτε να επιλέξετε ένα αυτόματο πρόγραμμα για τον άνω και τον κάτω θάλαμο και να μαγειρέψετε ταυτόχρονα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Όταν χρησιμοποιείτε είτε τον άνω είτε τον κάτω θάλαμο, ο ανεμιστήρας και η αντίσταση του άλλου θαλάμου μπορεί να λειτουργούν για βέλτιστη απόδοση. Ο θάλαμος που δεν χρησιμοποιείται δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για σκοπούς εκτός αυτών της προοριζόμενης χρήσης.

Δοκιμαστικά πιάτα

Κατά το πρότυπο EN 60350-1.

1. Ψήσιμο

Οι συστάσεις για το ψήσιμο αναφέρονται σε προθερμασμένο φούρνο. Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Γρήγορη προθέρμανση. Πάντοτε βάζετε τα ταψιά με τη λοξή πλευρά προς την μπροστινή πόρτα.

Είδος φαγητού	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Μικρά κέικ	Ταψί γενικής χρήσης	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Σόρτμπρεντ	Ταψί γενικής χρήσης	1+3		140	28-33
Ελαφρύ παντεσπάνι	Σχάρα γκριλ + Φόρμα κέικ σε ελικοειδές σχήμα (Με σκούρα επίστρωση, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Μηλόπιτα	Σχάρα γκριλ + 2 φόρμες κέικ με ελικοειδές σχήμα ** (Με σκούρα επίστρωση, Ø 20 cm)	2, τοποθετημένα διαγώνια		160	70-80
	Ταψί γενικής χρήσης + σχάρα γκριλ + 2 ελικοειδείς φόρμες κέικ *** (Με σκούρα επίστρωση, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος κατά 5 λεπτά εάν μαγειρεύετε σε συμβατική λειτουργία χρησιμοποιώντας γυάλινο σκεύος φούρνου (Ø 26 cm).

** Δύο κέικ τοποθετούνται στο πλέγμα πίσω αριστερά και μπροστά δεξιά.

*** Δύο κέικ τοποθετούνται στο κέντρο το ένα πάνω στο άλλο.

2. Ψησταριά

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά χρησιμοποιώντας τη λειτουργία μεγάλης σχάρας.

Είδος φαγητού	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Λευκό ψωμί	Σχάρα γκριλ	5		270 (Μέγ.)	1-2
Μπιφτέκια βόειου κρέατος * (12 εκ.)	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης (για τη συλλογή λίπους)	4 1		270 (Μέγ.)	1ο 15-18 2ο 5-8

* Γύρισμα μετά από τα $^2/_3$ του χρόνου μαγειρέματος.

3. Ψήσιμο

Είδος φαγητού	Αξεσουάρ	Επίπεδο	Τύπος θέρμανσης	Θερμ. (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Ολόκληρο κοτόπουλο * 1,3-1,5 κιλά	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης (για τη συλλογή λίπους)	3 1		200	60-75
Ολόκληρο κοτόπουλο * 1,5-1,7 κιλά	Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης (για τη συλλογή λίπους)	3 1		200	70-85

* Γύρισμα στο μισό χρόνο.

Έξυπνο μαγείρεμα

Συλλογή συχνών συνταγών αυτόματου μαγειρέματος

Πατάτες γκρατέν

Συστατικά 800 γρ. πατάτες, 100 ml γάλα, 100 ml κρέμα γάλακτος, 50 γραμμάρια χτυπημένα ολόκληρα αυγά, 1 κουταλιά της σούπας αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, 150 γρ. τριμμένο τυρί, βούτυρο, θυμάρι

Οδηγίες Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τες σε πάχος 3 mm. Τρίψτε το βούτυρο σε όλη την επιφάνεια ενός πιάτου γκρατέν (22-24 cm). Αφήστε τις φέτες σε μια καθαρή πετσέτα και κρατήστε τες καλυμμένες με την πετσέτα ενώ προετοιμάζετε τα υπόλοιπα συστατικά.
Ανακατέψτε τα υπόλοιπα συστατικά εκτός από το τριμμένο τυρί σε ένα μεγάλο μπολ και ανακατέψτε καλά. Στρώστε τις φέτες πατάτας στο πιάτο ελαφρά αλληλεπικαλύπτοντας και ρίξτε το μίγμα πάνω από τις πατάτες. Πασπαλίστε το τριμμένο τυρί από πάνω και ψήστε. Μετά το μαγείρεμα, σερβίρετε πασπαλίζοντας με μερικά φρέσκα φύλλα θυμαριού.

Λαχανικά γκρατέν

Συστατικά 800 γραμ. λαχανικών (κολοκυθάκια, ντομάτα, κρεμμύδι, καρότο, πιπέρι, προμαγειρεμένες πατάτες), 150 ml κρέμα, 50 γραμμάρια χτυπημένα ολόκληρα αυγά, 1 κ.σ. αλάτι, βότανο (πιπέρι, μαϊντανός ή δενδρολίβανο), 150 γραμ. τριμμένο τυρί, 3 κ.σ. ελαιόλαδο, μερικά φύλλα θυμάρι

Οδηγίες Πλύνετε τα λαχανικά και τα κόβουμε σε πάχος 3-5 mm. Στρώστε τις φέτες σε ένα πιάτο γκρατέν (22-24 cm) και ρίξτε το λάδι στα λαχανικά. Ανακατέψτε τα υπόλοιπα συστατικά εκτός από το τριμμένο τυρί και ρίξτε στα λαχανικά. Πασπαλίστε το τριμμένο τυρί από πάνω και ψήστε. Στη συνέχεια, σερβίρετε πασπαλίζοντας με μερικά φρέσκα φύλλα θυμαριού.

Λαζάνια

Συστατικά 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο, 500 γραμ. κιμά, 500 ml σάλτσα ντομάτας, 100 ml ζωμό βοδινού, 150 γραμ. αποξηραμένα λαζάνια, 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο, 200 γραμμάρια τριμμένο τυρί, 1 κουταλάκι του γλυκού αποξηραμένα νιφάδες μαϊντανού, ρίγανη, βασιλικός

Οδηγίες Ετοιμάστε τη σάλτσα κρέατος με ντομάτα. Ζεστάνετε το λάδι σε ένα τηγάνι. Στη συνέχεια μαγειρέψτε τον κιμά και το ψιλοκομμένο κρεμμύδι για περίπου 10 λεπτά μέχρι να ροδίσει. Ρίξτε πάνω από τη σάλτσα ντομάτας και τον ζωμό βοδινού. Προσθέστε τα αποξηραμένα βότανα. Φέρτε μέχρι το σημείο βρασμού και στη συνέχεια σιγοβράστε για 30 λεπτά.
Μαγειρέψτε λαζάνια σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Στρώστε τα λαζάνια, τη σάλτσα κρέατος και το τυρί και στη συνέχεια επαναλάβετε. Στη συνέχεια, πασπαλίστε ομοιόμορφα με το υπόλοιπο τυρί πάνω από τα noodles και ψήστε.

Μηλόπιτα

Συστατικά
- **Ζύμη**: 275 γραμ. αλεύρι, 1/2 κ.σ. αλάτι, 125 γραμ. λευκή άχνη ζάχαρη, 8 γραμ. ζάχαρη βανίλιας, 175 γραμ. κρύο βούτυρο, 1 αυγό (χτυπημένο)
- **Γέμιση**: 750 γραμμάρια ολόκληρα μήλα, 1 κ.σ. χυμό λεμονιού, 40 γραμμάρια ζάχαρη, 1/2 κ.σ. κανέλα, 50 g σταφίδες, 2 κ.σ. ψίχουλα ψωμιού

Οδηγίες

Κοσκινίστε το αλεύρι με το αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ. Κοσκινίστε την άχνη ζάχαρη και τη ζάχαρη βανίλιας μαζί. Κόψτε με 2 μαχαίρια το βούτυρο μέσα στο αλεύρι σε μικρούς κύβους. Προσθέστε 3/4 του χτυπημένου αυγού. Ζυμώστε όλα τα συστατικά στον επεξεργαστή τροφίμων μέχρι να δημιουργηθεί μια μάζα. Δημιουργήστε με τη ζύμη μια μπάλα με τα χέρια σας. Τυλίξτε τη σε πλαστικό φύλλο και αφήστε τη να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά.
Λιπάνετε την ελικοειδή φόρμα (με διάμετρο 24-26 cm) και ρίξτε στην επιφάνεια αλεύρι. Ζυμώστε τα 3/4 της ζύμης με πάχος έως 5 mm. Βάλτε τη στη φόρμα (κάτω μέρος και πλευρές).
Ξεφλουδίστε και αποπυρηνώστε τα μήλα. Κόψτε τα σε κύβους περίπου 3/4 x 3/4 cm. Ψεκάστε τα μήλα με χυμό λεμονιού και ανακατέψτε καλά. Πλύνετε και στεγνώστε τη σταφίδα. Προσθέστε ζάχαρη, κανέλα και σταφίδες. Ανακατέψτε καλά και πασπαλίστε το κάτω μέρος της ζύμης με ψίχουλα ψωμιού. Πιέστε ελαφρά.
Ζυμώστε το υπόλοιπο της ζύμης. Κόψτε τη ζύμη σε μικρές λωρίδες και τοποθετήστε τες σταυρωτά πάνω από τη γέμιση. Περάστε την πίτα με πινέλο ομοιόμορφα με το υπόλοιπο χτυπημένο αυγό.

Κις Λορέν

Συστατικά
- **Ζύμη**: 200 γραμμάρια απλό αλεύρι, 80 γραμμάρια βούτυρο, 1 αυγό
- **Γέμιση**: 75 γρ. μπέικον σε κύβους χωρίς λίπος, 125 ml κρέμα, 125 γρ. κρέμα γάλακτος, 2 αυγά χτυπημένα, 100 γρ. τριμμένο τυρί από την Ελβετία, αλάτι και πιπέρι

Οδηγίες

Για να φτιάξετε τη ζύμη, βάλτε το αλεύρι, το βούτυρο και το αυγό σε ένα μπολ και ανακατέψτε μέχρι να έχετε μια μαλακή ζύμη. Στη συνέχεια, βάλτε τη στο ψυγείο για
30 λεπτά. Ανοίξτε τη ζύμη και τοποθετήστε τη σε λαδωμένο κεραμικό πιάτο για κις
(με διάμετρο 25 cm). Τρυπήστε το κάτω μέρος με ένα πιρούνι. Ανακατέψτε το αυγό, την κρέμα, την κρέμα γάλακτος, το τυρί, το αλάτι και το πιπέρι. Ρίξτε το στη ζύμη λίγο πριν το ψήσιμο.

Κραμπλ με φρούτα

Συστατικά
- **Γαρνιτούρα**: 200 γραμ. αλεύρι, 100 γραμ. βούτυρο, 100 γραμ. ζάχαρη, 2 γραμ. αλάτι, 2 γραμ. σκόνη κανέλας
- **Φρούτα**: 600 γραμ. ανάμεικτα φρούτα

Οδηγίες

Ανακατέψτε όλα τα συστατικά μέχρι να γίνουν crumble για να φτιάξετε τη γαρνιτούρα. Απλώστε τα ανάμικτα φρούτα σε ένα πιάτο φούρνου και πασπαλίστε το κραμπλ.

Έξυπνο μαγείρεμα

Σπιτική πίτσα

Συστατικά
- **Ζύμη πίτσας**: 300 γραμ. αλεύρι, 7 γραμ. ξηρής ζύμης, 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο, 200 ml ζεστό νερό, 1 κ.σ. ζάχαρη και αλάτι
- **Γαρνιτούρα**: 400 γραμ. λαχανικά σε φέτες (μελιτζάνα, κολοκυθάκι, κρεμμύδι, ντομάτα), 100 γραμ. ζαμπόν ή μπέικον (ψιλοκομμένα), 100 γραμ. τριμμένο τυρί

Οδηγίες Βάλτε το αλεύρι, τη μαγιά, το λάδι, το αλάτι, τη ζάχαρη και το ζεστό νερό σε ένα μπολ και ανακατέψτε σε μια υγρή ζύμη. Ζυμώστε σε μίξερ ή με το χέρι περίπου 5-10 λεπτά. Καλύψτε με το καπάκι και τοποθετήστε στον φούρνο για 30 λεπτά στους 35 °C για να φουσκώσει. Βγάλτε τη ζύμη σε μια αλευρωμένη επιφάνεια σε ορθογώνιο σχήμα και βάλτε τη στο ταψί ή το σκεύος της πίτσας. Απλώστε τον πουρέ της ντομάτας στη ζύμη και τοποθετήστε το ζαμπόν, τα μανιτάρια, την ελιά και τη ντομάτα. Πασπαλίστε ομοιόμορφα με το τυρί από πάνω και ψήστε.

Ψητό μοσχαρίσιο φιλέτο

Συστατικά 1 κιλό φιλέτο βοδινού κρέατος, 5 γραμ. αλάτι, 1 γραμ. πιπέρι, 3 γραμ. δενδρολίβανο, θυμάρι

Οδηγίες Ανακατέψτε το βόειο κρέας με αλάτι, πιπέρι και δενδρολίβανο και αφήστε το στο ψυγείο για 1 ώρα. Τοποθετήστε στη σχάρα του γκριλ. Τοποθετήστε το στον φούρνο και μαγειρέψτε.

Μαριναρισμένα αρνίσια παϊδάκια

Συστατικά 1 κ. αρνίσια παϊδάκια (6 τεμάχια), 4 μεγάλες σκελίδες σκόρδου (πατημένες), 1 κ.σ. φρέσκο θυμάρι (θρυμματισμένο), 1 κ.σ. φρέσκο δενδρολίβανο (θρυμματισμένο), 2 κ.σ. αλάτι, 2 κ.σ. ελαιόλαδο

Οδηγίες Ανακατέψτε το αλάτι, το σκόρδο, τα βότανα και το λάδι και προσθέστε το αρνί. Γυρίστε για να αλείψετε και αφήστε σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον 30 λεπτά έως 1 ώρα.

Καρέ χοιρινά παϊδάκια

Συστατικά 2 καρέ χοιρινά παϊδάκια, 1 κ.σ. μαύρο πιπέρι, 3 φύλλα δάφνης, 1 κρεμμύδι (ψιλοκομμένο), 3 σκελίδες σκόρδο (ψιλοκομμένο), 85 g καστανή ζάχαρη, 3 κ.σ. σάλτσα Worcestershire,
2 κ.σ. πελτέ ντομάτας, 2 κ.σ. ελαιόλαδο

Οδηγίες Φτιάξτε μια σάλτσα μπάρμπεκιου. Ζεστάνετε το λάδι σε μια κατσαρόλα και προσθέστε το κρεμμύδι. Μαγειρέψτε μέχρι να μαλακώσει και προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά. Ψήστε και χαμηλώστε τη φωτιά και σιγοβράστε για 30 λεπτά μέχρι να δέσει. Μαρινάρετε τη νύχτα με τη σάλτσα μπάρμπεκιου τουλάχιστον 30 λεπτά έως 1 ώρα.

Συντήρηση

Καθαρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος και τα εξαρτήματα έχουν κρυώσει πριν τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά μέσα καθαρισμού, σκληρές βούρτσες, σφουγγάρια ή πανάκια λείανσης, ατσαλόσυρμα, μαχαίρια ή άλλα λειαντικά υλικά.

Εσωτερικό φούρνου

- Για τον καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου, χρησιμοποιήστε ένα καθαρό πανί και ένα ήπιο καθαριστικό ή ζεστό σαπουνόνερο.
- Μην καθαρίζετε χειροκίνητα το στεγανοποιητικό της πόρτας.
- Για να αποφύγετε την καταστροφή των επισμαλτωμένων επιφανειών του φούρνου, χρησιμοποιείτε μόνο τυπικά καθαριστικά φούρνου.
- Για να αφαιρέσετε τους επίμονους ρύπους, χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό φούρνου.
- Καθώς η θερμοκρασία του χώρου μαγειρικής αυξάνεται αρχικά, μπορεί να εμφανιστούν κάποιες κηλίδες στο εσωτερικό τζάμι της πόρτας. Αν συμβεί αυτό, σβήστε το φούρνο και περιμένετε μέχρι να κρυώσει. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας ή ουδέτερο απορρυπαντικό με ένα καθαρό πανί για να σκουπίσετε το εσωτερικό τζάμι.

Εξωτερικό φούρνου

Για τον καθαρισμό του εξωτερικού του φούρνου, όπως η πόρτα του φούρνου, η λαβή και η οθόνη, χρησιμοποιήστε καθαρό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό καθαρισμού ή ζεστό σαπουνόνερο και στεγνώστε με ρολό κουζίνας ή στεγνή πετσέτα.
Το λίπος και οι ρύποι μπορούν να παραμείνουν, ειδικά γύρω από τη λαβή, λόγω του ζεστού αέρα που προέρχεται από το εσωτερικό. Συνιστάται να καθαρίζετε τη λαβή μετά από κάθε χρήση.

Αξεσουάρ

Πλύνετε τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και στεγνώστε τα με μια πετσέτα. Για να αφαιρέσετε τους επίμονους ρύπους, μουλιάστε τα χρησιμοποιημένα εξαρτήματα σε ζεστό σαπουνόνερο για περίπου 30 λεπτά πριν από το πλύσιμο.

Επιφάνεια καταλυτικού σμάλτου (μόνο σε συγκεκριμένα μοντέλα)

Τα αποσπώμενα μέρη έχουν επίστρωση με σκούρο γκρι καταλυτικό σμάλτο. Μπορούν να λερωθούν με λάδι και λίπος που έχει πεταχτεί από τον αέρα που κυκλοφορεί κατά τη θέρμανση του αερόθερμου. Ωστόσο, αυτοί οι ρύποι διαλύονται σε θερμοκρασία φούρνου 200 °C ή μεγαλύτερη.

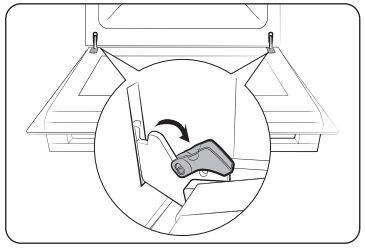
1. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο.
2. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία αερόθερμου με μέγιστη θερμοκρασία και εκτελέστε τον κύκλο λειτουργίας για μια ώρα.

Πόρτα

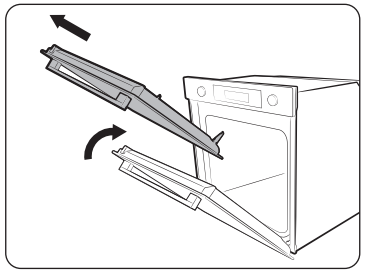
Μην αφαιρείτε την πόρτα του φούρνου παρά μόνο για λόγους καθαρισμού. Για να αφαιρέσετε την πόρτα για καθαρισμό, ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η πόρτα του φούρνου είναι βαριά.

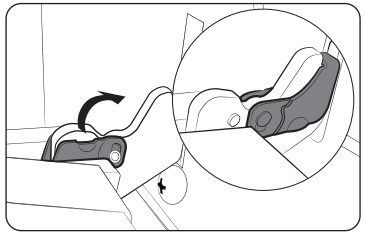


1. Ανοίξτε την πόρτα και γυρίστε τα κλιπ για να ανοίξουν και στους δύο μεντεσέδες.



2. Κλείστε την πόρτα περίπου 70°. Κρατήστε την πόρτα του φούρνου από το πλάι με τα δύο χέρια και σηκώστε και τραβήξτε προς τα πάνω μέχρι να αφαιρεθούν οι μεντεσέδες.
3. Καθαρίστε την πόρτα με σαπουνόνερο και ένα καθαρό πανί.

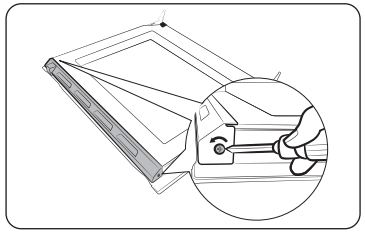
Συντήρηση



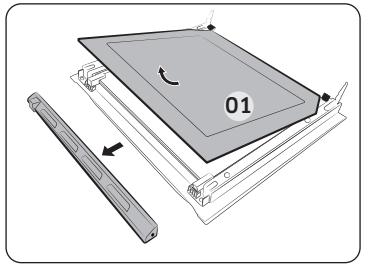
4. Όταν αυτό ολοκληρωθεί, ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 2 με την αντίστροφη σειρά για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα. Βεβαιωθείτε ότι τα κλιπ έχουν συνδεθεί και στις δύο πλευρές.

Τζάμι πόρτας

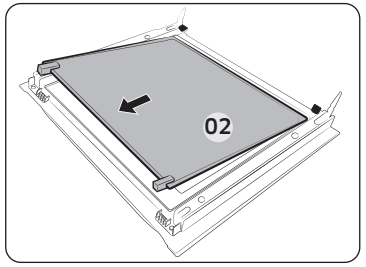
Ανάλογα με το μοντέλο, η πόρτα του φούρνου είναι εξοπλισμένη με 3-4 φύλλα τζαμιού τοποθετημένα μεταξύ τους. Μην αφαιρείτε το τζάμι της πόρτας παρά μόνο για λόγους καθαρισμού. Για να αφαιρέσετε το τζάμι της πόρτας για καθαρισμό, ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες.



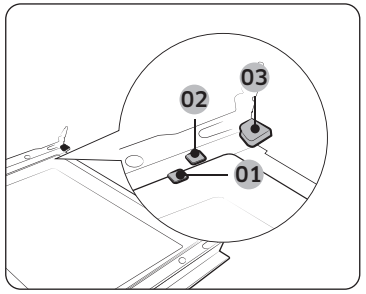
1. Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι για να αφαιρέσετε τις
   βίδες στην αριστερή και τη δεξιά πλευρά.



2. Αφαιρέστε τα καλύμματα στις κατευθύνσεις του βέλους
3. Αφαιρέστε το πρώτο φύλλο τζαμιού από την πόρτα.

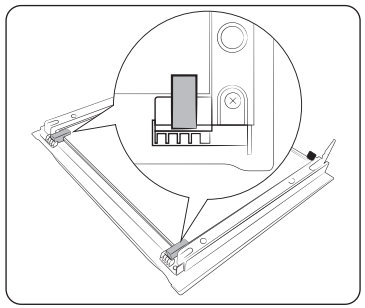


4. Αφαιρέστε το δεύτερο φύλλο τζαμιού από την πόρτα προς την κατεύθυνση του βέλους.
5. Καθαρίστε το τζάμι με σαπουνόνερο και ένα καθαρό πανί.



01 Κλιπ στήριξης 1
02 Κλιπ στήριξης 2
03 Κλιπ στήριξης 3

6. Όταν τελειώσετε, τοποθετήστε ξανά τα τζάμια ως εξής:
   - Τοποθετήστε το φύλλο 2 μεταξύ του κλιπ στήριξης 1 και 2 και το φύλλο 1 στο κλιπ στήριξης 3 με αυτή τη σειρά.

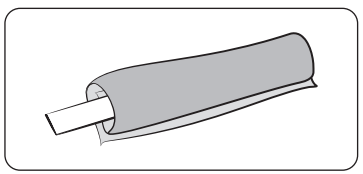


7. Ελέγξτε εάν τα ελαστικά τζαμιού εφαρμόζουν και στερεώστε σωστά το τζάμι.
8. Όταν τελειώσετε, ακολουθήστε τα βήματα 1-2 παραπάνω με την αντίστροφη σειρά για να εγκαταστήσετε ξανά την πόρτα.

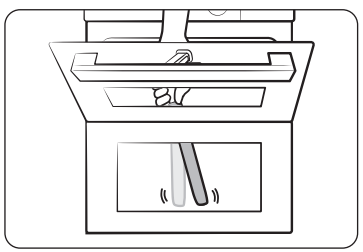
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Για να αποτρέψετε διαρροές θερμότητας, βεβαιωθείτε ότι έχετε επανατοποθετήσει σωστά τα φύλλα τζαμιού.

Διπλό τζάμι πόρτας (μόνο για τα ισχύοντα μοντέλα)



1. Δέστε το υγρό πανί για να κολλήσει.

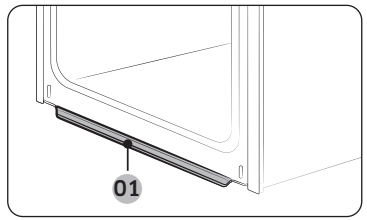


2. Τοποθετήστε την πετσέτα κάτω από την πόρτα.
3. Καθαρίστε την πόρτα.
4. Τοποθετήστε απορρυπαντικό στο πανί και καθαρίστε ξανά.
5. Σκουπίστε με το στεγνό πανί την υγρασία και τις φυσαλίδες.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Μην αποσυνδέετε την πόρτα για καθαρισμό.

Συλλέκτης νερού



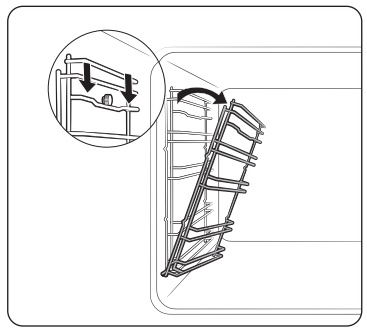
01 Συλλέκτης νερού

Ο συλλέκτης νερού συλλέγει όχι μόνο υπερβολική υγρασία από το μαγείρεμα αλλά και υπολείμματα τροφίμων. Αδειάστε κανονικά και καθαρίστε τον συλλέκτη νερού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

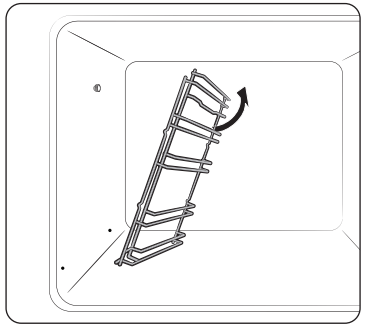
Εάν αντιμετωπίσετε διαρροή νερού από τον συλλέκτη νερού, επικοινωνήστε μαζί μας σε ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης της Samsung στην περιοχή σας.

Πλαϊνά ράφια (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)



1. Πιέστε την επάνω γραμμή του αριστερού ραφιού και χαμηλώστε κατά περίπου 45°.

Συντήρηση



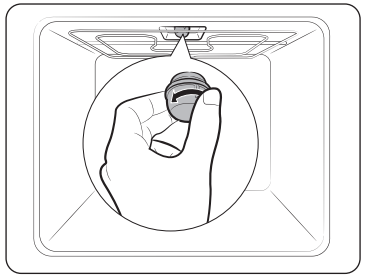
2. Τραβήξτε και αφαιρέστε την κάτω γραμμή του αριστερού ραφιού.
3. Αφαιρέστε το δεξί ράφι με τον ίδιο τρόπο.
4. Καθαρίστε και τα δύο πλευρικά ράφια.
5. Όταν τελειώσετε, ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 2 παραπάνω με την αντίστροφη σειρά για να τοποθετήσετε ξανά τα πλαϊνά ράφια.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ο φούρνος λειτουργεί χωρίς τις πλευρικές ράγες και τις σχάρες στη θέση τους.

Αντικατάσταση

Λάμπες

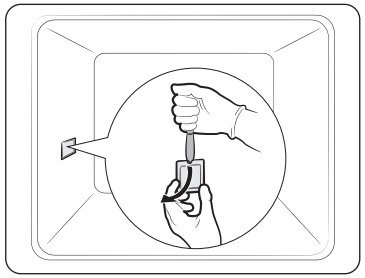


1. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα στρέφοντάς το αριστερόστροφα.
2. Αντικαταστήστε τη λάμπα του φούρνου.
3. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
4. Όταν τελειώσετε, ακολουθήστε το βήμα 1 παραπάνω με την αντίστροφη σειρά για να τοποθετήσετε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Πριν αντικαταστήσετε μια λάμπα, απενεργοποιήστε τον φούρνο και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο θερμομονωτικούς λαμπτήρες 25-40 W / 220-240 V, 300 °C. Μπορείτε να αγοράσετε εγκεκριμένους λαμπτήρες σε ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης Samsung της περιοχής σας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε στεγνό πανί όταν χειρίζεστε μια λάμπα αλογόνου. Αυτό γίνεται για να μην εμποδίζεται ο λαμπτήρας με δακτυλικά αποτυπώματα ή ιδρώτα, με αποτέλεσμα να μειώνεται ο κύκλος ζωής.

Πλευρική λάμπα φούρνου



1. Κρατήστε το κάτω άκρο του καλύμματος της πλευρικής λάμπας του φούρνου με το ένα χέρι και χρησιμοποιήστε ένα εργαλείο επίπεδης κοπής όπως ένα μαχαίρι για να αφαιρέσετε το κάλυμμα όπως φαίνεται.
2. Αντικαταστήστε την πλευρική λάμπα του φούρνου.
3. Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα της λάμπας.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σημεία ελέγχου

Εάν αντιμετωπίσετε προβλήματα με τον φούρνο, ελέγξτε πρώτα τον παρακάτω πίνακα και δοκιμάστε τις συστάσεις. Εάν το πρόβλημα συνεχίζεται, επικοινωνήστε με ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης Samsung της περιοχής σας.

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Τα κουμπιά δεν μπορούν να πατηθούν σωστά.	• Εάν υπάρχει ξένη ύλη ανάμεσα στα κουμπιά	• Αφαιρέστε το ξένο υλικό και δοκιμάστε ξανά.
	• Μοντέλο αφής: εάν υπάρχει υγρασία στο εξωτερικό	• Αφαιρέστε την υγρασία και προσπαθήστε ξανά.
	• Εάν έχει ρυθμιστεί η λειτουργία κλειδώματος	• Ελέγξτε εάν έχει ρυθμιστεί η λειτουργία κλειδώματος.
Η ώρα δεν εμφανίζεται.	• Εάν δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος	• Ελέγξτε εάν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος.
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	• Εάν δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος	• Ελέγξτε εάν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος.
Ο φούρνος σταματά κατά τη λειτουργία.	• Αν αποσυνδεθεί από την πρίζα	• Επανασυνδέστε την παροχή ρεύματος.
Η παροχή ρεύματος απενεργοποιείται κατά τη λειτουργία.	• Εάν το συνεχές μαγείρεμα διαρκεί πολύ	• Μετά το μαγείρεμα για μεγάλο χρονικό διάστημα, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.
	• Εάν ο ανεμιστήρας ψύξης δεν λειτουργεί	• Ακούστε τον ήχο του ανεμιστήρα ψύξης.
	• Εάν ο φούρνος είναι εγκατεστημένος σε μέρος χωρίς καλό εξαερισμό	• Διατηρήστε τα κενά που καθορίζονται στον οδηγό εγκατάστασης του προϊόντος.
	• Όταν χρησιμοποιείτε πολλά φις τροφοδοσίας στην ίδια υποδοχή	• Χρησιμοποιήστε ένα μόνο βύσμα.
Δεν υπάρχει ρεύμα στον φούρνο.	• Εάν δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος	• Ελέγξτε εάν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος.
Ο εξωτερικός φούρνος είναι πολύ ζεστός κατά τη λειτουργία.	• Εάν ο φούρνος είναι εγκατεστημένος σε μέρος χωρίς καλό εξαερισμό	• Διατηρήστε τα κενά που καθορίζονται στον οδηγό εγκατάστασης του προϊόντος.
Η πόρτα δεν μπορεί να ανοίξει σωστά.	• Αν υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων κολλημένα ανάμεσα στην πόρτα και το εσωτερικό του προϊόντος	• Καθαρίστε καλά τον φούρνο και ανοίξτε ξανά την πόρτα.
Η εσωτερική λυχνία είναι αμυδρή ή δεν ανάβει.	• Εάν η λυχνία ανάψει και έπειτα σβήσει	• Η λυχνία σβήνει αυτόματα μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα για εξοικονόμηση ενέργειας. Για να την ενεργοποιήσετε ξανά πατήστε το κουμπί λυχνίας του φούρνου.
	• Εάν η λυχνία καλύπτεται από ξένη ύλη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	• Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου και στη συνέχεια ελέγξτε.
Υπάρχει βραχυκύκλωμα στον φούρνο.	• Αν η τροφοδοσία δεν είναι σωστά γειωμένη • Εάν χρησιμοποιείτε μια πρίζα χωρίς γείωση	• Ελέγξτε εάν η τροφοδοσία ρεύματος είναι σωστά γειωμένη.
Υπάρχει νερό που στάζει.	• Μπορεί να υπάρχει νερό ή ατμός σε ορισμένες περιπτώσεις, ανάλογα με το φαγητό. Δεν πρόκειται για δυσλειτουργία του προϊόντος.	• Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια σκουπίστε με μια στεγνή πετσέτα για πιάτα.
Υπάρχει ατμός μέσα από μια ρωγμή στην πόρτα.		
Υπάρχει νερό που παραμένει στον φούρνο.		

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Η φωτεινότητα μέσα στον φούρνο ποικίλλει.	• Η φωτεινότητα αλλάζει ανάλογα με τις αλλαγές εξόδου ισχύος.	• Οι αλλαγές ισχύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος δεν είναι δυσλειτουργίες, επομένως δεν χρειάζεται να ανησυχείτε.
Το μαγείρεμα τελείωσε, αλλά ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να λειτουργεί.	• Ο ανεμιστήρας λειτουργεί αυτόματα για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα για εξαερισμό στο εσωτερικό του φούρνου.	• Δεν πρόκειται για δυσλειτουργία του προϊόντος, επομένως δεν χρειάζεται να ανησυχείτε.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	• Αν η πόρτα είναι ανοικτή	• Κλείστε την πόρτα και κάντε επανεκκίνηση.
	• Εάν τα χειριστήρια του φούρνου δεν έχουν ρυθμιστεί σωστά	• Ανατρέξτε στο κεφάλαιο σχετικά με τη λειτουργία του φούρνου και επαναφέρετε τον φούρνο.
	• Εάν η οικιακή ασφάλεια έχει καεί ή έχει σπάσει ο διακόπτης.	• Αντικαταστήστε την ασφάλεια ή επαναφέρετε το κύκλωμα. Εάν αυτό συμβαίνει επανειλημμένα, καλέστε ηλεκτρολόγο.
Ο καπνός βγαίνει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	• Κατά την αρχική λειτουργία	• Κατά την πρώτη χρήση του φούρνου μπορεί να προκληθεί καπνός από την αντίσταση. Αυτό δεν είναι δυσλειτουργία. Αν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο 2-3 φορές, θα πρέπει να σταματήσει να συμβαίνει.
	• Αν υπάρχει φαγητό στην αντίσταση	• Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει αρκετά και αφαιρέστε τα τρόφιμα από την αντίσταση.
Υπάρχει μυρωδιά από καπνό ή πλαστικό κατά τη χρήση του φούρνου.	• Εάν χρησιμοποιείτε πλαστικά ή άλλα δοχεία που δεν είναι ανθεκτικά στη θερμότητα	• Χρησιμοποιείτε γυάλινα δοχεία κατάλληλα για ζεστές θερμοκρασίες.

Πρόβλημα	Αιτία	Ενέργεια
Ο φούρνος δεν μαγειρεύει σωστά.	• Εάν η πόρτα ανοίγει συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	• Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα εκτός αν μαγειρεύετε φαγητό που πρέπει να γυρίσετε. Εάν ανοίγετε συχνά την πόρτα, η εσωτερική θερμοκρασία θα είναι χαμηλότερη και αυτό μπορεί να επηρεάσει τα αποτελέσματα του μαγειρέματος.
Ο καθαρισμός με ατμό δεν λειτουργεί.	• Αυτό συμβαίνει επειδή η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή.	• Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε τον.
Η Διπλή λειτουργία μαγειρέματος δεν λειτουργεί.	• Εάν το διαχωριστικό δεν είναι σωστά τοποθετημένο	• Τοποθετήστε το διαχωριστικό σωστά και χρησιμοποιήστε το.
Η μονή λειτουργία μαγειρέματος δεν λειτουργεί.	• Εάν το διαχωριστικό έχει εισαχθεί στον φούρνο.	• Αφαιρέστε το διαχωριστικό και χρησιμοποιήστε το.

Κωδικοί πληροφοριών

Εάν ο φούρνος δεν λειτουργεί, ενδέχεται να εμφανιστεί ένας κωδικός πληροφοριών στην οθόνη. Ελέγξτε τον παρακάτω πίνακα και δοκιμάστε να εφαρμόσετε τις συστάσεις.

Κωδικός	Σημασία	Ενέργεια
C-d1	Δυσλειτουργίες κλειδώματος πόρτας	Απενεργοποιήστε τον φούρνο και ενεργοποιήστε τον ξανά. Εάν το πρόβλημα συνεχίζεται, απενεργοποιήστε όλη την τροφοδοσία για 30 δευτερόλεπτα ή περισσότερο και, στη συνέχεια, συνδέστε ξανά. Αν το πρόβλημα δεν έχει επιλυθεί, επικοινωνήστε με ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης.
C-20	Δυσλειτουργίες αισθητήρα	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Εμφανίζεται μόνο κατά τη διάρκεια ανάγνωσης/εγγραφής EEPROM	
C-F0	Εάν δεν υπάρχει επικοινωνία μεταξύ του κεντρικού PCB και του δευτερεύοντος PCB	
C-F2	Εμφανίζεται όταν υπάρχει ένα πρόβλημα επικοινωνίας μεταξύ του Touch IC <-> Main ή Sub micom	Απενεργοποιήστε τον φούρνο και ενεργοποιήστε τον ξανά. Εάν το πρόβλημα συνεχίζεται, απενεργοποιήστε όλη την τροφοδοσία για 30 δευτερόλεπτα ή περισσότερο και, στη συνέχεια, συνδέστε ξανά. Αν το πρόβλημα δεν έχει επιλυθεί, επικοινωνήστε με ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης.
C-d0	**Πρόβλημα με κουμπιά** Εμφανίζεται όταν πιέζετε και κρατάτε ένα κουμπί για μια χρονική περίοδο.	Καθαρίστε τα κουμπιά και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει νερό επάνω/γύρω τους. Απενεργοποιήστε τον φούρνο και δοκιμάστε ξανά. Εάν το πρόβλημα συνεχίζεται, επικοινωνήστε με ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης Samsung της περιοχής σας.

Κωδικός	Σημασία	Ενέργεια
-dC-	Εάν το διαχωριστικό αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στη Διπλή λειτουργία μαγειρέματος. Εάν το διαχωριστικό εισαχθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σε λειτουργία Μονή λειτουργία μαγειρέματος.	Το διαχωριστικό δεν πρέπει να αφαιρείται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σε λειτουργία Διπλή λειτουργία μαγειρέματος. Απενεργοποιήστε τον φούρνο και ενεργοποιήστε τον ξανά. Εάν το πρόβλημα συνεχίζεται, απενεργοποιήστε όλη την τροφοδοσία για 30 δευτερόλεπτα ή περισσότερο και, στη συνέχεια, συνδέστε ξανά. Αν το πρόβλημα δεν έχει επιλυθεί, επικοινωνήστε με ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης.
S-01	**Απενεργοποίηση ασφάλειας** Ο φούρνος συνέχισε να λειτουργεί σε καθορισμένη θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα. • Κάτω από 100 °C - 16 ώρες • Από 105 °C έως 240 °C - 8 ώρες • Από 245 °C σε Μεγ. - 4 ώρες	Αυτό δεν αποτελεί βλάβη του συστήματος. Απενεργοποιήστε τον φούρνο και αφαιρέστε τα τρόφιμα. Στη συνέχεια προσπαθήστε ξανά κανονικά.

Τεχνικές προδιαγραφές

Η SAMSUNG προσπαθεί διαρκώς να βελτιώνει τα προϊόντα της. Τόσο οι προδιαγραφές σχεδιασμού όσο και αυτές οι οδηγίες χρήστη υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Τάση σύνδεσης		230-240 V ~ 50 Hz
Μέγιστη συνδεδεμένη ισχύς φόρτισης		3650-3950 W
Διαστάσεις (Π x Β x Υ)	Κύρια μονάδα	595 x 596 x 570 mm
	Εντοιχιζόμενο	560 x 579 x 549 mm
Όγκος		76 λίτρα

* Αυτό το προϊόν περιέχει πηγή φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης <G>.

Παράρτημα

Φύλλο δεδομένων προϊόντος

SAMSUNG	SAMSUNG		
Αναγνωριστικό μοντέλου	NV7B441****, NV7B442****, NV7B443****, NV7B444****, NV7B445****, NV7B441**C*, NV7B442**C*, NV7B444**C*, NV7B451****, NV7B452****, NV7B453****, NV7B454****, NV7B455****		
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο ($_{\text{θάλαμος}}$EEI)	81,6		
Κλάση ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο	A+		
Η κατανάλωση ενέργειας (ηλεκτρική ενέργειας) που απαιτείται για τη θέρμανση ενός τυποποιημένου φορτίου σε έναν θάλαμο ενός ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια ενός κύκλου λειτουργίας με συμβατικό τρόπο ανά θάλαμο (ηλεκτρική τελική ενέργεια) (EC $_{\text{ηλεκτρικός θάλαμος}}$)	1,05 kWh/κύκλος		
Η κατανάλωση ενέργειας που απαιτείται για τη θέρμανση ενός τυποποιημένου φορτίου σε έναν θάλαμο ενός ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια ενός κύκλου λειτουργίας με συμβατικό τρόπο ανά θάλαμο (ηλεκτρική τελική ενέργεια) (EC $_{\text{ηλεκτρικός θάλαμος}}$)	0,71 kWh/κύκλος		
Αριθμός θαλάμων	1		
Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)	ηλεκτρική ενέργεια		
Όγκος ανά θάλαμο (V)	76 L		
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενο		
Μάζα της συσκευής (M)	NV7B441****: 33,4 kg NV7B442****: 33,4 kg NV7B443****: 38,4 kg NV7B444****: 33,4 kg NV7B445****: 38,4 kg	NV7B441**C*: 38,4 kg NV7B442**C*: 38,4 kg NV7B444**C*: 38,4 kg	NV7B451****: 33,4 kg NV7B452****: 36,9 kg NV7B453****: 40,9 kg NV7B454****: 36,9 kg NV7B455****: 40,9 kg

Δεδομένα που προσδιορίζονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1, EN 50564, Κανονισμοί Επιτροπής (ΕΕ) αριθ. 65/2014 και (ΕΕ) αριθ. 66/2014 και τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1275/2008.

Συνολική κατάσταση ενέργειας σε κατάσταση αναμονής (W) (Όλες οι θύρες δικτύου είναι "ενεργοποιημένες")		1,9 W
Χρονική περίοδος για τη διαχείριση ισχύος (λεπτά)		20 λεπτά
WiFi	Κατάσταση ενέργειας σε κατάσταση αναμονής (W)	1,9 W
	Χρονική περίοδος για τη διαχείριση ισχύος (λεπτά)	20 λεπτά
Αναμονή λειτουργίας	Κατανάλωση ρεύματος	1,0 W
	Χρονική περίοδος για τη διαχείριση ισχύος (λεπτά)	30 λεπτά

Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμείνει κλειστή, εκτός αν πρόκειται να γυρίσετε το φαγητό. Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να διατηρήσετε τη θερμοκρασία του φούρνου και να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- Προγραμματίστε τη χρήση του φούρνου για να αποφύγετε να σβήνετε το φούρνο μεταξύ του μαγειρέματος ενός είδους και του επόμενου για να εξοικονομήσετε ενέργεια και να μειώσετε τον χρόνο επαναθέρμανσης.
- Εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, ο φούρνος μπορεί να απενεργοποιηθεί 5-10 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος για εξοικονόμηση ενέργειας. Η υπολειπόμενη θερμότητα θα ολοκληρώσει τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Όποτε είναι δυνατόν μαγειρέψτε περισσότερα από ένα είδη τη φορά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Με το παρόν, η Samsung δηλώνει ότι αυτός ο ραδιοεξοπλισμός συμμορφώνεται με την Οδηγία 2014/53/ΕΕ και με τις σχετικές νομοθετικές απαιτήσεις στο Ηνωμένο Βασίλειο.
Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης ΕΕ και της δήλωσης συμμόρφωσης του Ηνωμένου Βασιλείου είναι διαθέσιμο στην ακόλουθη διεύθυνση Διαδικτύου: Η επίσημη δήλωση συμμόρφωσης βρίσκεται στη διεύθυνση http://www.samsung.com. Μεταβείτε στην ενότητα Υποστήριξη > Αναζήτηση υποστήριξης προϊόντος και εισαγάγετε το όνομα του μοντέλου.

	Εύρος συχνοτήτων	Ισχύς πομπού (Μέγ.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Ανακοίνωση ανοιχτού κώδικα

Το λογισμικό που περιλαμβάνεται σε αυτό το προϊόν περιέχει λογισμικό ανοιχτού κώδικα.
Η ακόλουθη διεύθυνση URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 οδηγεί σε πληροφορίες άδειας χρήσης ανοιχτού κώδικα που σχετίζονται με αυτό το προϊόν.

SAMSUNG

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ Ή ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ;

ΧΩΡΑ	ΚΑΛΕΣΤΕ ΜΑΣ	Ή ΕΠΙΣΚΕΦΤΕΙΤΕ ΜΑΣ ΣΤΗ ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΑ ΣΤΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

ΧΩΡΑ	ΚΑΛΕΣΤΕ ΜΑΣ	Ή ΕΠΙΣΚΕΦΤΕΙΤΕ ΜΑΣ ΣΤΗ ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΑ ΣΤΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:
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
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în reţea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01413C-01

Einbaubackofen

Benutzer- und Installationshandbuch

NV7B441**** / NV7B442**** / NV7B443**** / NV7B444**** / NV7B445**** /
NV7B441**C* / NV7B442**C* / NV7B444**C* / NV7B451**** /
NV7B452**** / NV7B453**** / NV7B454**** / NV7B455****

SAMSUNG

Inhalt

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung 3

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet: 3

Sicherheitshinweise 3

Wichtige Hinweise zur Sicherheit 3
Korrekte Entsorgung von Altgeräten 6
Automatische Energiesparfunktion 6

Aufstellen des Geräts 6

Lieferumfang 6
Netzanschluss 7
Einbau in einen Küchenschrank 8

Vor der ersten Verwendung 10

Anfangseinstellungen 10
Gerüche in Neugeräten 10
Intelligenter Sicherheitsmechanismus 10
Gerätetür mit Softeinzug 11
Zubehör 11
Flexible Gerätetür 12
Mechanische Sicherung 13
Doppelgarraumbetrieb 13

Bedienung 14

Bedienfeld 14
Häufig genutzte Einstellungen 15
Betriebsarten (außer Grill) 18
Betriebsarten (Grill) 20
Temperaturbereiche im Doppelgarraumbetrieb 22
Sous-Vide-Garen 24
Unterbrechen des Garvorgangs 26
Sonderfunktionen 26
Normaldampf 27
Garprogramme 28
Reinigung 29
Timer 31
Ton Ein/Aus 31
WLAN Ein/Aus 31

Verwendung 32

Manuelles Garen 32
Automatikprogramme 37
Testgerichte 43
Häufig verwendete Rezepte für die Automatikprogramme 44

Pflege 47

Reinigung 47
Ersetzen von Teilen 50

Problembehebung 51

Problembeschreibungen 51
Informationscodes 53

Technische Daten 54

Anhang 54

Produktdatenblatt 54
Open Source-Erklärung 55

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

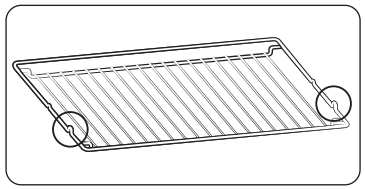
Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen 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 entflammbares 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 Emailleoberfläche 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 Emailleoberflächen und zu schlechten Garergebnissen kommen kann.

Obstsäfte hinterlassen auf den Emailleoberflächen 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

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf einem Elektro- oder Elektronikgerät, der Verpackung, Gebrauchsanweisung oder dem Garantieschein weist darauf hin, dass das Elektro- oder Elektronikgerät nicht im unsortierten Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.
Sie sind verpflichtet, dieses Gerät und Zubehörteile einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle zerstörungsfrei vom Altgerät zu trennen.
Vertreiber von Elektro- oder Elektronikgeräten, einschließlich des Lebensmitteleinzel-, Fernabsatz- und Versandhandels, sind ab einer bestimmten Verkaufs-, Lager- bzw. Versandflächengröße gesetzlich grundsätzlich zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn Sie bei dem Vertreiber ein neues Gerät kaufen oder es sich um ein kleines Altgerät handelt, das bestimmte Maße nicht überschreitet. Nähere Informationen und Einzelheiten zu diesen Rücknahmemöglichkeiten und pflichten erhalten Sie von dem jeweiligen Vertreiber.
Endnutzer einschließlich privater Nutzer wenden sich an ihren öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät für eine umweltfreundliche Entsorgung zurückgeben können.
Gewerblichen Endnutzern stehen zusätzliche herstellerspezifische Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können.
Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

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

- Beleuchtung : Sie können die Beleuchtung im Garraum während des Garvorgangs durch Drücken der Taste für die Beleuchtung ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs ausgeschaltet.

Aufstellen des Geräts

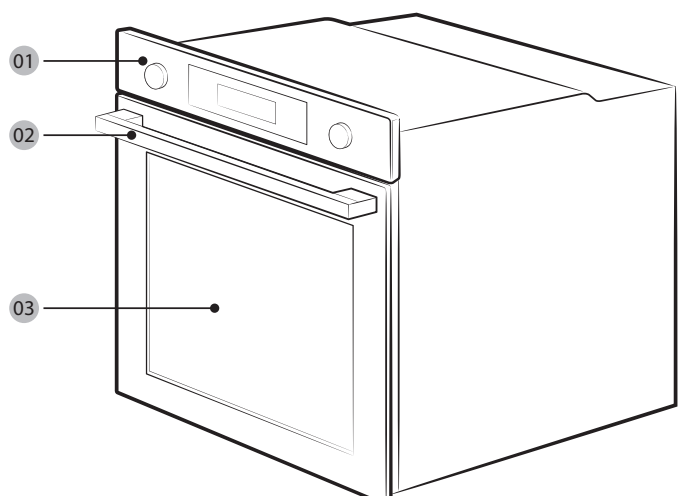
⚠ WARNUNG

Dieses Produkt ist ein Einbaugerät.
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

HINWEIS

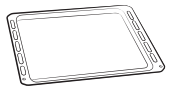
Je nach Modell gibt es dieses Gerät in zwei Ausführungen: mit Einfach- und Doppelgerätetür.

Zubehör

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

Gitterrost

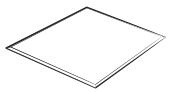
Gitterrosteinsatz *



Backblech *

Universalblech *

Extra tiefes Blech *



Garraumteiler

Kerntemperaturfühler *

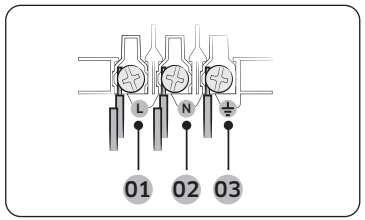
2 Schrauben (M4 L25)

Dampfschale *

HINWEIS

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile 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 gemäß der Spezifikation H05 RR-F oder H05 VV-F; min. 1,5~2,5 mm².

Nennstrom (A)	Mindestquerschnitt
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

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

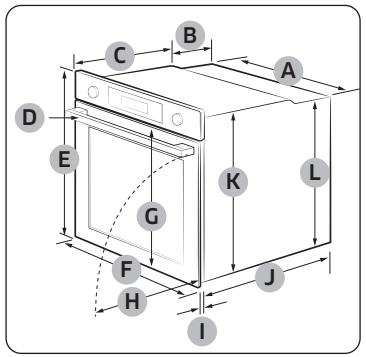
Treten Sie bei der Installation nicht auf die Kabel, und verlegen Sie sie in ausreichendem Abstand zu den Teilen des Geräts, die Wärme abstrahlen.

Aufstellen des Geräts

Einbau in einen Küchenschrank

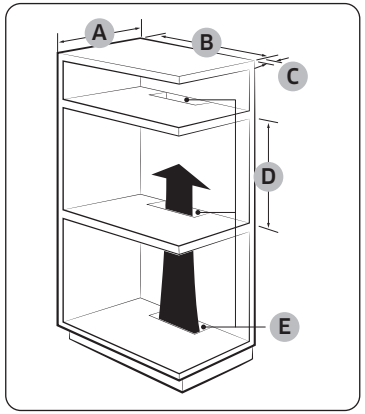
Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingesetzt wird, müssen alle Kunststoffoberflächen und Klebestellen bis mindestens 90 °C hitzefest sein. Samsung übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund der durch das Gerät abgestrahlten Wärme.
Stellen Sie das Gerät an einer ausreichend belüfteten Stelle auf. Um eine optimale Belüftung lassen Sie zwischen dem unteren Boden des Schranks 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**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

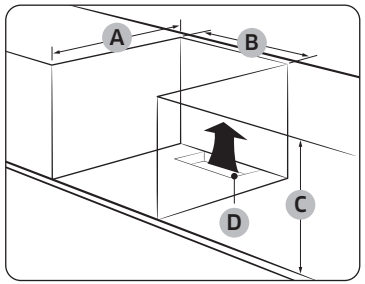


Einbauschrank (mm)

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

HINWEIS

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

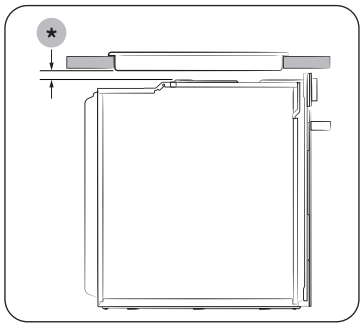


Unterbauschrank (mm)

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

HINWEIS

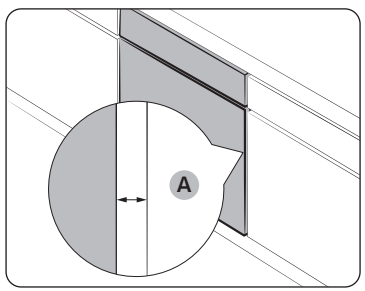
Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen **(D)** verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.



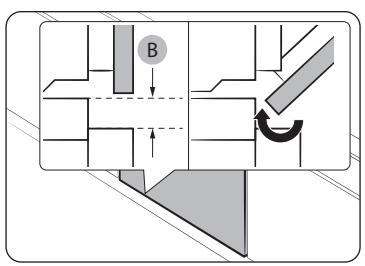
Installieren mit Kochfeld

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

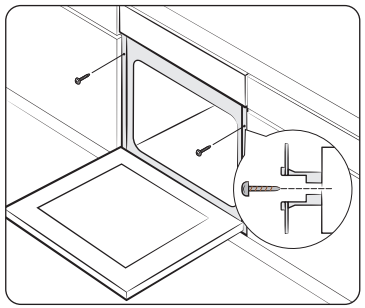
Einbauen des Geräts



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

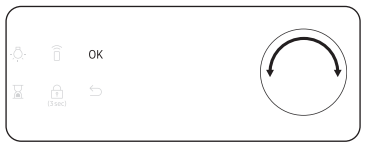
Das tatsächliche Aussehen des Geräts hängt vom jeweiligen Modell ab.

Vor der ersten Verwendung

Anfangseinstellungen

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, wird die Standardzeit „12:00“ auf der Anzeige angezeigt, wobei die Stundenangabe („12“) blinkt. Gehen Sie wie folgt vor, um die Uhrzeit richtig einzustellen.

1. Wenn die Stundenangabe blinkt, stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter (rechtes Drehrad) die Stunden ein und drücken Sie dann auf **OK**, um zur Minutenangabe zu wechseln.



2. Wenn die Minutenangabe blinkt, stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter (rechtes Drehrad) die Minuten ein und drücken Sie dann auf **OK**.

Um die aktuelle Uhrzeit nach dieser ersten Einstellung zu ändern, halten Sie die Taste ◷ 3 Sekunden lang gedrückt und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.

Gerüche in Neugeräten

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

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile 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.

HINWEIS

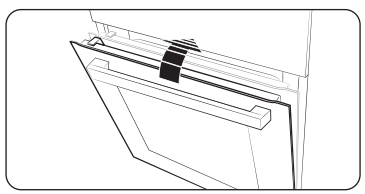
- Bei der ersten Verwendung können Sie möglicherweise etwas Rauch im Inneren des Ofens sehen. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
- Mit zunehmender Temperatur im Garraum kann es eventuell zu Flecken auf dem Innenglas der Tür kommen. Schalten Sie den Ofen in diesem Fall aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Wischen Sie dann das Innenglas mit einem Küchenpapier oder einem neutralen Reinigungsmittel ab.
- Es ist auch wichtig, dass Sie den Ofen in einer gut belüfteten Küche betreiben.

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.

Gerätetür mit Softeinzug (nur bestimmte Modelle)

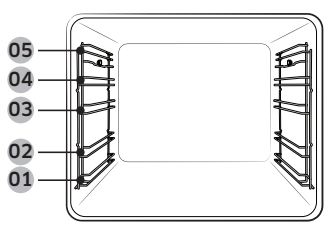
Ihr Samsung-Einbaubackofen verfügt über eine Gerätetür mit Softeinzug, die sich sanft, sicher und leise schließt.
Wenn Sie die Gerätetür schließen, fangen die speziell dafür ausgelegten Scharniere die Tür ab, wenige Zentimeter bevor sie vollständig geschlossen ist. Der sanfte und leise Schließmechanismus der Gerätetür trägt maßgeblich zum verbesserten Benutzerkomfort bei. (Die Verfügbarkeit dieser Funktion ist modellabhängig.)



Die Tür beginnt sich ab ca. 15 Grad zu schießen und ist innerhalb von ca. 5 Sekunden ganz geschlossen.

Zubehör

Reinigen Sie die Zubehörteile 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 Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Halten Sie zwischen dem Boden des Garraums und dem zu unterst eingesetzten Zubehörteil sowie zwischen allen eingesetzten Zubehörteilen einen Abstand von mindestens 1 cm ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Die Zubehörteile 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 Zubehörteilen 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.
Kerntemperaturfühler *	Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.
Ausziehbare Schienen *	Sie können ein Blech wie folgt auf den Auflageflächen der ausziehbaren Schienen in den Garraum schieben: **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 Teiler allein zum Aufteilen des Garraums in zwei Kochzonen. Verwenden Sie den Garraumteiler nicht als Backblech.
Dampfschale *	Verwenden Sie die Dampfschale nur im Normaldampfbetrieb. Stellen Sie die Schale in die untere Mitte des Garraums und füllen Sie sie mit sauberem Wasser. Die Schale wird während des Garvorgangs heiß und bleibt unmittelbar danach heiß. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist, um die Schale herauszunehmen.

HINWEIS

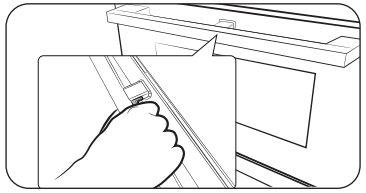
Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

Vor der ersten Verwendung

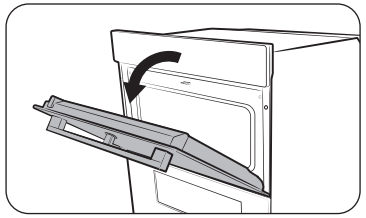
Flexible Gerätetür (nur bestimmte Modelle)

Dieses Gerät verfügt über eine einzigartige flexible Gerätetür mit einem Scharnier in der Mitte, so dass Sie nur die obere Hälfte öffnen müssen, um an die obere Zone zu gelangen. Wenn Sie den Doppelgarraumbetrieb nutzen, können Sie die obere Zone so viel einfacher und energiesparender öffnen.

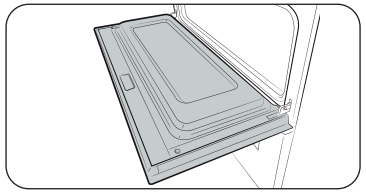
So verwenden Sie die obere Gerätetür



1. Drücken Sie den Hebel im Handgriff ganz ein.

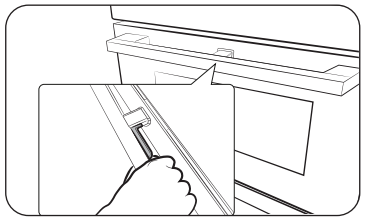


2. Ziehen Sie am Handgriff.

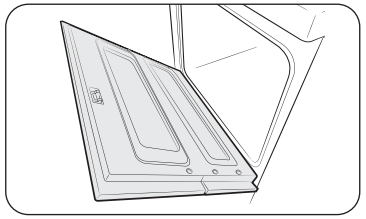


3. Dadurch wird nur die obere Gerätetür geöffnet, wie abgebildet.

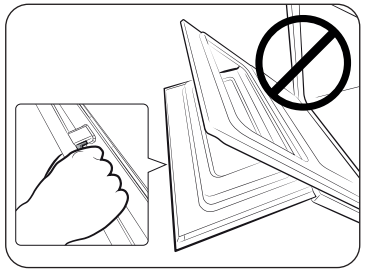
So verwenden Sie die gesamte Gerätetür



1. Greifen Sie den Handgriff am hebellosen Teil und ziehen Sie dann.



2. Die gesamte Gerätetür wird geöffnet, wie abgebildet.



⚠ VORSICHT

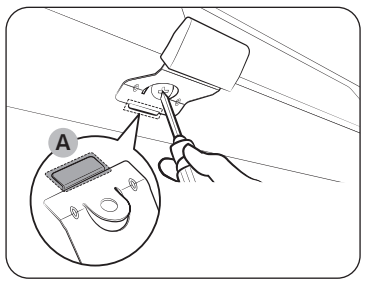
Achten Sie beim Öffnen der gesamten Tür darauf, dass Sie den Handgriff am hebellosen Teil anfassen. Wenn der Hebel gedrückt wird, während Sie die Gerätetür öffnen, kann die obere Gerätetür herausklappen und zu Verletzungen führen.

HINWEIS

- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf die obere Gerätetür und wenden Sie keine übermäßige Kraft an.
- Lassen Sie Kinder nicht mit oder auf der oberen Tür spielen.

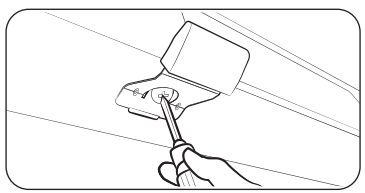
Mechanische Sicherung (nur bestimmte Modelle)

Aufstellen des Geräts



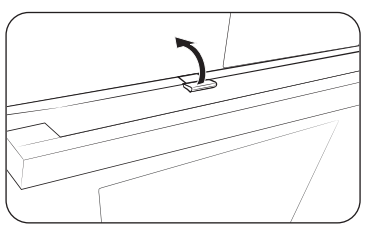
1. Setzen Sie den dünnen Teil **(A)** der mechanischen Sicherung – wie gezeigt – in den entsprechenden Schlitz des Sicherungsverriegelung ein.
2. Ziehen Sie die Schraube an der Sicherungsverriegelung fest.

Demontage



- Lösen und entfernen Sie die Schraube von der Sicherungsverriegelung.

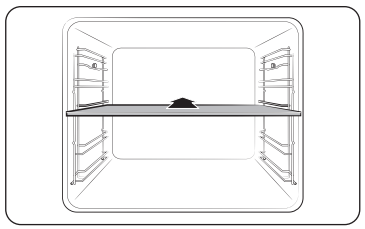
Verriegeln/Entriegeln



- 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 Garräume zu unterteilen. Der Garraumteiler wird automatisch vom Gerät erkannt, und standardmäßig wird die obere Zone aktiviert.

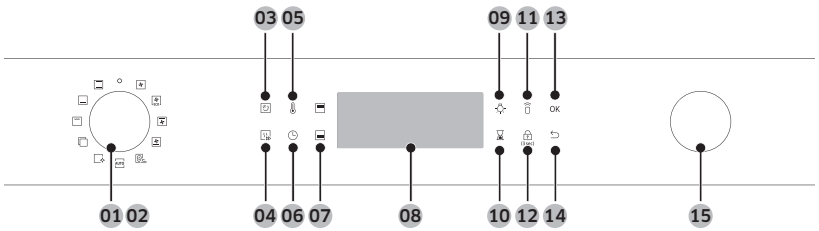
HINWEIS

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 Ein/Aus	Zum Ein- bzw. Ausschalten des Geräts nach links/rechts drehen.
02 Moduswahlschalter	Zur Auswahl einer Betriebsart oder Funktion nach links oder rechts drehen.
03 Normaldampf	Zum Hinzufügen von Dampf zur aktuellen Betriebsart.
04 Schnelles Vorheizen	Beim schnellen Vorheizen wird der Ofen schnell auf eine eingestellte Temperatur aufgeheizt. • Zum Ein- bzw. Ausschalten der Option für schnelles Vorheizen berühren. • Nur im Einfachbetrieb verfügbar. (Heißluft, Ober-/Unterhitze, Oberhitze + Heißluft, Unterhitze + Heißluft) • Bei Temperaturen unter 100 °C deaktiviert.
05 Temperatur	Hiermit können Sie die Temperatur einstellen.
06 Gartimer	Hiermit können Sie die Garzeit einstellen.
07 Oberer/unterer Garraum	Wenn der Garraumteiler eingesetzt ist, wird der Geräteinnenraum in zwei Garräume unterteilt: oberer Garraum und unterer Garraum. Die entsprechenden Symbol leuchten auf. Wenn Sie den Garraumteiler entfernen, funktioniert der Garraum im Einfachbetrieb.
08 Anzeige	Zeigt erforderliche Informationen wie die ausgewählte Betriebsart oder aktuelle Einstellungen an.
09 Garraumbeleuchtung	Zum Ein- bzw. Ausschalten der Beleuchtung drücken. Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn die Tür geöffnet wird oder wenn der Ofen den Betrieb beginnt. Nach einer bestimmten Zeit ohne Aktivitäten schaltet sie sich automatisch aus, um Strom zu sparen.
10 Timer	Ermöglicht die Kontrolle der Zeit oder Betriebsdauer während des Garens.
11 Smart Control	Zum Ein-/Ausschalten der Smart Control-Funktion 3 Sekunden drücken.
12 Kindersicherung	Um Unfälle zu vermeiden, werden mit der Kindersicherung alle Bedienelemente deaktiviert. Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Bedienfeldsperre am Bedienfeld zu aktivieren, oder halten Sie sie erneut 3 Sekunden lang gedrückt, um sie zu deaktivieren.
13 OK	Hier drücken, um Ihre Einstellungen zu bestätigen.
14 Zurück	Zum Abbrechen der aktuellen Einstellungen und Rückkehr zur Standardeinstellung.
15 Funktionswahlschalter	Verwenden Sie den Funktionswahlschalter für Folgendes: • Einstellen der Garzeit oder der Temperatur. • Auswählen eines Unterpunkts aus dem übergeordneten Menü: Reinigung, Garprogramme, Sonderfunktionen oder Grill. • Auswahl der Portionsgröße für Automatikprogramme.

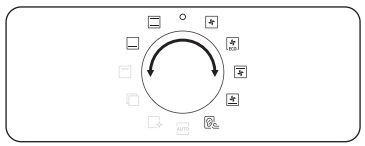
HINWEIS

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

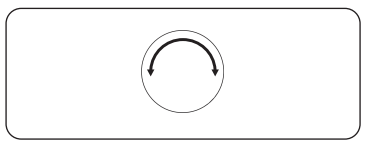
Häufig genutzte Einstellungen

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.

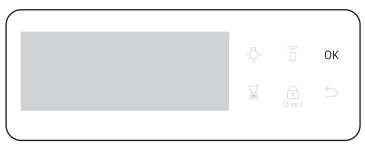
Temperatur



1. Wählen Sie mit Hilfe des Moduswahlschalters eine Betriebsart oder Funktion aus. Die Standardtemperatur für jede Auswahl wird angezeigt.



2. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die gewünschte Temperatur ein.

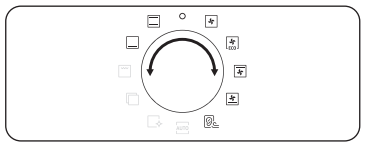


3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

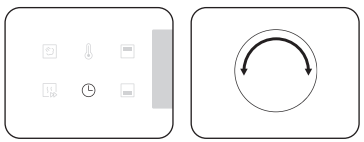
HINWEIS

- Wenn Sie innerhalb weniger Sekunden keine weiteren Einstellungen vornehmen, beginnt der Ofen den Garvorgang automatisch mit den Standardeinstellungen.
- Drücken Sie zum Ändern der eingestellten Temperatur auf die Taste und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.
- 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.

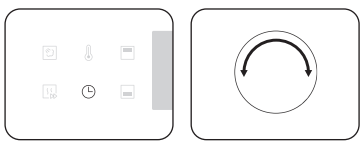
Garzeit



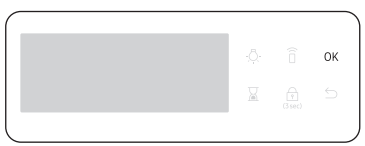
1. Wählen Sie mit Hilfe des Moduswahlschalters eine Betriebsart oder Funktion aus.



2. Drücken Sie auf die Taste und stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter eine gewünschte Garzeit von bis zu 23 Stunden 59 Minuten ein.



3. Optional können Sie einen gewünschten Zeitpunkt für die Endzeit des Garvorgangs vorwählen. Drücken Sie auf die Taste und stellen Sie den Endpunkt mit dem Funktionswahlschalter ein. Weitere Informationen finden Sie in **Endzeitvorwahl**.



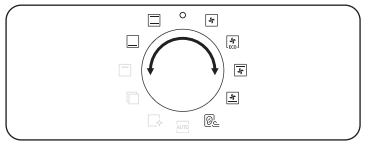
4. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

HINWEIS

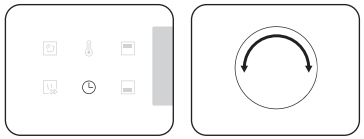
- Sie müssen die Garzeit nicht einstellen. Das Gerät startet den Garvorgang mit den eingestellten Temperaturen auch dann, wenn keine Zeit angegeben wurde. In diesem Fall müssen Sie das Gerät manuell ausschalten, wenn der Garvorgang beendet ist.
- Drücken Sie zum Ändern der eingestellten Garzeit auf die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

Bedienung

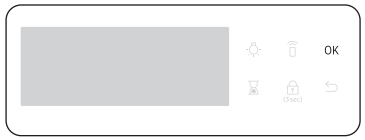
Endzeit



1. Wählen Sie mit Hilfe des Moduswahlschalters eine Betriebsart oder Funktion aus.



2. Drücken Sie zweimal auf ◷ und stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die gewünschte Endzeit ein.



3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

HINWEIS

- Sie müssen die Endzeit 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, wenn der Garvorgang beendet ist.
- Drücken Sie zum Ändern der Endzeit zweimal auf ◷ und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.

Endzeitvorwahl

Die Endzeitvorwahl sorgt mehr Komfort beim Kochen.

Fall 1

Angenommen, Sie wählen um 14:00 Uhr ein Rezept mit einstündiger Gardauer aus und möchten, dass das Gericht um 18:00 Uhr fertig ist. Um die Endzeit einzustellen, ändern Sie die Zeit für „Fertig um“ auf 18:00 Uhr. Das Gerät beginnt um 17:00 Uhr und beendet den Garvorgang um 18:00 Uhr.

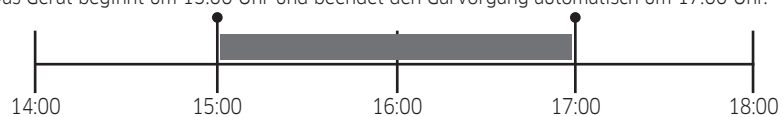
Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Garzeit einstellen: 1 Stunden Endzeitvorwahl einstellen: 18:00

Das Gerät beginnt um 17:00 Uhr und beendet den Garvorgang automatisch um 18:00 Uhr.

Fall 2

Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Garzeit einstellen: 2 Stunden Endzeitvorwahl einstellen: 17:00

Das Gerät beginnt um 15:00 Uhr und beendet den Garvorgang automatisch um 17:00 Uhr.



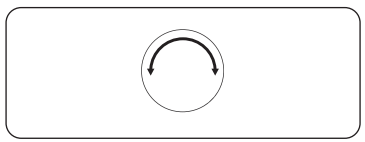
⚠ VORSICHT

- Die Endzeitvorwahl ist im Doppelgarraumbetrieb nicht verfügbar.
- Lassen Sie gegarte Speisen nicht zu lange im Ofen. Die Speisen können verderben.

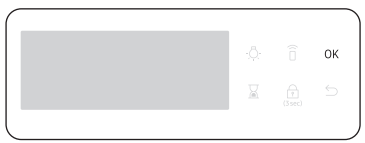
So löschen Sie die Garzeit

Sie können die Garzeit löschen. Dies ist praktisch, wenn Sie den Ofen zu einem beliebigen Zeitpunkt des Garvorgangs manuell anhalten möchten.

1. Drücken Sie während des Garvorgangs auf die Taste ◷, um die Standardgarzeit anzuzeigen.



2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswahlschalter die gewünschte Zeit auf „00:00" ein. Alternativ können Sie auch einfach auf ⮌ drücken.



3. Drücken Sie auf **OK**.

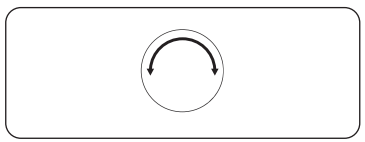
HINWEIS

In Doppelgarraumbetrieb müssen Sie zunächst den oberen oder unteren Garraum auswählen, für den Sie die Garzeit löschen möchten.

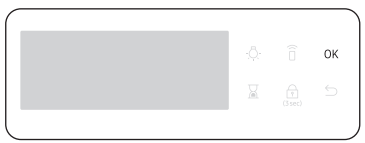
So löschen Sie die Endzeit

Sie können die Endzeit löschen. Dies ist praktisch, wenn Sie den Ofen zu einem beliebigen Zeitpunkt des Garvorgangs manuell anhalten möchten.

1. Drücken Sie während des Garvorgangs zweimal auf ◷, um die eingestellte Endzeit anzuzeigen.



2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswahlschalter die gewünschte Endzeit auf die aktuelle ein. Alternativ können Sie auch einfach auf ⮌ drücken.



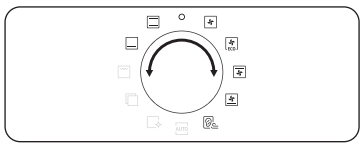
3. Drücken Sie auf **OK**.

HINWEIS

In Doppelgarraumbetrieb müssen Sie zunächst den oberen oder unteren Garraum auswählen, für den Sie die Garzeit löschen möchten.

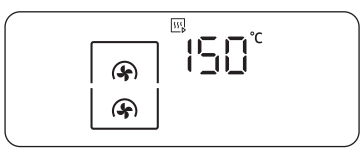
Bedienung

Betriebsarten (außer Grill)



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

3. Wenn gewünscht, können Sie den Ofen schnell Vorheizen. Drücken Sie dazu auf die Taste und stellen Sie die Solltemperatur ein. Das entsprechende Symbol wird angezeigt.



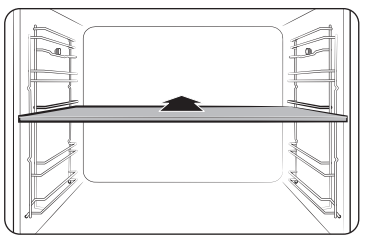
Das Gerät zeigt das Symbol an und heizt vor, bis der Garraum die Solltemperatur erreicht. Nach Abschluss des Vorheizens erklingt ein Signalton und die Anzeige erlischt. Sofern unter **Verwendung** nicht abweichend angegeben, wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen.

HINWEIS

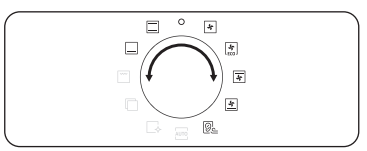
Sie können die Garzeit und/oder -temperatur während des Betriebs ändern.

Doppelgarraumbetrieb

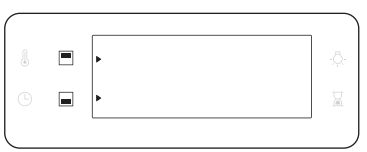
Mit Hilfe des Garraumteilers können Sie den Innenraum des Geräts in einen oberen und einen untere Garraum unterteilen. Auf diese Weise können Sie das Gerät mit zwei unterschiedlichen Betriebsarten gleichzeitig betreiben. Alternativ können Sie auch nur eine der beiden Garräume nutzen.



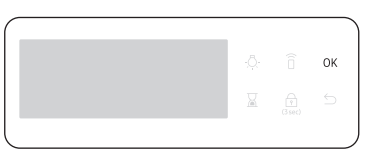
1. Schieben Sie den Garraumteiler in Einschubhöhe 3, um den Geräteinnenraum in zwei Garräume zu unterteilen.



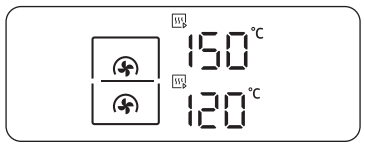
2. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter eine Betriebsart.
   Sie können im oberen Garraum Grill, Heißluft und Oberhitze + Heißluft wählen und im unteren Garraum Heißluft, Unterhitze + Heißluft und Unterhitze.



3. Drücken Sie auf , um den oberen Garraum auszuwählen oder auf um den unteren Garraum auszuwählen.
   Das Symbol ▶ wird am ausgewählten Garraum angezeigt.
4. Stellen Sie je nach Bedarf die Garzeit und/oder -temperatur ein. Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt **Häufig genutzte Einstellungen**.



5. Drücken Sie anschließend auf **OK**.



Das Gerät zeigt das Symbol an und heizt vor, bis der Garraum die Solltemperatur erreicht.
Sofern unter **Verwendung** 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.

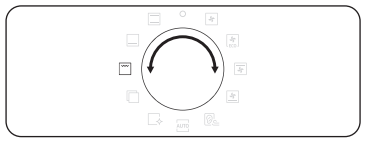
Betriebsarten (außer Grill)

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

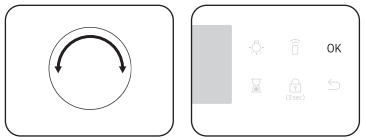
Betriebsart		Temperaturbereich (°C)				Empfohlene Temperatur (°C)
		Einfachbetrieb	Doppelgarraumbetrieb			
			Oberer Zone	Unterer Zone	Doppelgarraumbetrieb	
	Heißluft	* 30-250	40-250	40-250	-	160
		Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum 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	-	-	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	-	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	-	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.				
ECO	Öko-Heißluft	30-250	-	-	-	160
		Bei Auswahl von Öko-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 Öko-Heißluft wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN60350-1 herangezogen.				
	Sous-Vide-Garen	50-95	-	-	-	60
		Sous-Vide-Garen nutzt Heißluft mit niedriger Temperatur für das Vakuumgaren ohne Dampf oder Wassertank. In diesem Modus hält das Gerät konstant niedrige Temperaturen im Geräteinnenraum.				

Bedienung

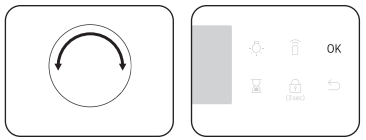
Betriebsarten (Grill)



1. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter .



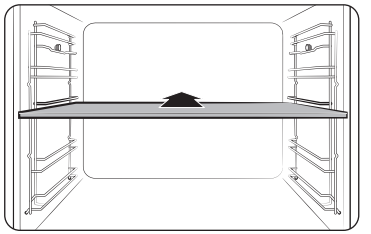
2. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter **Großer Grill (G 1)**, **Öko-Grill (G 2)** oder **Heißluftgrill (G 3)** und drücken Sie dann auf **OK**.



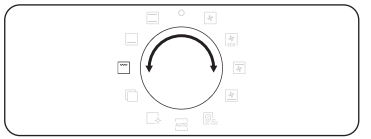
3. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die Temperatur ein und tippen Sie dann auf **OK**.

Doppelgarraumbetrieb

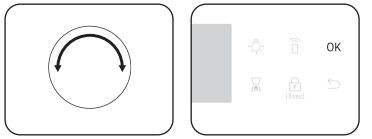
Zum Energiesparen empfiehlt es sich, kleinere Portionsgrößen im Doppelgarraumbetrieb zu grillen. Standardmäßig ist die Option „Großer Grill“ lediglich im oberen Garraum verfügbar, da hierbei nur das obere Heizelement zum Einsatz kommt.



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



2. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter . Als Standard wird nur **Großer Grill (G 1)** automatisch ausgewählt.



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

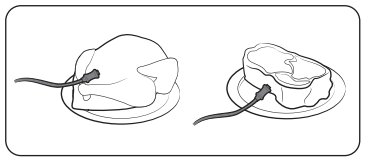
Betriebsarten (Grill)

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)				Empfohlene Temperatur (°C)
		Einfachbetrieb	Doppelgarraumbetrieb			
			Oberer Zone	Unterer Zone	Doppelgarraumbetrieb	
G 1	Großer Grill	100-270	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).				
G 2	Öko-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).				
G 3	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.				

Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)

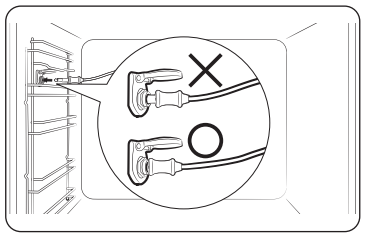
Das Bratenthermometer misst während des Garvorgangs die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Sobald die Temperatur im Fleischinneren den Sollwert erreicht, wird der Garvorgang automatisch beendet.

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

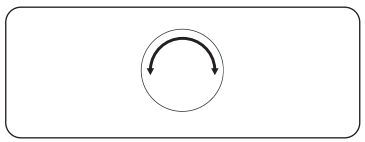


1. Drücken Sie im Funktionsbereich auf die Taste für die gewünschte Betriebsart und Temperatur.

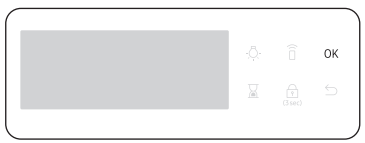
2. Stecken Sie die Spitze des Kerntemperaturfühlers in die Mitte des zu garenden Fleischstücks. Achten Sie darauf, dass der Gummigriff außerhalb des Garguts bleibt.



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. Drücken Sie erneut auf die Taste und 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.

⚠ WARNUNG vor Acrylamid

- 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 den oberen und den unteren Garraum 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 den oberen Garraum zum Grillen verwenden, wird der dafür einstellbare Temperaturbereich durch die Einstellungen für den unteren Garraum begrenzt. Allerdings sind die Temperatureinstellungen in beiden Garräumen auf einen Bereich zwischen 40 und 250 °C begrenzt.

Eingestellte Temperatur (°C) im oberen Zone	Der untere Garraum 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	Der obere Garraum 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

Verfügbare Betriebsarten in den einzelnen Zonen

Zone	Verfügbare Betriebsarten	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Schnelles Vorheizen	Bratenthermometer
Oberer Zone	Heißluft	40-250	160	X	X
	Großer Grill	40-250	220	X	X
	Oberhitze + Heißluft	40-250	180	X	X
Unterer Zone	Heißluft	40-250	160	X	X
	Unterhitze + Heißluft	40-250	200	X	X
	Unterhitze	40-250	150	X	X

HINWEIS

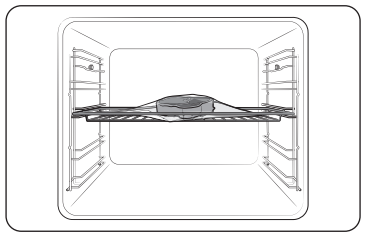
Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Betriebsarten sind nicht in allen Modellen vorhanden.

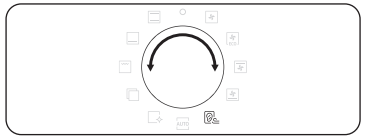
Bedienung

Sous-Vide-Garen (nur bestimmte Modelle)

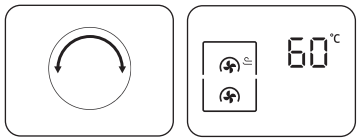
Sous-Vide-Garen nutzt Heißluft mit niedriger Temperatur für das Vakuumgaren ohne Dampf oder Wassertank. In diesem Modus hält das Gerät konstant niedrige Temperaturen im Geräteinnenraum. So zu zubereitet bewahren die Speisen ihr ursprüngliches Aroma und ihre Nährstoffe und bieten gleichzeitig einen besseren Geschmack und eine weiche Textur.

1. Geben Sie die Speisen in einen sauberen Vakuumbeutel und verschließen Sie ihn. Schieben Sie die Speisen dann auf Einschubhöhe 3 des Ofens ein.

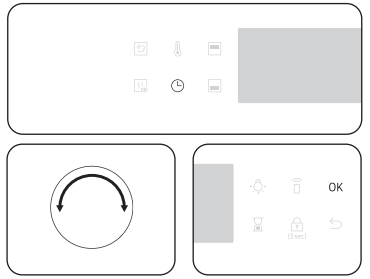




2. Wählen Sie mit Hilfe des Moduswahlschalters **Sous-Vide-Garen**.



3. Ändern Sie mit dem Funktionswahlschalter die Temperatur ein. Stellen Sie die in den Zubereitungshinweisen empfohlene Temperatur für Ihr Gericht ein. Die Standardtemperatur beträgt 60 °C. (Sie können die Temperatur in Schritten von 1 °C ändern.)



4. Stellen Sie durch Drücken von und Drehen am Funktionswahlschalter die Garzeit ein.

5. Drücken Sie auf **OK**, um mit dem Garen zu beginnen.

HINWEIS

- Verwenden Sie nur frische und hochwertige Zutaten. Säubern Sie diese vor dem Schneiden und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.
- Verwenden Sie für den Transport und die Lagerung der Zutaten hitzebeständige Vakuumbeutel.
- Verwenden Sie die hitzebeständigen Vakuumbeutel nicht wieder.
- Die Garzeit hängt von der Dicke des Gerichts ab. Die Zugabe von Salz oder Zucker kann die Garzeit verkürzen.

Tipps

- Um den ursprünglichen Geschmack zu bewahren, empfehlen wir, weniger Kräuter und Gewürze zu verwenden als in normalen Rezepten.
- Fleisch und Fisch schmecken besser, wenn sie angebraten und serviert werden.
- Wenn Sie die Speisen nicht sofort nach dem Kochen servieren, legen Sie sie in Eiswasser und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Lagern Sie sie dann unter 5 °C, damit das ursprüngliche Aroma und die Textur der Speisen erhalten bleiben.
  - Als Ausnahme zu diesen Grundregeln wird empfohlen, Huhn sofort nach dem Kochen zu essen.

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

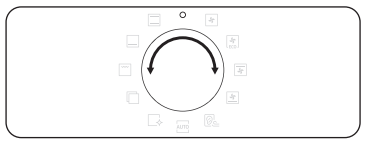
Gericht	Gargrad	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Rind					
Steak, 4 cm dick	Englisch	Gitterrost	3	54	3-4
Steak, 4 cm dick	Mittel	Gitterrost	3	60	3-4
Steak, 4 cm dick	Durchgebraten	Gitterrost	3	68	3-4
Braten	Mittel	Gitterrost	3	62	6-8
Braten	Durchgebraten	Gitterrost	3	68	6-8
Schwein					
Kotelett, ohne Knochen	Zart	Gitterrost	3	60	3-4
Kotelett, ohne Knochen	Fest	Gitterrost	3	71	3-4
Braten	Mittel	Gitterrost	3	62	4-6
Braten	Durchgebraten	Gitterrost	3	72	4-6
Pulled Pork	Durchgebraten	Gitterrost	3	74	18-24
Geflügel					
Hähnchen, Brust	Zart	Gitterrost	3	66	3-4
Hähnchen, Brust	Fest	Gitterrost	3	72	3-4
Ente, Brust	Zart	Gitterrost	3	63	3-4
Fisch					
Lachssteak	Zart	Gitterrost	3	52	2-3
Lachssteak	Durchgebraten	Gitterrost	3	63	2-3
Kabeljaufilet	Zart	Gitterrost	3	55	2-3

Gericht	Gargrad	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Vegetarische Gerichte					
Spargel	-	Gitterrost	3	85	2-3
Kartoffel, Scheiben	-	Gitterrost	3	90	2-3
Süßkartoffel, Scheiben	-	Gitterrost	3	90	2-3
Karottenstreifen	-	Gitterrost	3	90	2-3
Kürbis, Würfel	-	Gitterrost	3	90	2-3
Obst					
Apfel, in Scheiben geschnitten	-	Gitterrost	3	80	2-3
Ananas, Scheiben	-	Gitterrost	3	85	1-2
Birne, Scheiben	-	Gitterrost	3	83	2-3
Sonstiges					
Hühnereier	Pochiert	Gitterrost	3	63	2-3
Hühnereier	Hart gekocht	Gitterrost	3	71	2-3

* Kochen Sie Hühnereier ohne Vakuumversiegelung.

Bedienung

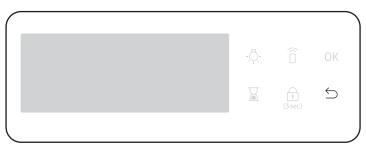
Unterbrechen des Garvorgangs



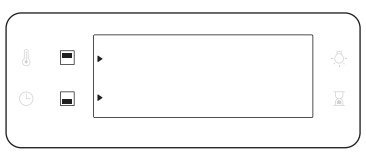
Stellen Sie den Moduswahlschalter während eines laufenden Garvorgangs auf „O“. Der Ofen wird erst nach einigen Sekunden ausgeschaltet. Um unbeabsichtigte Bedienvorgänge zu verhindern, schaltet sich der Ofen jedoch nicht sofort aus, damit Sie die Auswahl ggf. korrigieren können.

Unterbrechen des Garvorgangs für einen einzelnen Garraum

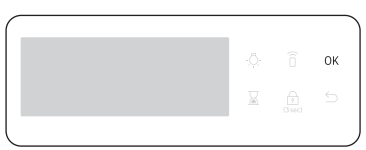
Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie einen Garvorgang im Doppelgarraumbetrieb für einen Garraum unterbrechen möchten.



1. Drücken Sie auf ⮌, um den Garvorgang zu unterbrechen.



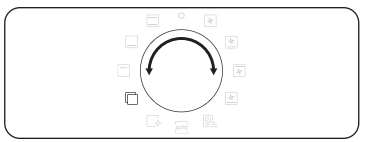
2. Drücken Sie auf ▭, um den oberen Garraum auszuwählen oder auf ▬ um den unteren Garraum auszuwählen.
   Das Symbol ▶ blinkt am ausgewählten Garraum.



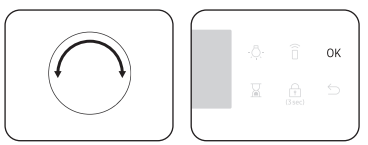
3. Drücken Sie auf **OK**. Das Gerät unterbricht den Garvorgang im ausgewählten Garraum.

Sonderfunktionen

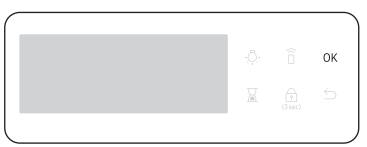
Fügen Sie spezielle oder zusätzliche Funktionen hinzu, um das Kochergebnis weiter zu verbessern. Die Sonderfunktionen sind im Doppelgarraumbetrieb nicht verfügbar.



1. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter ⧉.



2. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter eine Funktion und drücken Sie dann auf **OK**. Die Standardtemperatur wird angezeigt.
3. Stellen Sie je nach Bedarf die Garzeit und/oder -temperatur ein. Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt **Häufig genutzte Einstellungen**.

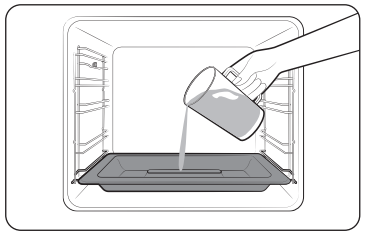


4. Drücken Sie auf **OK**, um mit der Funktion zu beginnen.

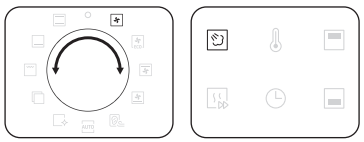
Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Anleitung
F 1	Warmhalten	40-100	60	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
F 2	Geschirr erwärmen	30-80	50	Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Koch- und Anrichtegeschirr.
F 3	Auftauen	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.

Normaldampf (nur bestimmte Modelle)

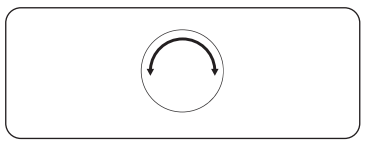
Mit dem Normaldampf können Sie Brot backen, das außen knusprig und innen feucht ist. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.



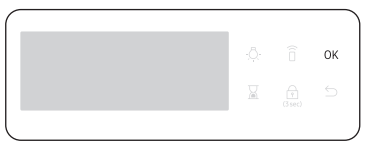
1. Stellen Sie die Dampfschale unten auf den Boden des Garraums.
2. Füllen Sie sie mit 250 ml Wasser (nur bei kaltem Ofen).



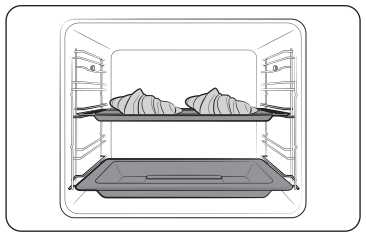
3. Wählen Sie die Betriebsart **Heißluft** und wählen Sie **Normaldampf**.



4. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die Temperatur ein.



5. Drücken Sie auf **OK**, um mit dem Vorheizen zu beginnen.



6. Geben Sie die Speisen auf einem beliebigen Rost in das Gerät und beginnen Sie zu garen.

HINWEIS

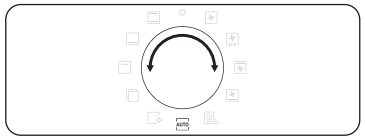
- Füllen Sie während des Garvorgangs oder bei heißem Ofen kein Wasser nach.
- Wischen Sie den Boden des Garraums mit einem feuchten Tuch ab, wenn der Ofen nach Verwendung der **Normaldampf**-Funktion vollständig abgekühlt ist.
- Entfernen Sie Wasserablagerungen, die sich nach längerem Gebrauch des Geräts bilden, mit einem weichen Tuch und einem speziellen Reinigungsmittel.

Normaldampf kann nur in der Betriebsart **Heißluft** verwendet werden.

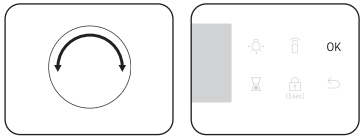
Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Croissants, 4-6 Stück	Universalblech	3	190	20-25
Apfelstrudel	Universalblech	3	190	20-25
Plundergebäck	Universalblech	3	190	20-30
Brötchen	Universalblech	3	180	20-30
Weißbrot	Gitterrost	2	180	30-40

Garprogramme

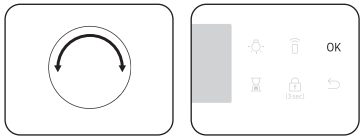
Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 50 Automatikprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch eingestellt.



1. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter AUTO.



2. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter ein Programm und drücken Sie dann auf **OK**.



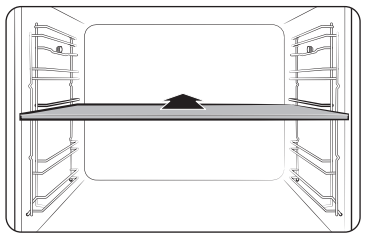
3. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswahlschalter die Portionsgröße ein. Das einstellbare Gewicht hängt vom jeweiligen Programm ab.

4. Drücken Sie auf **OK**, um mit dem Garen zu beginnen.

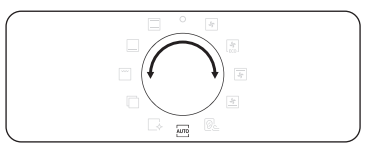
HINWEIS

- Einige der Elemente in **Automatikprogramme** 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. Drücken Sie dann auf **Garzeit**, um das Garprogramm zu starten.
- Weitere Informationen finden Sie unter **Automatikprogramme** in diesem Handbuch.

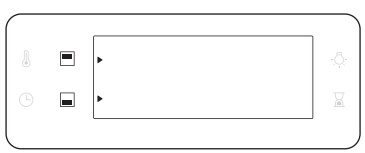
Doppelgarraumbetrieb



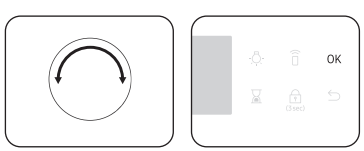
1. Schieben Sie den Garraumteiler in Einschubhöhe 3, um den Doppelgarraumbetrieb zu aktivieren.



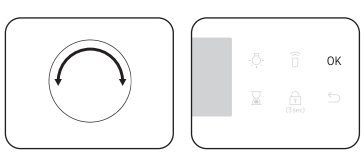
2. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter AUTO.



3. Drücken Sie auf ▬, um den oberen Garraum auszuwählen oder auf ▬ um den unteren Garraum auszuwählen.
Das Symbol ▶ wird am ausgewählten Garraum angezeigt.



4. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter ein Programm für den oberen Garraum aus und drücken Sie auf **OK**.



5. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswahlschalter die Portionsgröße ein. Das einstellbare Gewicht hängt vom jeweiligen Programm ab.
6. Drücken Sie auf **OK**, um mit dem Garen zu beginnen.

HINWEIS

Weitere Informationen finden Sie unter **Automatikprogramme** 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.

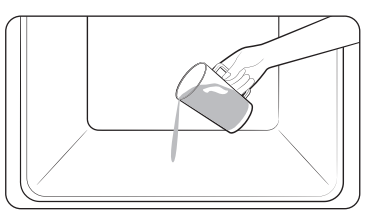
Funktion		Anleitung
C 1	Dampfreinigung	Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.
C 2	Pyrolytisch *	Bei der Pyrolytisch wird der Garraum bei sehr hoher Temperatur gereinigt. Hierbei werden Fettrückstände verbrannt, sodass eine manuelle Reinigung leichter vonstatten geht. 1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

HINWEIS

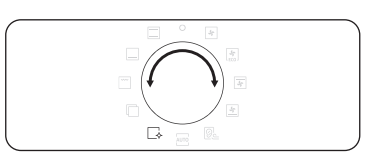
Mit (*) gekennzeichnete Funktionen sind nur bei bestimmten Modellen verfügbar.

Dampfreinigung

Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf. Diese Funktionen sparen Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung entfällt. Während dieses Vorgangs wird die Restzeit auf dem Display angezeigt.

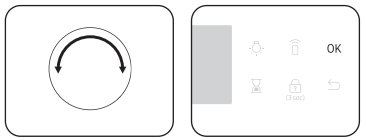


1. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des Garraums, und schließen Sie die Gerätetür.

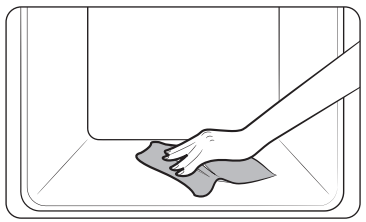


2. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter ⬚✧.

Bedienung



3. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter C 1 und drücken Sie dann auf **OK**.
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

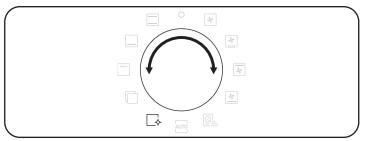
- Wenn der Garraum stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, mit Hilfe eines Reinigungsmittels erst den hartnäckigen Schmutz von Hand zu entfernen und dann die Dampfreinigung zu aktivieren.
- Lassen Sie die Gerätetür nach Abschluss des Reinigungszyklus 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

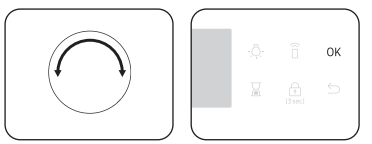
Bei der Pyrolytisch wird der Garraum bei sehr hoher Temperatur gereinigt. Hierbei werden Fettrückstände verbrannt, sodass eine manuelle Reinigung leichter vonstatten geht.

HINWEIS

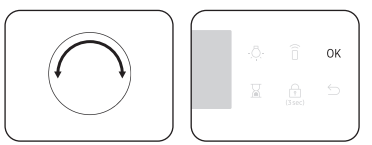
Die Pyrolysefunktion ist nur bei bestimmten Modellen verfügbar.



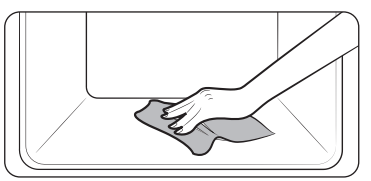
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile einschließlich der Seitengitter aus dem Garraum, und wischen Sie größere Krümel und Verunreinigungen im Inneren des Geräts weg. Andernfalls können während des Reinigungszyklus offene Flammen oder ein Brand entstehen.
2. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter .



3. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter C 2 und drücken Sie dann auf **OK**.



4. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter eine von drei möglichen Reinigungszeiten:
1 Std 50 Min (Standardeinstellung) / 2 Std 10 Min und 2 Std 30 Min.
5. Drücken Sie auf **OK**, um mit der Reinigung zu beginnen.



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

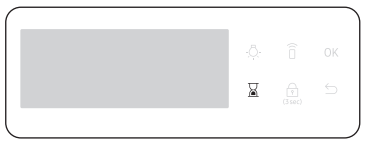
- Berühren Sie das Gerät nicht während eines Reinigungszyklus, da es sehr heiß werden kann.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nach Abschluss des Reinigungszyklus erst dann aus, nachdem der Kühlungsventilator das Gerät ausreichend heruntergekühlt hat und automatisch abgeschaltet wurde.

HINWEIS

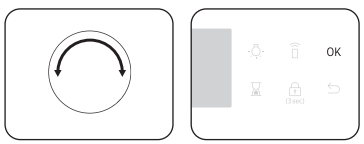
- Nach Beginn des Reinigungszyklus wird der Garraum sehr heiß. Die Gerätetür wird daher aus Sicherheitsgründen verriegelt. Wenn der Reinigungszyklus abgeschlossen und das Gerät abgekühlt ist, wird die Gerätetür wieder entsperrt.
- Denken Sie daran, das Gerät vor dem Starten der Reinigungsfunktion zu leeren. Zubehörteile können sich auf Grund der hohen Temperaturen im Inneren des Geräts verformen.

Timer

Der Timer ermöglicht die Kontrolle der Zeit oder Betriebsdauer während des Garens.



1. Drücken Sie auf ⌛.

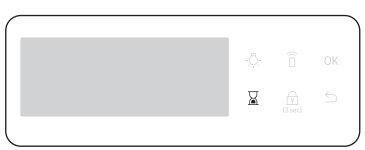


2. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die Zeit ein und drücken Sie dann auf **OK**. Sie können eine Zeit von bis zu 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

HINWEIS

- Wenn die Zeit abgelaufen ist, erklingt ein Signalton und die Meldung „00:00“ blinkt auf der Anzeige.
- Sie können die Timer-Einstellungen jederzeit ändern.

Ton Ein/Aus



1. Um den Ton auszuschalten, halten Sie ⌛ 3 Sekunden lang gedrückt. Daraufhin blinkt **1**.
2. Wähle Sie **1** und drücken Sie **OK**. Schalten Sie die Funktion durch Drehen mit dem Funktionswahlschalter ein und drücken Sie auf **OK**.
3. Um die Stummschaltung aufzuheben, wiederholen Sie die Schritte **1** und **2**, stellen Sie Aus ein und drücken Sie **OK**.

WLAN Ein/Aus

1. Um WLAN einzuschalten, halten Sie ⌛ 3 Sekunden lang gedrückt. Daraufhin blinkt **1**.
2. Wähle Sie **2** und drücken Sie **OK**. Schalten Sie die Funktion durch Drehen mit dem Funktionswahlschalter ein und drücken Sie auf **OK**.
3. Um WLAN auszuschalten, wiederholen Sie die Schritte **1** und **2**, stellen Sie Aus ein und drücken Sie **OK**.

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 Öko-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
Hefeblechkuchen	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

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.

Verwendung

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 2/3 der Garzeit wenden.

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefgefrorene Pizza (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

Anbraten

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

Öko-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
Tiefgefrorene 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

Verwendung

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	Selbstgemachte 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
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

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	Universalblech	4		170	30-35
Scones	Universalblech	4		180-190	30-35
Lasagne	Gitterrost	4		190-200	30-35
Hähnchenschenkel *	Gitterrost + Universalblech	4 4		230-250	30-35

* Das Gerät nicht vorheizen.

Unterer Zone

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kleine Kuchen	Universalblech	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)	Universalblech	1		190-210	13-18

Automatikprogramme

⚠ VORSICHT

Lebensmittel, die leicht verderben können (wie Milch, Eier, Fisch, 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.
Drücken Sie dann auf **OK**, um das Garprogramm zu starten.

⚠ WARNUNG

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 1	Kartoffelauflauf	1,0-1,5	Gitterrost	3
		Frisches Kartoffelgratin 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.		
A 2	Gemüseauflauf	0,8-1,2	Gitterrost	3
		Frisches Gemüsegratin 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
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 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
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 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.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 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
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 23	Lammkeule	1,0-1,4	Gitterrost	3
			Universalblech	1
		Das Lammfleisch marinieren und auf den Gitterrost legen.		
A 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
A 25	Schweinerippchen	0,8-1,2	Gitterrost	3
			Universalblech	1
		Die Schweinerippchen auf den Rost legen.		
A 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.		
A 27	Hähnchen, Brust	0,5-0,9	Gitterrost	4
			Universalblech	1
		Die Bruststücke marinieren und auf den Gitterrost legen.		
A 28	Hähnchenschenkel	0,5-0,9	Gitterrost	4
			Universalblech	1
		Die Hähnchenteile mit Öl bestreichen, würzen und auf den Rost legen.		
A 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.		
A 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
A 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.		
A 32	Seezunge	0,3-0,7	Universalblech	3
		Die Seezunge auf Backpapier auf das Universalblech legen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden.		
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 36	Tiefgefrorene Pommes Frites	0,3-0,7	Universalblech	3
		Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 37	Gefrorene Kartoffelspalten	0,3-0,7	Universalblech	3
		Die tiefgefrorenen Kartoffelecken gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.		
A 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.		
A 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.		
A 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.
Drücken Sie auf **Garzeit**, um das **Automatisches Garen** zu starten.

⚠ WARNUNG

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

1. Oberer Zone

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
1	Kartoffelauflauf	1,0-1,5	Gitterrost	4
		Frisches Kartoffelgratin 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	Gebackene Kartoffelhälften	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.		
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.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
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.

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		155	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
Beefsteaks aus Rinderhackfleisch * (12 Stk.)	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	4 1		270 (Max)	1. 15-18 2. 5-8

* Nach $^{2}/_{3}$ 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 überlappender 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.

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 Kunststofffolie 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. Korrinthen/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.

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.

Verwendung

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

⚠ 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.
- Mit zunehmender Temperatur im Garraum kann es eventuell zu Flecken auf dem Innenglas der Tür kommen. Schalten Sie den Ofen in diesem Fall aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Wischen Sie dann das Innenglas mit einem Küchenpapier oder einem neutralen Reinigungsmittel ab.

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 Emailleoberfläche (nur bestimmte Modelle)

Die entnehmbaren Teile sind mit einer dunkelgrauen katalytischen Emaillebeschichtung 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.

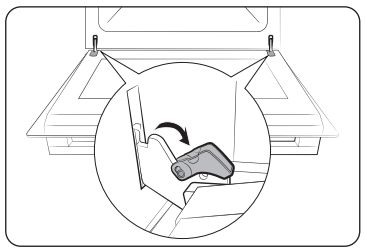
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart „Heißluft“, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein, und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

Gerätetür

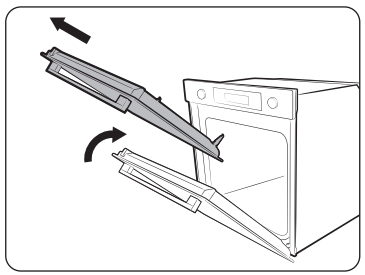
Demontieren Sie die Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um die Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.

⚠ WARNUNG

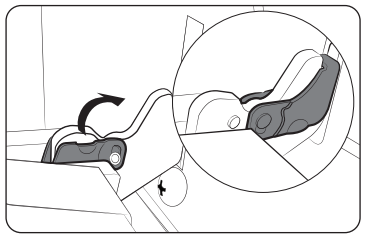
Die Gerätetür ist schwer.



1. Öffnen Sie die Gerätetür, und klappen Sie die Clips an den beiden Scharnieren auf.



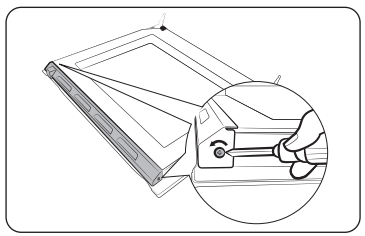
2. Schließen Sie die Gerätetür um etwa 70°. Halten Sie die Gerätetür mit beiden Händen an den Seiten fest, und ziehen Sie sie nach oben, sodass die Scharniere sich lösen.
3. Reinigen Sie die Gerätetür mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.



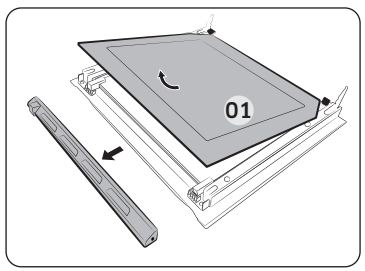
4. Bauen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Achten Sie darauf, dass die Clips an beiden Seiten eingeklappt sind.

Glaseinsatz der Gerätetür

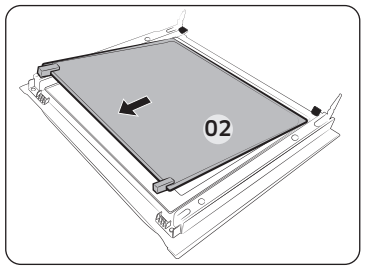
Je nach Modell verfügt die Gerätetür über 3-4 übereinander liegende Glasscheiben. Entfernen Sie den Glaseinsatz der Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um den Glaseinsatz der Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.



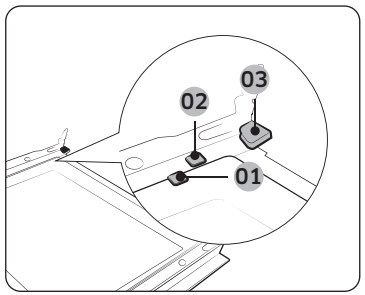
1. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.



2. Entnehmen Sie wie in der Abbildung dargestellt die Abdeckungen.
3. Entnehmen Sie die erste Glasscheibe aus der Gerätetür.

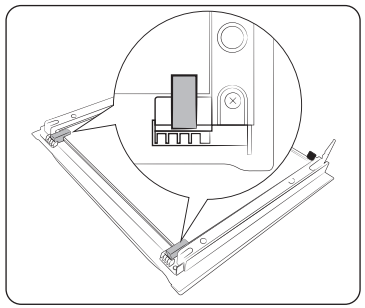


4. Entnehmen Sie die zweite Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.
5. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.



6. Setzen Sie die Glasscheiben nach der Reinigung folgendermaßen wieder ein:
   - Setzten Sie Glasscheibe 2 zwischen Halteclip 1 und 2 und Glasscheibe 1 in Halteclip 3 ein. Achten Sie auf die richtige Reihenfolge.

01 Halteclip 1
02 Halteclip 2
03 Halteclip 3

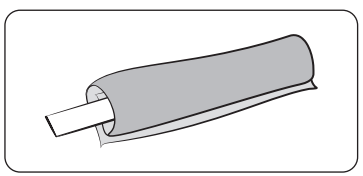


7. Achten Sie darauf, dass die Führungsgummis richtig eingesetzt sind und den Glaseinsatz sicher in Position halten.
8. Setzen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

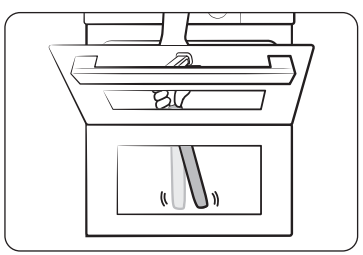
⚠ WARNUNG

Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie die Glasscheiben wieder ordnungsgemäß einsetzen, da ansonsten heiße Luft entweichen kann.

Glaseinsatz der Doppelgerätetür (nur bestimmte Modelle)



1. Wickeln Sie ein feuchtes Tuch um einen Stab.

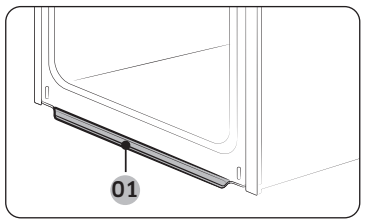


2. Legen Sie ein Handtuch unter die Gerätetür.
3. Reinigen Sie die Gerätetür.
4. Tragen Sie Reinigungsmittel auf das Tuch auf und putzen Sie erneut.
5. Wischen Sie die Feuchtigkeit und Schaum mit einem trockenen Tuch ab.

⚠ VORSICHT

Nehmen Sie die Gerätetür zur Reinigung nicht ab.

Wasserkollektor



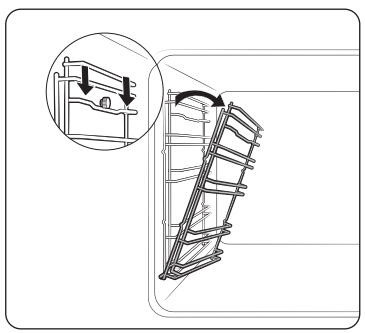
01 Wasserkollektor

Der Wasserkollektor fängt während den Garvorgängen nicht nur überschüssige Feuchtigkeit, sondern auch Speiserückstände auf. Entleeren und reinigen Sie den Wasserkollektor regelmäßig.

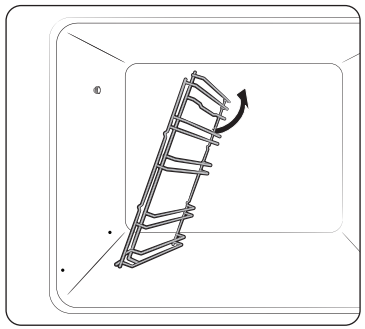
⚠ WARNUNG

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.



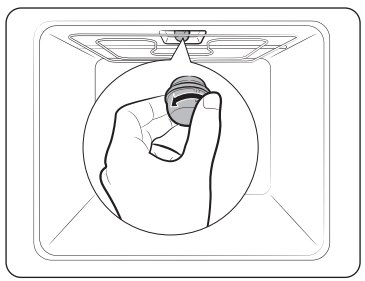
2. Ziehen Sie das linken Seitengitter unten aus den beiden Bohrungen.
3. Entfernen Sie das rechte Seitengitter auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitengitter.
5. Setzen Sie die Seitengitter anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

HINWEIS

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

Ersetzen von Teilen

Glühlampe

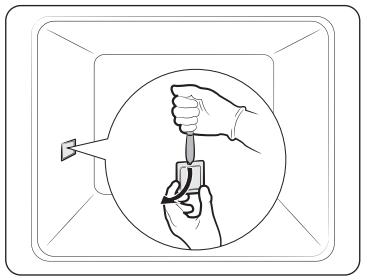


1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ganz heraus.
2. Tauschen Sie die Glühlampe aus.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung anschließend wieder auf die Halterung, indem Sie den obigen Schritt 1 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

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.

Problembehebung

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.
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.
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	• In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	• 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.		

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	• Die Helligkeit schwankt in Abhängigkeit von der abgegebenen Leistung.	• 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.	• Der Ventilator läuft auch einige Zeit nach Abschluss des Garvorgangs weiter, um den Garraum abzukühlen.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garraum wird nicht erhitzt.	• Ist die Gerätetür offen?	• Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu.
	• Wurden die falschen Einstellungen gewählt?	• Schlagen Sie im Kapitel zur Bedienung des Geräts nach und stellen Sie das Gerät neu ein.
	• Ist die Sicherung im Verteilerkasten durchgebrannt oder hat der Leistungsschutzschalter ausgelöst?	• Ersetzen Sie die Sicherungen bzw. setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	• Wird das Gerät zum ersten Mal verwendet?	• 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.
	• Befinden Sie Speisereste am Heizelement?	• Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und entfernen Sie die Speisereste vom Heizelement.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	• Wurden Kunststoff- oder sonstige Behälter verwendet, die nicht hitzebeständig sind?	• Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Garergebnisse sind unzureichend.	• Wurde während des Garvorgangs die Gerätetür geöffnet?	• 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.
Die Dampfreinigung wird nicht ausgeführt.	• Ist das Gerät ausreichend abgekühlt?	• Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Reinigung durchführen.
Der Doppelgarraumbetrieb funktioniert nicht.	• Wurde der Garraumteiler ordnungsgemäß eingesetzt?	• Setzen Sie den Garraumteiler richtig ein, und versuchen Sie es erneut.
Der Einfachbetrieb funktioniert nicht.	• Befindet sich der Garraumteiler im Gerät?	• 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	
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.
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. • Bis 100 °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		76 Liter

* Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <G>.

Anhang

Produktdatenblatt

SAMSUNG	SAMSUNG		
Modellkennung	NV7B441****, NV7B442****, NV7B443****, NV7B444****, NV7B445****, NV7B441**C*, NV7B442**C*, NV7B444**C*, NV7B451****, NV7B452****, NV7B453****, NV7B454****, NV7B455****		
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI 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)	76 L		
Art des Backofens	Eingebaut		
Gewicht des Gerätes (M)	NV7B441****: 33,4 kg NV7B442****: 33,4 kg NV7B443****: 38,4 kg NV7B444****: 33,4 kg NV7B445****: 38,4 kg	NV7B441**C*: 38,4 kg NV7B442**C*: 38,4 kg NV7B444**C*: 38,4 kg	NV7B451****: 33,4 kg NV7B452****: 36,9 kg NV7B453****: 40,9 kg NV7B454****: 36,9 kg NV7B455****: 40,9 kg

Daten ermittelt entsprechend den Normen EN 60350-1 und EN 50564 und den Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 sowie der Verordnung (EC) 1275/2008.

Gesamtleistungsaufnahme im Standby (W) (Alle Netzwerkanschlüsse sind „Ein“)		1,9 W
Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)		20 Min.
WLAN	Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand	1,9 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	20 Min.
Bereitschaftszustand	Leistungsaufnahme	1,0 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	30 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.

	Frequenzbereich	Leistung des Senders (Max.)
WLAN	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Open Source-Erklärung

Die in diesem Produkt verwendete Software enthält Open-Source-Code.
Unter der URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 finden Sie die Open Source-Lizenzinformationen in Bezug auf dieses Produkt.

SAMSUNG

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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
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
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01413C-01

Forno da incasso

Manuale dell'utente e di installazione

NV7B441**** / NV7B442**** / NV7B443**** / NV7B444**** / NV7B445**** /
NV7B441**C* / NV7B442**C* / NV7B444**C* / NV7B451**** /
NV7B452**** / NV7B453**** / NV7B454**** / NV7B455****

SAMSUNG

Sommario

Uso di questo manuale 3

In questo Manuale dell'utente sono utilizzati i seguenti simboli: 3

Istruzioni di sicurezza 3

Importanti precauzioni di sicurezza 3
Corretto smaltimento del prodotto (Rifiuti elettrici ed elettronici) 6
Funzione automatica di risparmio energetico 6

Installazione 6

Contenuto dell'imballaggio 6
Collegamento alimentazione 7
Montaggio ad incasso 8

Prima di iniziare 10

Impostazioni iniziali 10
Il forno odora 'di nuovo' 10
Meccanismo intelligente di sicurezza 10
Chiusura delicata dello sportello 11
Accessori 11
Sportello flessibile 12
Blocco meccanico 13
Modalità Doppia cottura 13

Funzionamento 14

Pannello di controllo 14
Impostazioni comuni 15
Modalità di cottura (tranne Grill) 18
Modalità di cottura (Grill) 20
Intervallo di impostazione della temperatura della modalità Doppia cottura 22
Air Sous Vide 24
Per arrestare la cottura 26
Funzione speciale 26
Vapore naturale 27
Cottura automatica 28
Pulizia 29
Timer 31
Attivazione/disattivazione del segnale acustico 31
Wi-Fi On/Off 31

Cucina intelligente 32

Cottura manuale 32
Programmi Cottura automatica 37
Piatti di prova 43
Raccolta di ricette Cottura automatica di uso frequente 44

Manutenzione 47

Pulizia 47
Sostituzione 50

Risoluzione dei problemi 51

Checkpoint 51
Codici informativi 53

Specifiche tecniche 54

Appendice 54

Scheda tecnica del prodotto 54
Dichiarazione Open Source 55

Uso di questo manuale

Grazie per aver acquistato un Forno da incasso SAMSUNG.
Questo manuale contiene informazioni importanti per la vostra sicurezza e istruzioni per un uso e una manutenzione corretti del vostro prodotto.
Si prega di leggere completamente questo Manuale dell'utente prima di utilizzare il prodotto e di conservare questa documentazione per future esigenze.

In questo Manuale dell'utente sono utilizzati i seguenti simboli:

⚠ AVVERTENZA

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi e/o danni materiali**.

⚠ ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali e/o danni materiali**.

NOTA

Consigli, raccomandazioni e informazioni utili per un uso corretto del prodotto.

Istruzioni di sicurezza

L'installazione del forno deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato.
L'installatore è responsabile del collegamento elettrico dell'apparecchio in base alle normative relative alla sicurezza.

Importanti precauzioni di sicurezza

⚠ AVVERTENZA

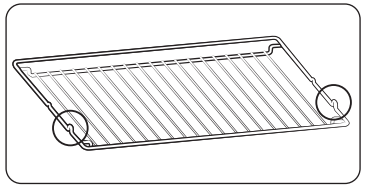
L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.
Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
Il sistema di sconnessione deve essere incorporato nel cablaggio secondo quanto previsto dalle normative vigenti.
Questo apparecchio deve poter essere scollegato dall'alimentazione una volta installato. La disconnessione è ottenibile permettendo il libero accesso alla spina del cavo di alimentazione o incorporando un interruttore nel cablaggio seguendo le specifiche di cablaggio.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli.

Istruzioni di sicurezza

Tra i metodi di fissaggio non è previsto l'uso di adesivi in quanto non sono considerati un metodo di fissaggio affidabile.
Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto. Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
AVVERTENZA: Le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.
Se il dispositivo è dotato di una funzione di pulizia automatica, l'eventuale condensa deve essere rimossa prima di procedere con la pulizia e tutti gli strumenti devono essere estratti dal forno durante la fase di emissione del vapore o di pulizia automatica. La funzione di pulizia dipende dal modello.

Se questo apparecchio è dotato di una funzione di pulizia automatica, durante lo svolgimento di tale funzione le superfici potrebbero diventare molto più calde del normale e pertanto si consiglia di tenere i bambini lontani dall'apparecchio. In caso di uso di apparecchiature dotate di processi di pulizia pirolitica, alcuni animali, in particolare gli uccelli, possono risultare sensibili ai fumi ed alle fluttuazioni termiche locali durante il processo di pulizia pirolitica e pertanto dovrebbero essere spostati in una zona ben ventilata durante tali processi.
Ventilare il locale durante ed al termine del processo di pulizia pirolitica.
La funzione di pulizia dipende dal modello.
Utilizzare solo il termometro da forno (sonda) raccomandato per questo apparecchio. (Solo modello con sonda per carne).
Non usare un pulitore a vapore.
AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.
L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.
AVVERTENZA: Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.
ATTENZIONE: Il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante l'uso del prodotto.
La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione. Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.



Inserire la griglia in posizione con le parti sporgenti (fermi su entrambi i lati) rivolti verso avanti in modo che la griglia sia in grado di sostenere carichi pesanti.

⚠ ATTENZIONE

Se il forno risulta danneggiato durante il trasporto, non collegarlo alla corrente elettrica.

Questo prodotto deve essere collegato alla corrente elettrica solo da un tecnico qualificato.

In caso di guasto o danni al prodotto, non tentare di utilizzarlo.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati. Riparazioni improprie possono comportare gravi lesioni personali. Se il prodotto necessita di riparazione, contattare il Centro di assistenza SAMSUNG o il rivenditore.

Non lasciare che la spina o il cavo di alimentazione tocchino il forno.

Il forno deve essere collegato all'alimentazione elettrica mediante salvavita o fusibile approvato per l'uso. Non utilizzare prese multiple o prolunghe.

Durante una riparazione o la pulizia scollegare il prodotto dalla corrente elettrica.

Prestare attenzione nel collegare dispositivi elettrici alle prese vicino al forno.

Se questo prodotto è dotato di funzione vapore o cottura a vapore, non utilizzarlo se la cartuccia di alimentazione dell'acqua è danneggiata. (Solo per modelli dotati di funzione vapore)

Se la cartuccia è danneggiata o rotta, non utilizzare il prodotto e contattare il più vicino Centro di assistenza autorizzato. (Solo per modelli dotati di funzione vapore)

Questo forno è stato progettato solo per la cottura domestica di alimenti.

Durante l'uso le superfici interne diventano bollenti e possono causare ustioni. Non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno fino a quando non si siano raffreddate.

Non conservare all'interno del forno sostanze infiammabili.

Le superfici del forno diventano bollenti quando il prodotto viene utilizzato ad alta temperatura per un lungo periodo di tempo.

Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante la cottura poiché possono fuoriuscire aria calda e vapore.

Durante la cottura di pietanze con ingredienti a base alcolica, a causa delle alte temperature l'alcool può trasformarsi in vapore e incendiarsi se viene a contatto con una parte rovente del forno.

Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

Durante l'uso del forno, tenere i bambini a distanza di sicurezza.

I cibi surgelati, per esempio le pizze, devono essere cotti sulla griglia più grande. Se si usa la teglia di cottura, potrebbe deformarsi a causa della notevole variazione di temperatura.

Non versare acqua sul fondo del forno quando è caldo. La superficie smaltata potrebbe danneggiarsi.

Durante la cottura, lo sportello del forno deve rimanere chiuso.

Non coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio e non appoggiarvi teglie o recipienti. Il foglio di alluminio blocca il calore, e ciò potrebbe danneggiare la superficie smaltata del forno e causare una cottura non ottimale dei cibi.

Sulla superficie smaltata del forno, i succhi di frutta lasciano macchie che potrebbero risultare indelebili.

Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.

Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.

Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate.

Non salire, sdraiarsi, sedersi o appoggiare oggetti pesanti sullo sportello aperto del forno.

Non aprire lo sportello con forza eccessiva.

AVVERTENZA: Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica anche al termine della cottura.

AVVERTENZA: Non lasciare aperto lo sportello quando il forno è in funzione.

Istruzioni di sicurezza

Corretto smaltimento del prodotto (Rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione (un contenitore della spazzatura con ruote barrato da una croce con una banda nera sotto) indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti come rifiuti urbani misti al termine del ciclo di vita ma devono essere raccolti separatamente in modo da permetterne il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero in conformità alla normativa vigente. I rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche possono, infatti, contenere sostanze dannose e pericolose che, se non correttamente gestite, costituiscono un pericolo per l'ambiente e la salute umana.
L'utente ha, quindi, un ruolo attivo nel ciclo di recupero e riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali.
Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m^2 è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto.
Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per maggiori informazioni sull'impegno ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEEE, Batterie visitare la pagina :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funzione automatica di risparmio energetico

- Luce : Durante la cottura è possibile spegnere la luce premendo il tasto 'Luce forno'. Per favorire il risparmio energetico, la luce del forno si spegne dopo alcuni minuti dall'avvio del programma di cottura.

Installazione

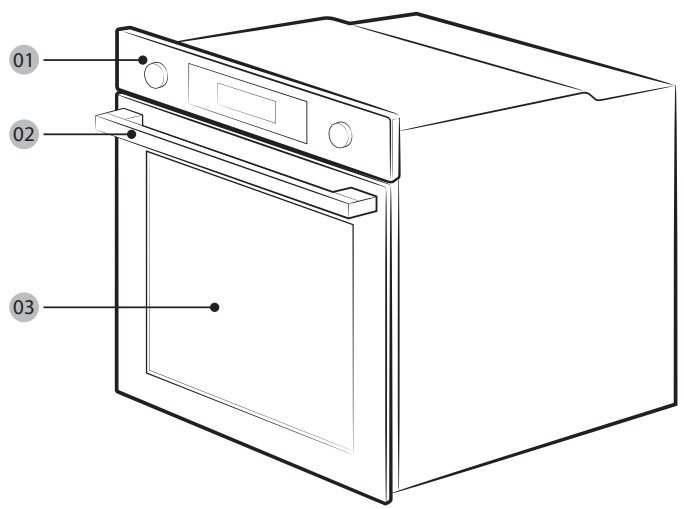
⚠ AVVERTENZA

Questo prodotto è dedicato ai prodotti a incasso.
Questo forno deve essere installato da un tecnico qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico del forno in base alle normative relative alla sicurezza.

Contenuto dell'imballaggio

Verificare che tutte le parti e gli accessori siano contenuti nell'imballaggio del prodotto. In caso di problemi con il forno o con gli accessori, contattare un Centro di assistenza autorizzato o un rivenditore Samsung.

Il forno in breve



01 Pannello di controllo **02** Maniglia dello sportello **03** Sportello

NOTA

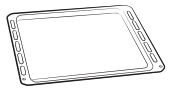
A seconda del modello, questo forno è disponibile in due tipologie: sportello singolo e doppia sportello.

Accessori

Il forno è dotato di diversi accessori utili per la preparazione di diversi alimenti.

Griglia

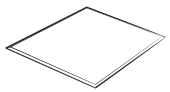
Inserto griglia *



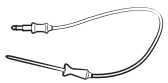
Teglia da forno *

Teglia multiuso *

Teglia profonda *



Divisorio



Sonda per carne *

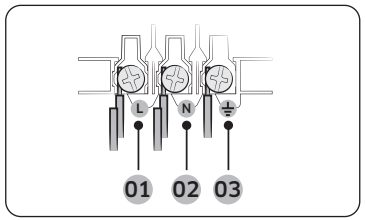
2 viti (M4 L25)

Teglia per la cottura a vapore *

NOTA

La disponibilità degli accessori contrassegnati da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

Collegamento alimentazione



01 MARRONE o NERO
02 BLU o BIANCO
03 GIALLO e VERDE

Inserire la spina del forno in una presa elettrica. Se una presa a spina non è disponibile a causa di limitazioni nella corrente erogata, usare un interruttore-sezionatore multipolare (con almeno 3 mm di spazio tra i poli) al fine di soddisfare i requisiti di sicurezza. Usare un cavo di alimentazione di lunghezza sufficiente per soddisfare le specifiche H05 RR-F o H05 VV-F, con una sezione minima di 1,5~2,5 mm².

Corrente nominale (A)	Area sezione trasversale min.
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Per le specifiche elettriche, consultare l'etichetta apposta sul prodotto.
Aprire il retro del forno con un cacciavite e rimuovere le viti fissate sul gancio del cavo. Quindi collegare i fili elettrici ai terminali relativi.
Il terminale (⏚) è progettato per una corretta messa a terra. Collegare per primo il cavo giallo-verde (messa a terra) che deve essere di lunghezza maggiore rispetto agli altri. Se si utilizza una presa a spina, la spina deve essere sempre accessibile anche dopo l'installazione del forno. Samsung non è responsabile per eventuali incidenti causati da una impropria o mancante messa a terra.

⚠ AVVERTENZA

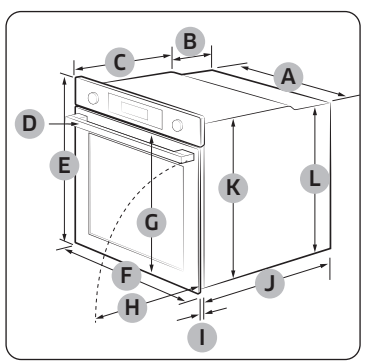
Non schiacciare o torcere i cavi durante l'installazione e tenerli lontani dalle parti del forno che emettono calore.

Installazione

Montaggio ad incasso

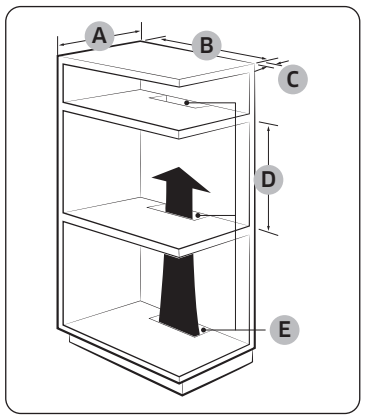
In caso di installazione del forno ad incasso, l'alloggiamento deve prevedere che le superfici in plastica in esso contenute siano resistenti fino a 90 °C. Samsung non potrà essere ritenuta responsabile per eventuali danni ai mobili provocati dal calore emesso dal forno.
Il forno deve essere adeguatamente ventilato. Per consentire la ventilazione, lasciare uno spazio di circa 50 mm tra il ripiano inferiore del mobile e la parete. Se si installa il forno al di sotto di un piano cottura, seguire le istruzioni fornite dal produttore del piano cottura.

Dimensioni necessarie per l'installazione



Forno (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

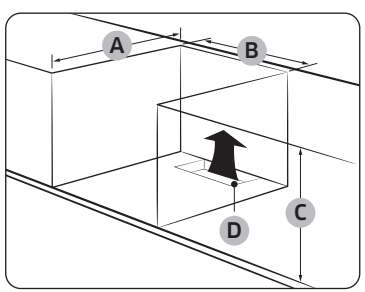


Struttura a incasso (mm)

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

NOTA

Il telaio integrato deve disporre di aperture di ventilazione **(E)** per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.

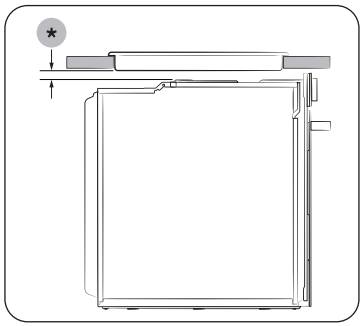


Struttura a incasso sotto lavello (mm)

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

NOTA

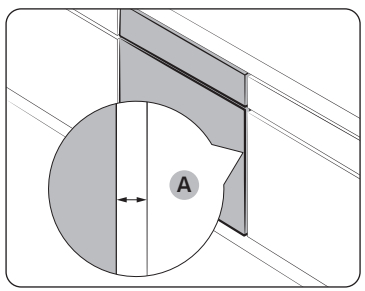
Il telaio integrato deve disporre di aperture di ventilazione **(D)** per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.



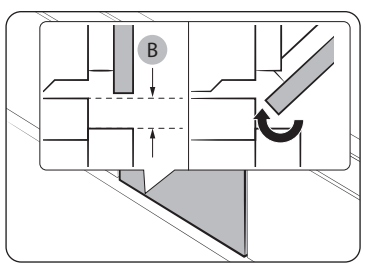
Installazione con un piano cottura

Per installare un piano cottura sopra al forno, verificare i requisiti di spazio di installazione nella guida all'installazione **(*)**.

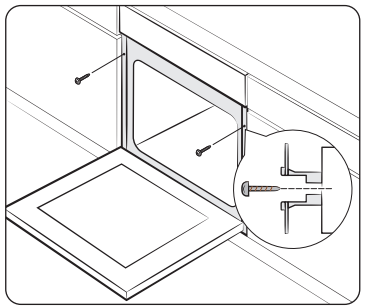
Montaggio del forno



Lasciare uno spazio **(A)** di almeno 5 mm tra il forno e ogni lato dell'incasso.



Lasciare almeno 3 mm di spazio **(B)** in modo che lo sportello sia apra e si chiuda liberamente.



Inserire il forno nella struttura a incasso e fissarlo saldamente su entrambi i lati con 2 viti.

Al termine dell'installazione, rimuovere la pellicola protettiva, il nastro e tutti gli altri materiali da imballaggio ed estrarre gli accessori in dotazione dall'interno del forno. Per estrarre il forno dalla struttura, prima togliere corrente al forno, quindi rimuovere le due viti su ambo i lati del forno.

⚠ AVVERTENZA

Il forno richiede una adeguata ventilazione per un funzionamento normale. Non ostruire per alcun motivo le aperture di ventilazione.

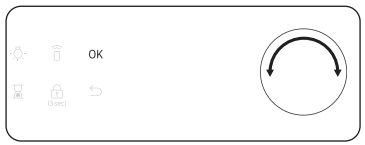
NOTA

L'aspetto effettivo del forno dipende dal modello scelto.

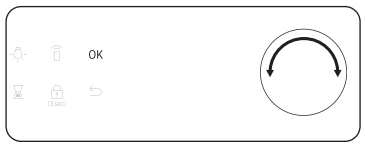
Prima di iniziare

Impostazioni iniziali

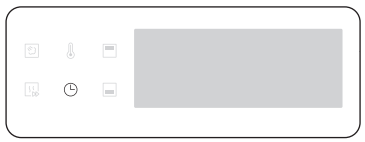
Alla prima accensione del forno, sul display comparirà l'orario preimpostato "12:00" e le cifre delle ore lampeggiano ("12"). Seguire i passaggi indicati sotto per impostare l'ora corrente.



1. Con le cifre delle ore lampeggianti, ruotare il selettore dei valori (selettore di destra) per impostare l'ora, quindi premere **OK** per passare alle cifre dei minuti.



2. Con le cifre dei minuti lampeggianti, ruotare il selettore dei valori per impostare i minuti, quindi premere **OK**.



Per modificare l'orario corrente dopo la prima impostazione, tenere premuto per 3 secondi il tasto ◷ e seguire i passaggi descritti sopra.

Il forno odora 'di nuovo'

Prima di utilizzare il forno per la prima volta è necessario eseguire una pulizia iniziale per eliminare il tipico odore 'di nuovo'.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Utilizzare il forno a 200 °C in modalità 200 °C o 200 °C per un'ora. Questo processo consentirà di bruciare eventuali sostanze post produzione residue.
3. Al termine, spegnere il forno.

NOTA

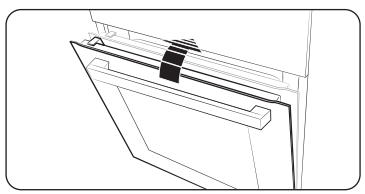
- Al primo utilizzo si potrebbe notare del fumo all'interno del forno mentre è in funzione. Tuttavia, ciò non indica un guasto al prodotto.
- All'aumentare della temperatura del vano cottura nel periodo iniziale, è possibile che si trovino delle macchie sul vetro interno dello sportello. In tal caso, spegnere il forno e attendere che si raffreddi. Quindi, usare carta da cucina o detergente neutro con un panno pulito per pulire il vetro interno.
- È inoltre importante assicurarsi di utilizzare il forno in un ambiente di cucina ben ventilato.

Meccanismo intelligente di sicurezza

Aprendo lo sportello mentre il forno è in funzione, la luce interna si accende e sia la ventola sia gli elementi riscaldanti si interrompono. Ciò serve a prevenire eventuali lesioni quali bruciature o perdite energetiche superflue. Se ciò accadesse, chiudere lo sportello e lasciare che il forno riprenda automaticamente a funzionare poiché ciò non indica una condizione di errore.

Chiusura delicata dello sportello (solo per modelli applicabili)

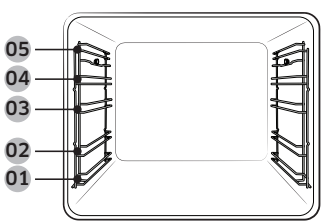
Il forno da incasso Samsung è dotato di un meccanismo di chiusura ammortizzata che chiude lo sportello delicatamente e silenziosamente.
Nel chiudere lo sportello, le cerniere appositamente progettate ammortizzano la sportello pochi centimetri prima della posizione finale. Questa funzione dona comfort e permette la chiusura delicata e silenziosa dello sportello.
(La disponibilità di questa funzione dipende dal modello del forno.)



Lo sportello inizia a chiudersi delicatamente a circa 15 gradi e si chiude completamente entro 5 secondi.

Accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta pulirli accuratamente in acqua calda e detersivo e asciugarli con un panno morbido.



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

- Inserire l'accessorio nella posizione corretta all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra l'accessorio ed il fondo del forno e da eventuali altri accessori.
- Prestare molta attenzione nel rimuovere pentole e/o accessori dal forno. Le pietanze o gli accessori bollenti possono causare ustioni.
- Gli accessori si possono deformare durante la fase di riscaldamento. Una volta raffreddati recuperano l'aspetto e la forma originali.

Utilizzo di base

Per i migliori risultati, si consiglia di familiarizzare con l'uso di ogni accessorio.

Griglia	La griglia è usata per grigliare e arrostire. Inserire la griglia in posizione con le parti sporgenti (fermo corsa su entrambi i lati) rivolti verso avanti.
Inserto griglia *	L'inserto griglia viene utilizzato in combinazione con la teglia per evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli sul fondo del forno.
Teglia da forno *	La teglia da forno (profondità: 20 mm) è utilizzata per cuocere torte, biscotti e altri dolci. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Teglia multiuso *	La teglia multiuso (profondità: 30 mm) viene utilizzata per cuocere e arrostire. Usare la griglia per evitare il versamento di liquidi sul fondo del forno. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Teglia profonda *	La teglia profonda (profondità: 50 mm) viene utilizzata per arrostire con o senza inserto griglia. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Sonda per carne *	La sonda per carne misura la temperatura interna della carne da cuocere. Usare solo la sonda per carne fornita in dotazione con il forno.
Guide telescopiche *	Usare la piastra della guida telescopica per inserire la teglia come segue: **1.** Estendere la piastra della guida fuori dal forno. **2.** Inserire la teglia sulla guida e farla scorrere all'interno del forno. **3.** Chiudere lo sportello del forno.
Divisorio	Il divisorio è progettato per suddividere il forno in due scomparti. Usare il divisore nella modalità Doppia cottura. Non usare il divisorio per altri scopi diversi dalla suddivisione della cavità in due aree di cottura separate. Non usare il divisorio come ripiano.
Teglia per la cottura a vapore *	Utilizzare teglia per la cottura a vapore solo in modalità Vapore naturale. Disporre la teglia nella parte inferiore centrale dello scomparto e riempirla di acqua pulita. Poiché la teglia si surriscalda durante o subito dopo la cottura, assicurarsi di utilizzare guanti da forno o attendere che il forno si raffreddi completamente per rimuovere la teglia.

NOTA

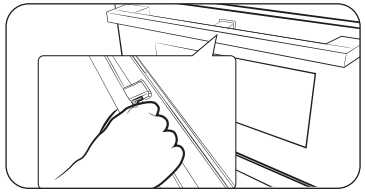
La disponibilità degli accessori contrassegnati da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

Prima di iniziare

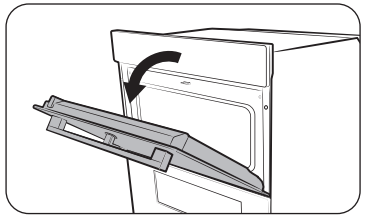
Sportello flessibile (solo per modelli applicabili)

Questo forno dispone di uno sportello flessibile unico incernierato nel mezzo, quindi basta aprire la metà superiore per accedere al comparto superiore. Quando si utilizza la funzione Doppia cottura, è possibile accedere allo spazio superiore del forno molto più facilmente e con una maggiore efficienza energetica.

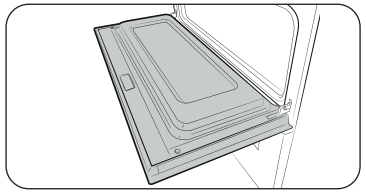
Utilizzo dello sportello superiore



1. Premere completamente la leva della maniglia.

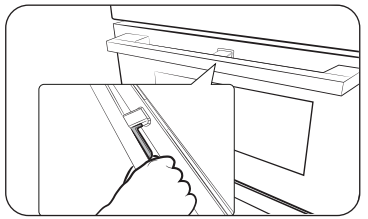


2. Tirare la maniglia.

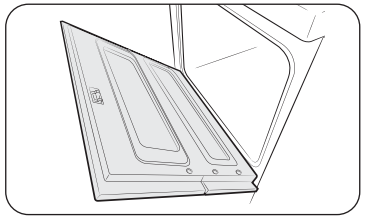


3. In tal modo si apre solo lo sportello superiore come mostrato.

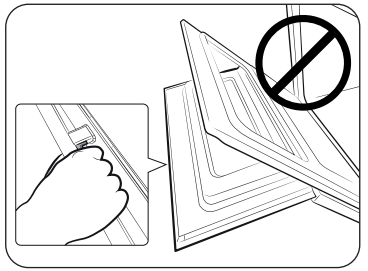
Utilizzo dello sportello completo



1. Afferrare l'area senza leva della maniglia, quindi tirare.



2. In tal modo si apre tutto lo sportello come mostrato.



⚠ ATTENZIONE

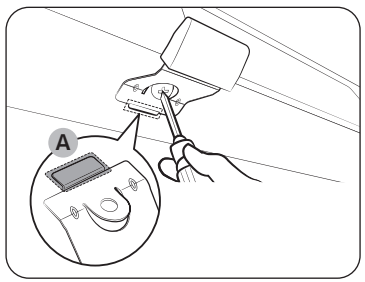
Quando si apre lo sportello completo, assicurarsi di afferrare la maniglia dalla parte senza leva.
Se la leva viene premuta a metà dell'apertura dello sportello, lo sportello superiore potrebbe aprirsi, provocando lesioni fisiche.

NOTA

- Non appoggiare oggetti pesanti e non applicare forza eccessiva allo sportello superiore.
- Non lasciare che i bambini giochino con o sopra lo sportello superiore.

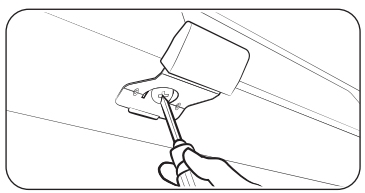
Blocco meccanico (solo per modelli applicabili)

Installazione



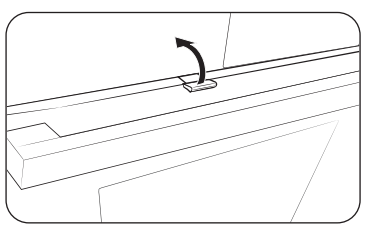
1. Inserire la parte sottile **(A)** del blocco meccanico nella corrispondente fessura della maniglia del blocco come mostrato.
2. Stringere la vite sulla maniglia del blocco.

Disinstallazione



- Allentare e rimuovere la vite dalla maniglia del blocco.

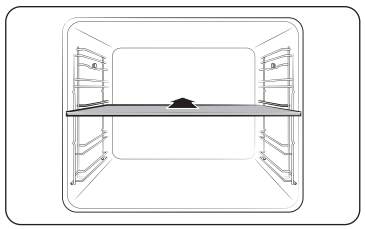
Blocco/sblocco



- Per aprire lo sportello, sollevare leggermente la maniglia del blocco per sbloccare lo sportello. Quindi, aprire lo sportello.
- Per bloccare lo sportello, basta chiuderlo. Il blocco meccanico blocca automaticamente lo sportello.

Modalità Doppia cottura

È possibile utilizzare sia il vano superiore che quello inferiore per cucinare due ricette diverse o semplicemente scegliere un vano con cui cucinare.



Inserire il divisorio nel livello 3 per separare il vano cottura in due vani. Il forno rileva il divisorio ed attiva il vano superiore come impostazione predefinita.

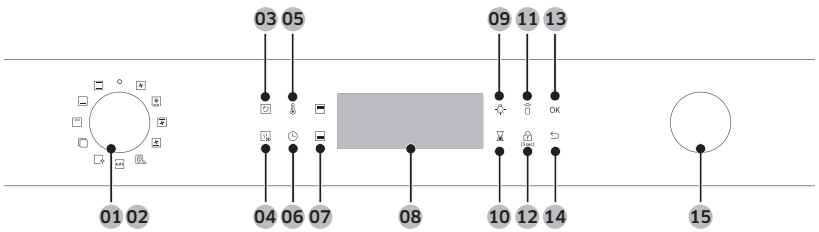
NOTA

La disponibilità della modalità Doppia cottura dipende dalla ricetta. Per maggiori informazioni vedere la sezione **Cucina intelligente** in questo manuale.

Funzionamento

Pannello di controllo

Il pannello frontale può essere fornito in un'ampia gamma di materiali e colori. Ai fini di un miglioramento costante della qualità, l'aspetto effettivo del forno è soggetto a modifiche senza preavviso.



01 Accensione	Ruotare verso sinistra/destra per accendere/spegnere il forno.
02 Selettore della modalità	Ruotare verso sinistra/destra per selezionare una modalità di cottura o una funzione.
03 Vapore naturale	Utilizzare per aggiungere vapore alla modalità di cottura attuale.
04 Preriscaldamento veloce	Preriscaldamento veloce riscalda velocemente il forno a una temperatura impostata. • Toccare per attivare o disattivare l'opzione Preriscaldamento veloce. • Disponibile solo in modalità Singola. (Convezione, Ventilazione, Riscaldamento superiore + Convezione, Riscaldamento inferiore + Convezione) • Disabilitato per temperature impostate inferiori a 100 °C.
05 Temperatura	Utilizzare per impostare la temperatura.
06 Timer di cottura	Usare per impostare il tempo di cottura.
07 Vano superiore/ inferiore	Quando si inserisce il divisorio, il vano di cottura è separato in due vani: vano superiore e vano inferiore. Inoltre, l'indicatore corrispondente si accende. Se si rimuove il divisorio, il vano di cottura funziona in modalità singola.
08 Display	Mostra le informazioni necessarie di una modalità selezionata o delle impostazioni attuali.
09 Luce del forno	Premere per accendere e spegnere la luce interna. La luce del forno si accende automaticamente all'apertura dello sportello o all'attivazione del forno. La luce si spegne automaticamente dopo un periodo di inattività per favorire il risparmio energetico.
10 Timer	Il timer consente di controllare il tempo o la durata di funzionamento durante la cottura.
11 Smart Control	Premere per 3 secondi per abilitare/disabilitare la funzione Smart Control.
12 Sicurezza bambini	Per evitare incidenti, Sicurezza bambini disabilita tutti i controlli. Tenere premuto per 3 secondi per attivare, oppure tenere nuovamente premuto per 3 secondi per disattivare il blocco sul pannello di controllo.
13 OK	Premere per confermare le impostazioni.
14 Indietro	Annullare le impostazioni correnti e tornare alle impostazioni predefinite.
15 Selettore dei valori	Usare il selettore dei valori per: • Impostare il tempo di cottura o la temperatura. • Scegliere un elemento secondario dei menu di livello superiore: Pulizia, Cottura automatica, Funzione speciale o Grill. • Scegliere una dimensione della porzione per **Programmi Cottura automatica**.

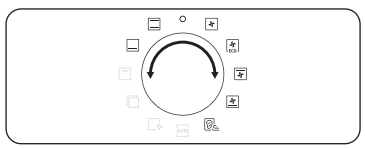
NOTA

Se si tocca il display indossando guanti di gomma o da forno, i comandi potrebbero non rispondere.

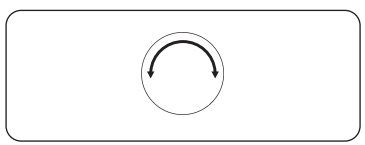
Impostazioni comuni

È comune cambiare la temperatura predefinita e/o il tempo di cottura per tutte le modalità di cottura. Seguire i passi indicati sotto per regolare la temperatura e/o il tempo di cottura per la modalità di cottura selezionata.

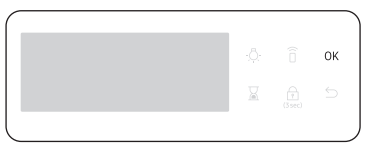
Temperatura



1. Ruotare il selettore della modalità per scegliere una modalità o funzione. Viene visualizzata la temperatura predefinita di ogni selezione.



2. Ruotare il selettore dei valori per impostare una temperatura desiderata.

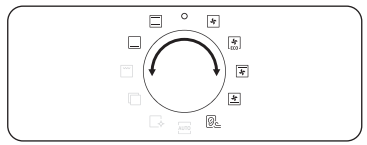


3. Premere **OK** per confermare le modifiche.

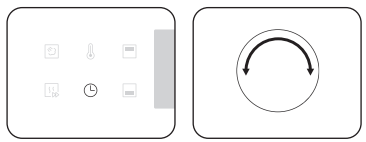
NOTA

- Se non si eseguono ulteriori impostazioni nel giro di pochi secondi il forno avvia la cottura automatica con le impostazioni preimpostate.
- Per cambiare la temperatura impostata, premere il tasto e seguire i passaggi indicati sopra.
- La temperatura all'interno del forno può essere misurata con precisione utilizzando uno speciale termometro e seguendo la metodologia definita da un ente autorizzato.
  L'uso di termometri diversi potrebbe causare una errata lettura dei valori.

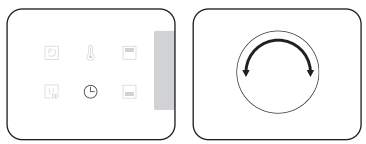
Tempo di cottura



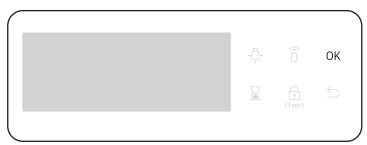
1. Ruotare il selettore della modalità per scegliere una modalità o funzione.



2. Premere il tasto , quindi ruotare il selettore dei valori per impostare un tempo desiderato fino a 23 ore e 59 minuti.



3. Facoltativamente, è possibile ritardare il tempo di fine cottura a un punto desiderato. Premere il tasto e utilizzare il selettore dei valori per impostare un punto finale. Vedere Fine programmata per ulteriori informazioni.



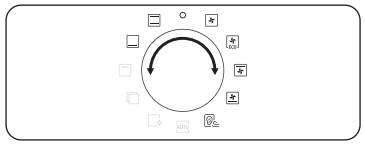
4. Premere **OK** per confermare le modifiche.

NOTA

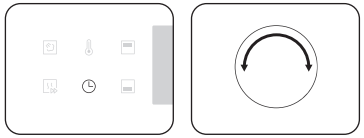
- Se lo si desidera, è possibile cucinare senza impostare il tempo di cottura. In tal caso, il forno inizia la cottura alle temperature impostate senza informazioni sul tempo ed è necessario arrestare manualmente il forno al termine della cottura.
- Per cambiare il tempo di cottura impostato, premere il tasto e seguire i passaggi indicati sopra.

Funzionamento

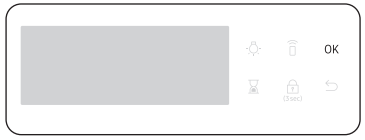
Tempo di fine



1. Ruotare il selettore della modalità per scegliere una modalità o funzione.



2. Premere due volte ◷ e ruotare il selettore dei valori per impostare un tempo di fine desiderato.



3. Premere **OK** per confermare le modifiche.

NOTA

- Se lo si desidera, è possibile cucinare senza impostare il tempo di fine. In tal caso, il forno inizia la cottura alle temperature impostate senza informazioni sul tempo ed è necessario arrestare manualmente il forno al termine della cottura.
- Per cambiare il tempo di fine, premere due volte il tasto ◷ e seguire i passaggi indicati sopra.

Fine programmata

La funzione Fine programmata è stata progettata per rendere la cottura più conveniente.

Caso 1

Si supponga di selezionare una ricetta di un'ora alle 14:00 e che il forno termini la cottura alle 18:00. Per impostare il tempo di fine, modificare l'orario Pronto alle su 18:00. Il forno inizia la cottura alle 17:00 e termina alle 18:00 come impostato.

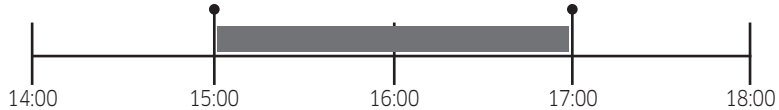
Orario corrente:	Impostare il tempo di cottura:	Impostare l'orario di Fine programmata:
14:00	1 ora	18:00

Il forno inizia la cottura alle 17:00 e termina automaticamente alle 18:00.

Caso 2

Orario corrente:	Impostare il tempo di cottura:	Impostare l'orario di Fine programmata:
14:00	2 ora	17:00

Il forno inizia la cottura alle 15:00 e termina automaticamente alle 17:00.



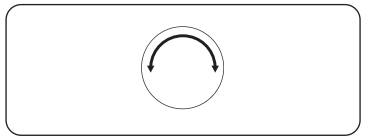
⚠ ATTENZIONE

- Fine programmata non è disponibile in modalità Doppia cottura.
- Non lasciare alimenti cotti troppo a lungo nel forno. Le pietanze potrebbero rovinarsi.

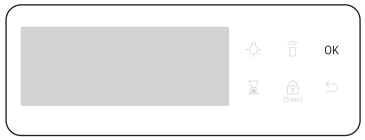
Per azzerare il tempo di cottura

È possibile azzerare il tempo di cottura. Ciò è utile per spegnere manualmente il forno in qualsiasi momento durante la cottura.

1. Durante il funzionamento del forno, premere il tasto ◷ per visualizzare il tempo di cottura predefinito.



2. Ruotare il selettore dei valori per impostare il tempo di cottura su “0:00”. In alternativa, basta premere ⮌.



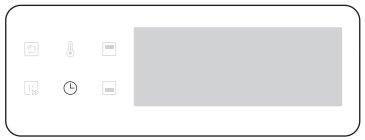
3. Premere **OK**.

NOTA

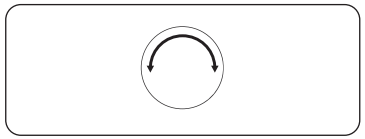
In modalità Doppia cottura, selezionare prima il vano superiore o inferiore per il quale si intende azzerare il tempo di cottura.

Per azzerare il tempo di fine

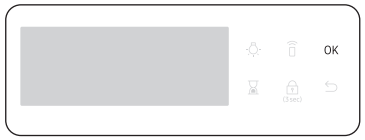
È possibile azzerare il tempo di fine. Ciò è utile per spegnere manualmente il forno in qualsiasi momento durante la cottura.



1. Durante il funzionamento del forno, premere due volte il tasto ◷ per visualizzare il tempo di fine impostato.



2. Ruotare il selettore dei valori per impostare il tempo di fine sull’orario corrente. In alternativa, basta premere ⮌.



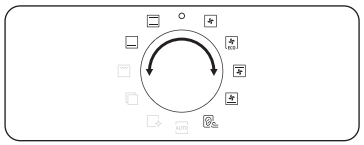
3. Premere **OK**.

NOTA

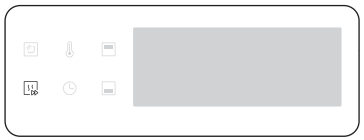
In modalità Doppia cottura, selezionare prima il vano superiore o inferiore per il quale si intende azzerare il tempo di cottura.

Funzionamento

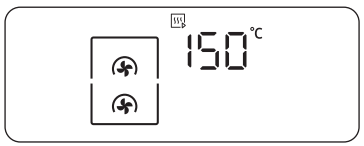
Modalità di cottura (tranne Grill)



1. Ruotare il selettore della modalità per selezionare una modalità di cottura.
2. Impostare il tempo di cottura e/o la temperatura, se necessario. Vedere la sezione **Impostazioni comuni** per i dettagli.



3. Facoltativamente, è possibile preriscaldare velocemente il forno. A tal fine, premere il tasto e impostare la temperatura target. L'indicatore corrispondente appare sul display.



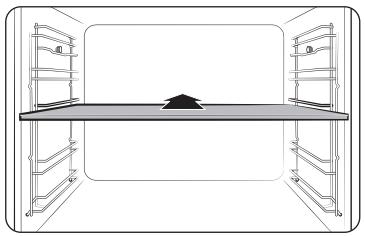
Il forno inizia il preriscaldamento con l'icona finché la temperatura interna non raggiunge la temperatura target.
Al termine del preriscaldamento, l'indicatore scompare con un segnale acustico.
Si raccomanda di eseguire una fase di preriscaldamento per tutte le modalità di cottura a meno che non sia appositamente specificato in **Cucina intelligente**.

NOTA

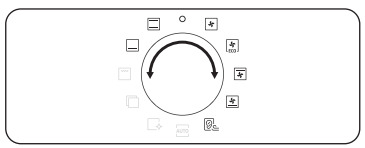
Durante la cottura, è possibile modificare il tempo di cottura e/o la temperatura.

Modalità Doppia cottura

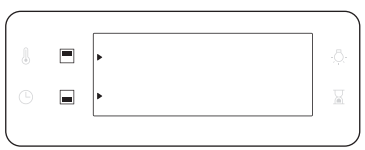
Per suddividere il vano cottura in due vani superiore ed inferiore è possibile utilizzare l'apposito divisorio fornito in dotazione. Ciò permette di impostare due diverse modalità di cottura simultaneamente o di scegliere semplicemente uno dei due vani nel quale cucinare.



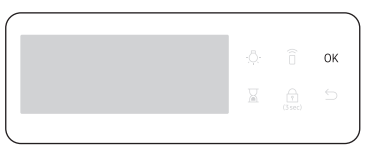
1. Inserire il divisorio nel livello 3 per separare il vano cottura in due vani.



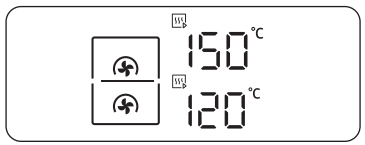
2. Ruotare il selettore della modalità per selezionare una modalità di cottura.
È possibile selezionare le modalità Grill, Convezione e Calore superiore + Convezione nel vano superiore e le modalità Convezione, Calore inferiore + Convezione e Calore inferiore nel vano inferiore.



3. Premere per selezionare il vano superiore o premere per selezionare il vano inferiore. L'icona ▶ appare nel vano selezionato.
4. Impostare il tempo di cottura e/o la temperatura, se necessario. Vedere la sezione **Impostazioni comuni** per i dettagli.



5. Al termine, premere **OK**.



Il forno inizia il preriscaldamento con l'icona finché la temperatura interna non raggiunge la temperatura target.
Si raccomanda di eseguire una fase di preriscaldamento per tutte le modalità di cottura a meno che non sia appositamente specificato in **Cucina intelligente**.

NOTA

La disponibilità della modalità Doppia cottura dipende dalla modalità di cottura. Per maggiori informazioni vedere la sezione **Cucina intelligente** in questo manuale.

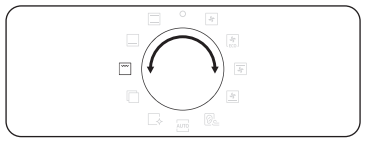
Modalità di cottura (tranne Grill)

Le modalità di cottura contrassegnate da un asterisco (*) sono disponibili per il preriscaldamento veloce e disabilitate per temperature impostate inferiori a 100 °C.

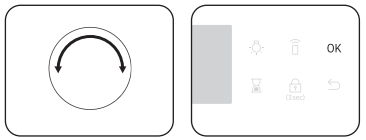
Modalità		Intervallo di temperature (°C)				Temperatura suggerita (°C)
		Singola	Doppia			
			Superiore	Inferiore	Doppia	
	Convezione	* 30-250	40-250	40-250	-	160
		L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente.				
	Convenzionale	* 30-250	-	-	-	180
		Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore. Usare questa funzione per eseguire una cottura standard e dorare la maggior parte delle pietanze.				
	Riscaldamento superiore + Convezione	* 40-250	40-250	-	-	180
		L'elemento riscaldante superiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere pietanze che richiedono una doratura superiore (ad esempio carne o lasagne).				
	Riscaldamento inferiore + Convezione	* 40-250	-	40-250	-	200
		L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte.				
	Riscaldamento inferiore	100-230	-	40-250	-	150
		L'elemento riscaldante inferiore genera calore. Usare questa modalità al termine della fase di cottura per dorare il fondo di una quiche o di una pizza.				
ECO	Convezione Eco	30-250	-	-	-	160
		usa il sistema di riscaldamento ottimizzato per risparmiare energia durante la cottura. I tempi di cottura aumentano leggermente lasciando tuttavia i risultati invariati. Da notare che questa modalità non richiede la fase di preriscaldamento. **NOTA** La modalità di riscaldamento Convezione Eco utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche EN60350-1				
	Air Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		La modalità Air Sous Vide utilizza aria calda a bassa temperatura per implementare la modalità Sous Vide senza vapore o serbatoio dell'acqua. In questa modalità il forno mantiene basse temperature costanti all'interno del vano cottura.				

Funzionamento

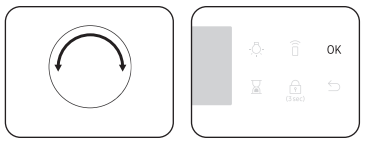
Modalità di cottura (Grill)



1. Ruotare il selettore della modalità per selezionare [grill].



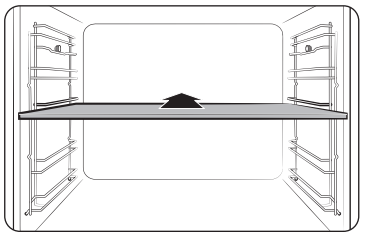
2. Utilizzare il selettore dei valori per selezionare **Grill grande (G 1)**, **Grill Eco (G 2)** o **Grill ventilato (G 3)**, quindi premere **OK**.



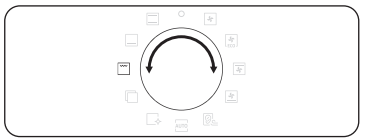
3. Utilizzare il selettore dei valori per impostare la temperatura, quindi premere **OK**.

Modalità Doppia cottura

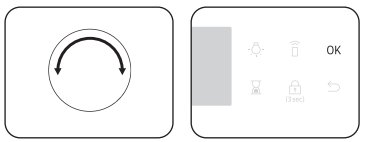
La grigliatura con la modalità Doppia cottura è utile per porzioni di piccole dimensioni per risparmiare energia. Per impostazione predefinita, è disponibile solo l'opzione Grill grande nel vano superiore poiché il forno utilizza solo l'elemento riscaldante superiore.



1. Inserire il divisorio nel livello 3 per attivare la modalità Doppia cottura.



2. Ruotare il selettore della modalità per selezionare [grill].
Per impostazione predefinita, viene selezionato automaticamente solo **Grill grande (G 1)**.



3. Utilizzare il selettore dei valori per impostare la temperatura, quindi premere **OK**.

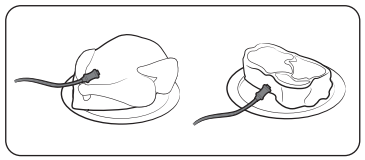
Modalità di cottura (Grill)

Modalità		Intervallo di temperature (°C)				Temperatura suggerita (°C)
		Singola	Doppia			
			Superiore	Inferiore	Doppia	
G 1	Grill grande	100-270	40-250	-	-	220
		Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin).				
G 2	Grill Eco	100-270	-	-	-	220
		La piccola area grill emette calore. Utilizzare questa funzione per piatti di piccole dimensioni che necessitano di meno calore, quali pesce e baguette imbottite.				
G 3	Grill ventilato	100-250	-	-	-	180
		I due elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per grigliare carne o pesce.				

Cottura con sonda per carne (solo per modelli applicabili)

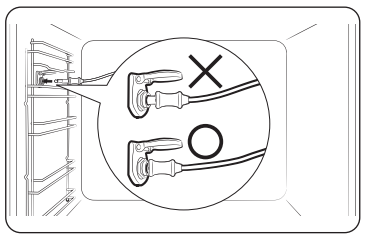
La sonda per carne misura la temperatura interna della carne durante la cottura. Una volta che la temperatura raggiunge la temperatura prevista, il forno si interrompe e termina la cottura.

- Usare solo la sonda per carne fornita in dotazione con il forno.
- Non è possibile impostare un tempo di cottura se la sonda per carne è inserita.

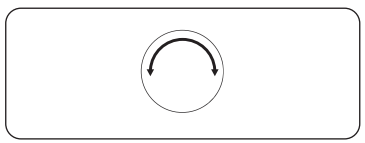


1. Nel pannello delle funzioni, premere per scegliere una modalità di cottura e una temperatura.

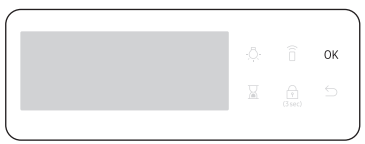
2. Inserire la punta della sonda per carne al centro della carne da cuocere. Accertarsi che il manico in gomma non sia inserito.



3. Collegare il connettore della sonda nella presa sulla parete sinistra. Assicurarsi di vedere l'indicatore Sonda carne inserita quando il connettore della sonda è collegato.



4. Premere nuovamente il tasto e uruotare il selettore dei valori (selettore di destra) per impostare la temperatura interna della carne.



5. Premere **OK** per avviare la cottura. Una volta che la sonda raggiunge la temperatura impostata il forno termina la cottura emettendo una melodia.

⚠ AVVERTENZA sulla acrilammide

- Al fine di prevenire eventuali danni, non usare la sonda per carne con l'accessorio spiedo.
- Al termine della cottura, la sonda per carne diventa bollente. Per evitare ustioni, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

NOTA

Non tutte le modalità supportano l'uso della sonda per carne. Utilizzando la sonda per carne in una delle modalità non consentite, l'indicatore della modalità corrente lampeggia. Se ciò dovesse accadere, rimuovere subito la sonda per carne.

Intervallo di impostazione della temperatura della modalità Doppia cottura

È possibile utilizzare contemporaneamente sia il vano superiore che quello inferiore per diverse operazioni di cottura.
In modalità Doppia cottura, l'intervallo di temperatura di un vano è influenzato dalle impostazioni di temperatura dell'altro vano. Ad esempio, la cottura alla griglia nel vano superiore sarà limitata dall'operazione nel vano inferiore in termini di temperature di cottura. Tuttavia, entrambi i vani limitano le impostazioni di temperatura tra un minimo di 40 e un massimo di 250.

Se Superiore è impostato su (°C)	Il vano inferiore è limitato a (°C)	
	Minimo	Massimo
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

Se Inferiore è impostato su (°C)	Il vano superiore è limitato a (°C)	
	Minimo	Massimo
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

Modalità disponibili in ogni zona

Zona	Modalità disponibile	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)	Preriscaldamento veloce	Sonda per carne
Superiore	Convezione	40-250	160	X	X
	Grill grande	40-250	220	X	X
	Riscaldamento superiore + Convezione	40-250	180	X	X
Inferiore	Convezione	40-250	160	X	X
	Riscaldamento inferiore + Convezione	40-250	200	X	X
	Riscaldamento inferiore	40-250	150	X	X

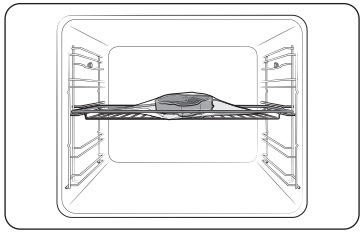
NOTA

La disponibilità delle modalità contrassegnate da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

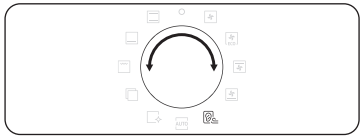
Funzionamento

Air Sous Vide (solo per modelli applicabili)

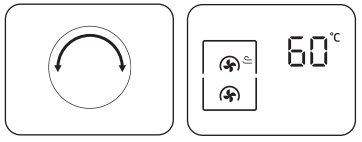
La modalità Air Sous Vide utilizza aria calda a bassa temperatura per implementare la modalità Sous Vide senza vapore o serbatoio dell'acqua. In questa modalità il forno mantiene basse temperature costanti all'interno del vano cottura, cuocendo alimenti che possono mantenere la loro fragranza e le sostanze nutritive originali, offrendo allo stesso tempo un sapore arricchito e una consistenza morbida.



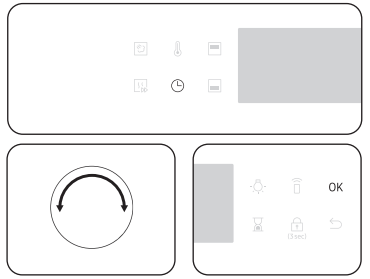
1. Mettere il cibo in un sacchetto sottovuoto pulito e sigillarlo. Quindi, inserire il cibo nella posizione 3 della griglia del forno.



2. Ruotare il selettore della modalità per selezionare **Air Sous Vide**.



3. Ruotare il selettore dei valori per modificare la temperatura predefinita. Inserire la temperatura suggerita per il cibo come consigliato nella guida alla cottura. La temperatura predefinita è 60°C (è possibile modificare la temperatura di 1°C.)



4. Premere e ruotare il selettore dei valori per impostare il tempo di cottura.

5. Premere **OK** per avviare la cottura.

NOTA

- Usare solo ingredienti freschi e di qualità. Tagliarli in modo pulito e conservateli in frigorifero.
- Utilizzare sacchetti sottovuoto resistenti al calore per spostare e conservare gli ingredienti.
- Non riutilizzare mai i sacchetti sottovuoto resistenti al calore.
- Il tempo di cottura dipende dallo spessore del cibo. L'aggiunta di sale o zucchero può ridurre i tempi di cottura.

Consigli

- Per mantenere il gusto originale, consigliamo di utilizzare meno erbe e spezie rispetto alle normali ricette.
- Carne e pesce offrono sapori migliori se scottati e serviti.
- Se non viene servito subito dopo la cottura, mettere il cibo in acqua ghiacciata e farlo raffreddare completamente. Quindi, conservare a una temperatura inferiore a 5 °C per mantenere la fragranza e la consistenza del cibo.
  - Eccezionalmente, si consiglia di mangiare il pollo subito dopo la cottura.

Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.

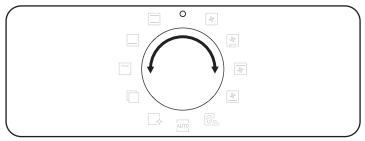
Alimento	Cottura	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (ore)
Manzo					
Bistecca, 4 cm di spessore	Al sangue	Griglia	3	54	3-4
Bistecca, 4 cm di spessore	Media	Griglia	3	60	3-4
Bistecca, 4 cm di spessore	Ben cotta	Griglia	3	68	3-4
Cottura arrosto	Media	Griglia	3	62	6-8
Cottura arrosto	Ben cotta	Griglia	3	68	6-8
Maiale					
Costolette, disossate	Tenero	Griglia	3	60	3-4
Costolette, disossate	Sodo	Griglia	3	71	3-4
Cottura arrosto	Media	Griglia	3	62	4-6
Cottura arrosto	Ben cotta	Griglia	3	72	4-6
Carne di maiale tritata	Ben cotta	Griglia	3	74	18-24
Pollame					
Pollo, petto	Tenero	Griglia	3	66	3-4
Pollo, petto	Sodo	Griglia	3	72	3-4
Anatra, petto	Tenero	Griglia	3	63	3-4
Pesce					
Trancio di salmone	Tenero	Griglia	3	52	2-3
Trancio di salmone	Ben cotta	Griglia	3	63	2-3
Filetto di merluzzo	Tenero	Griglia	3	55	2-3

Alimento	Cottura	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (ore)
Verdure					
Asparagi	-	Griglia	3	85	2-3
Patate, affettate	-	Griglia	3	90	2-3
Patate dolci, affettate	-	Griglia	3	90	2-3
Carote, affettate	-	Griglia	3	90	2-3
Zucca, cubetti	-	Griglia	3	90	2-3
Frutta					
Mela, affettata	-	Griglia	3	80	2-3
Ananas, affettato	-	Griglia	3	85	1-2
Pera, affettata	-	Griglia	3	83	2-3
Altro					
Uova di gallina	In camicia	Griglia	3	63	2-3
Uova di gallina	Sode	Griglia	3	71	2-3

* Cucinare uova di gallina senza sottovuoto.

Funzionamento

Per arrestare la cottura

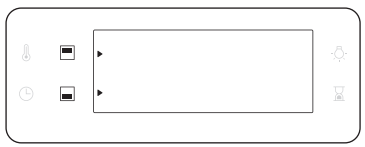


Durante la cottura, ruotare il selettore della modalità su "O". Il forno si spegne dopo pochi secondi. Questo è dovuto al fatto che, per evitare di accettare comandi errati da parte degli utenti, il forno attende alcuni secondi affinché si possa correggere la selezione.

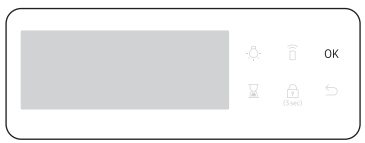
Per arrestare la cottura di un singolo vano

Osservare le istruzioni per arrestare la cottura in modalità Doppia cottura.

1. Premere ⮌ per arrestare la cottura.



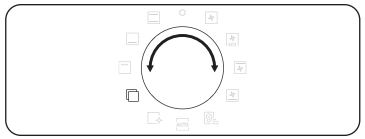
2. Premere ▬ per selezionare il vano superiore o premere ▬ per selezionare il vano inferiore. L'icona ▶ lampeggia nel vano selezionato.



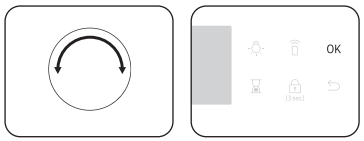
3. Premere **OK**. Il forno interrompe la cottura con il vano selezionato.

Funzione speciale

Aggiungere funzioni speciali o aggiuntive per migliorare la propria esperienza di cottura. Le funzioni speciali non sono permesse nella modalità Doppia cottura.



1. Ruotare il selettore della modalità per selezionare ⧉.



2. Ruotare il selettore dei valori per selezionare una funzione, quindi premere **OK**. Appare la temperatura predefinita.

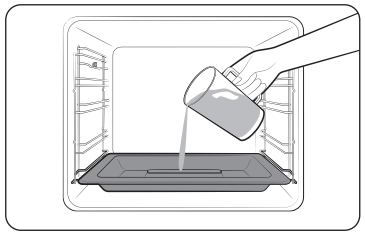
3. Impostare il tempo di cottura e/o la temperatura, se necessario. Vedere la sezione **Impostazioni comuni** per i dettagli.

4. Premere **OK** per avviare la funzione.

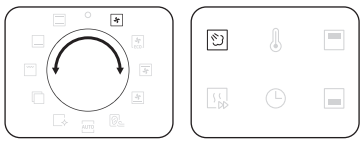
Modalità		Intervallo di temperature (°C)	Temperatura suggerita (°C)	Istruzioni
F 1	Mantieni caldo	40-100	60	Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.
F 2	Riscalda piatto	30-80	50	Usare questa funzione per riscaldare i piatti o i contenitori da forno.
F 3	Scongelamento	30-60	30	Questa modalità è utilizzata per lo scongelamento di prodotti congelati, la cottura di torte con frutta, con creme e cioccolato. Il tempo di scongelamento varia in base al tipo, la quantità e dimensione del cibo da scongelare.

Vapore naturale (solo per modelli applicabili)

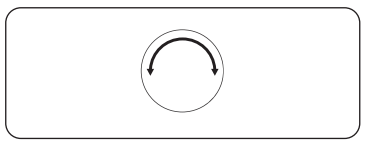
Con Vapore naturale è possibile cuocere un pane croccante fuori e umido dentro. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.



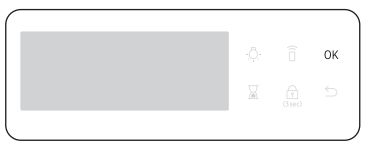
1. Inserire la teglia per la cottura a vapore nel fondo del vano.
2. Riempire la teglia con 250 ml di acqua solo quando il forno è freddo.



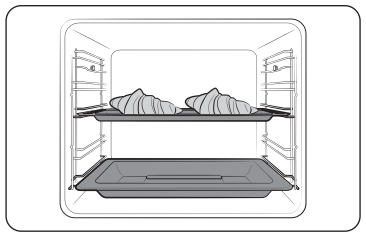
3. Impostare la modalità **Convezione** e selezionare **Vapore naturale**.



4. Ruotare il selettore dei valori per impostare la temperatura.



5. Premere **OK** per avviare il preriscaldamento.



6. Inserire il cibo nel forno su una griglia e iniziare la cottura.

NOTA

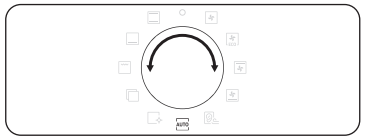
- Non rabboccare l'acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Quando il forno si è raffreddato completamente dopo aver utilizzato la funzione **Vapore naturale**, utilizzare un panno umido per pulire il fondo del vano.
- Per rimuovere le incrostazioni d'acqua che si formano dopo un uso prolungato del forno, utilizzare un panno morbido con apposito detergente.

La modalità **Vapore naturale** funziona solo con la modalità **Convezione**.

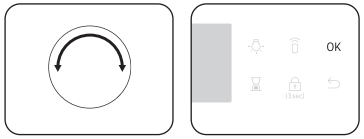
Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Croissant, 4-6	Teglia multiuso	3	190	20-25
Pasta sfoglia con le mele	Teglia multiuso	3	190	20-25
Brioche danese	Teglia multiuso	3	190	20-30
Panino	Teglia multiuso	3	180	20-30
Pane bianco	Griglia	2	180	30-40

Cottura automatica

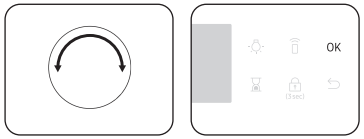
Per i cuochi con poca esperienza, il forno offre un totale di 50 ricette di cottura automatica. Usare questa funzione per risparmiare tempo o abbreviare la propria curva di apprendimento. Il tempo e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base alla ricetta selezionata.



1. Ruotare il selettore della modalità per selezionare AUTO.



2. Ruotare il selettore dei valori per selezionare un programma, quindi premere **OK**.



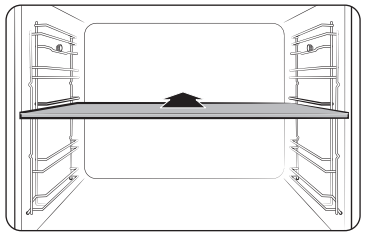
3. Ruotare il selettore dei valori per selezionare una dimensione della porzione. L'intervallo di peso dipende dal programma.

4. Premere **OK** per avviare la cottura.

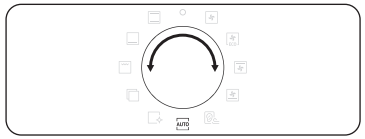
NOTA

- Alcuni degli elementi in **Programmi Cottura automatica** comprendono il preriscaldamento. Per alcuni elementi viene visualizzato l'andamento della fase di preriscaldamento. Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento. Quindi, premere **Tempo di cottura** per avviare Cottura automatica.
- Per maggiori informazioni vedere la sezione **Programmi Cottura automatica** in questo manuale.

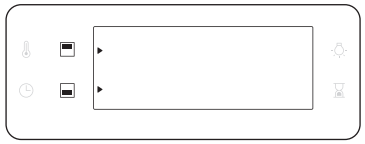
Modalità Doppia cottura



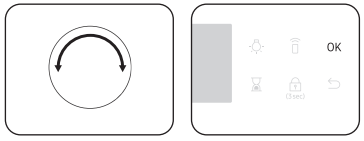
1. Inserire il divisorio nel livello 3 per attivare la modalità Doppia cottura.



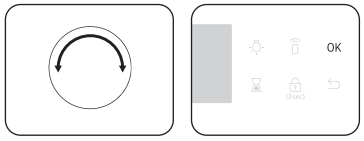
2. Ruotare il selettore della modalità per selezionare AUTO.



3. Premere ▬ per selezionare il vano superiore o premere ▬ per selezionare il vano inferiore. L'icona ▶ appare nel vano selezionato.



4. Ruotare il selettore dei valori per selezionare un programma per il vano superiore, quindi premere **OK**.



5. Ruotare il selettore dei valori per selezionare una dimensione della porzione. L'intervallo di peso dipende dal programma.
6. Premere **OK** per avviare la cottura.

NOTA

Per maggiori informazioni vedere la sezione **Programmi Cottura automatica** in questo manuale.

Pulizia

Sono disponibili due modalità di pulizia. Questa funzione permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di effettuare una pulizia manuale. Il tempo restante viene visualizzato sul display durante questo processo.

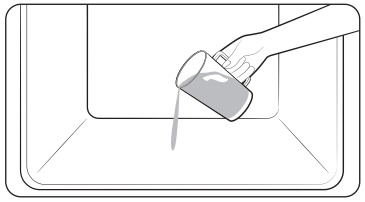
Funzione		Istruzioni
C 1	Pulizia a vapore	Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.
C 2	Pirolitica *	La funzione Pirolitica è caratterizzata da una pulizia termica ad alta temperatura. Brucia i residui oleosi per facilitare la pulizia manuale. 1 h 50 m (impostazione predefinita) / 2 h 10 m / 2 h 30 m

NOTA

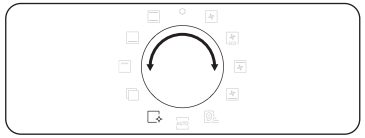
La funzione contrassegnata da un asterisco (*) è disponibile solo con i modelli applicabili.

Pulizia a vapore

Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore. Questa funzione permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di effettuare una pulizia manuale. Il tempo restante viene visualizzato sul display durante questo processo.

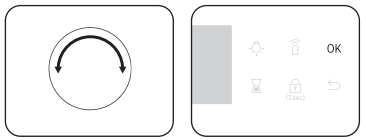


1. Versare 400 ml (3/4 di pinta) d'acqua sul fondo del forno e chiudere lo sportello.

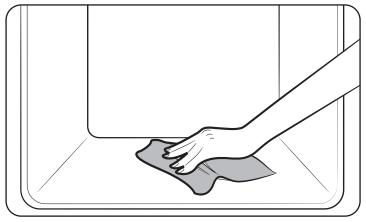


2. Ruotare il selettore della modalità per selezionare ✧.

Funzionamento



3. Ruotare il selettore dei valori per selezionare C 1, quindi premere **OK**.
La pulizia a vapore ha una durata di 26 minuti.



4. Usare un panno asciutto per pulire l'interno del forno.

⚠ AVVERTENZA

Non aprire lo sportello prima del termine del processo. L'acqua contenuta all'interno è bollente e può provocare ustioni.

NOTA

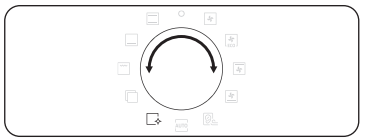
- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo un arrosto o una grigliata, si consiglia di rimuovere manualmente lo sporco difficile usando una soluzione idonea prima di attivare la pulizia a vapore.
- Al termine del processo di pulizia lasciare lo sportello del forno aperto. Ciò permetterà alla superficie smaltata del forno di asciugarsi completamente.
- Se l'interno del forno è bollente, la pulizia non può essere attivata. Attendere fino al raffreddamento del forno e riprovare.
- Non gettare l'acqua sul fondo. Versarla con delicatezza. In caso contrario, l'acqua potrebbe fuoriuscire dal davanti.

Pirolitica

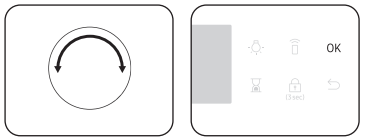
La funzione Pirolitica è caratterizzata da una pulizia termica ad alta temperatura. Brucia i residui oleosi per facilitare la pulizia manuale.

NOTA

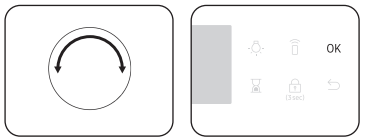
La funzione Pirolitica è disponibile solo con i modelli applicabili.



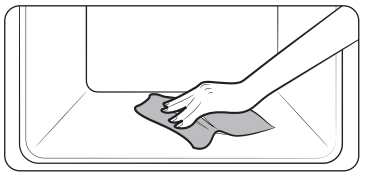
1. Rimuovere tutti gli accessori, comprese le guide laterali, e pulire manualmente le impurità più grandi dall'interno del forno. In caso contrario, si potrebbero provocare fiamme durante il ciclo di pulizia, provocando un incendio.
2. Ruotare il selettore della modalità per selezionare .



3. Ruotare il selettore dei valori per selezionare C 2, quindi premere **OK**.



4. Ruotare il selettore dei valori per selezionare un tempo di pulizia da 3 livelli: 1 h 50 m (impostazione predefinita), 2 h 10 m, 2 h 30 m.
5. Premere **OK** per avviare la pulizia.



6. Al termine, attendere che il forno si raffreddi, quindi pulire lo sportello lungo i bordi con un panno umido.

⚠ ATTENZIONE

- Non toccare il forno perché durante il ciclo il forno diventa molto caldo.
- Per evitare incidenti, tenere i bambini lontani dal forno.
- Al termine del ciclo, non spegnere mentre la ventola di raffreddamento è in funzione per raffreddare il forno.

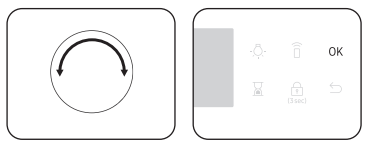
NOTA

- Una volta avviato il ciclo, il forno diventa caldo all'interno. Quindi, lo sportello viene chiuso per sicurezza. Al termine del ciclo e quando il forno si è raffreddato, lo sportello viene sbloccato.
- Assicurarsi di svuotare il forno prima di pulirlo. Gli accessori possono deformarsi a causa delle alte temperature all'interno del forno.

Timer

Il timer consente di controllare il tempo o la durata di funzionamento durante la cottura.

1. Premere ⌛.

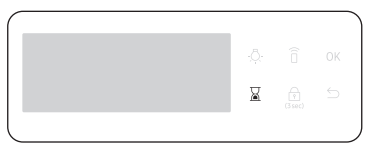


2. Ruotare il selettore dei valori per impostare il tempo, quindi premere **OK**.
   È possibile impostare il tempo su un max. di 23 ore e 59 minuti.

NOTA

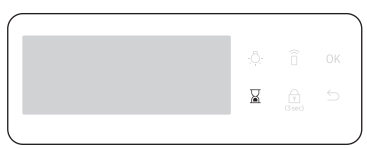
- Una volta trascorso il tempo impostato, il forno emette un segnale acustico e sul display lampeggia "00:00".
- In qualsiasi momento è possibile modificare le impostazioni del timer.

Attivazione/disattivazione del segnale acustico



1. Per escludere i segnali acustici, tenere premuto ⌛ per 3 secondi. Quindi, **1** lampeggia.
2. Selezionare **1** e premere **OK**. Inoltre, ruotare il selettore dei valori per impostare On, quindi premere **OK**.
3. Per ripristinare i segnali acustici, ripetere il passaggio **1**, **2**, impostare Off e premere **OK**.

Wi-Fi On/Off



1. Per attivare il Wi-Fi, tenere premuto ⌛ per 3 secondi. Quindi, **1** lampeggia.
2. Selezionare **2** e premere **OK**. Inoltre, ruotare il selettore dei valori per impostare On, quindi premere **OK**.
3. Per disattivare il Wi-Fi, ripetere il passaggio **1**, **2**, impostare Off e premere **OK**.

Cucina intelligente

Cottura manuale

⚠ AVVERTENZA sulla acrilammide

L'acrilammide prodotta durante la cottura di cibi contenenti amido come le patatine, le patate al forno e il pane può causare problemi alla salute. Si consiglia di cuocere questi cibi a basse temperature per evitare cotture eccessive, pesanti dorature o bruciature.

NOTA

- Si raccomanda di eseguire una fase di pre-riscaldamento per tutte le modalità di cottura a meno che non sia appositamente specificato in Cucina intelligente.
- Durante l'uso della funzione , collocare il cibo al centro della teglia.

Suggerimenti sugli accessori

Il forno ha in dotazione diversi accessi. È possibile che la tabella sottostante non includa alcuni accessori. Tuttavia, anche se non si dispone degli accessori specificati nella ricetta contenuta in questa Cucina intelligente, è possibile usare ciò di cui si dispone ottenendo ugualmente ottimi risultati.

- La teglia di cottura e la teglia multiuso sono intercambiabili.
- Durante la cottura di cibi oleosi o grassi, si consiglia di posizionare una teglia sotto la griglia per raccogliere i residui d'olio. Se si dispone dell'inserto griglia, è possibile usarlo insieme alla teglia.
- Se si dispone della teglia multiuso e/o della teglia profonda, utilizzare la più profonda delle due per la cottura di cibi oleosi o grassi.

Cuocere

Al fine di ottenere risultati ottimali, si consiglia sempre di preriscaldare il forno.

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pan di spagna	Griglia, tortiera da Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Torta marmorizzata	Griglia, stampo per Gugelhopf	3		175-185	50-60
Crostata	Griglia, tortiera Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Torta lievitata in teglia con frutta e crumble	Teglia multiuso	2		160-180	40-50
Crumble di frutta	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scone	Teglia multiuso	3		180-190	30-35
Lasagne	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	3		190-200	25-30
Meringhe	Teglia multiuso	3		80-100	100-150
Soufflé	Griglia, stampi per soufflé	3		170-180	20-25
Torta di mele lievitata	Teglia multiuso	3		150-170	60-70
Pizza, 1-1,2 kg	Teglia multiuso	2		190-210	10-15
Sfoglia surgelata, ripiena	Teglia multiuso	2		180-200	20-25
Quiche	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	2		180-190	25-35

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torta di mele	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza congelata	Teglia multiuso	3		180-200	5-10

Arrostire

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Carne (Manzo/Maiale/Agnello)					
Lombata di manzo, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		160-180	50-70
Lombata di vitello disossata, 1,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		160-180	90-120
Arrosto di maiale, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-210	50-60
Lombata di maiale, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		160-180	100-120
Cosciotto di agnello con l'osso, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		170-180	100-120
Pollame (Pollo/Anatra/Tacchino)					
Pollo, intero, 1,2 kg *	Griglia + Teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	3 1		205	80-100 *
Pollo in pezzi	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-220	25-35
Petto d'anatra	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	20-30
Tacchino piccolo, intero, 5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	120-150
Verdure					
Verdure, 0,5 kg	Teglia multiuso	3		220-230	15-20
Mezze patate al forno, 0,5 kg	Teglia multiuso	3		200	45-50
Pesce					
Filetto di pesce, al forno	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-230	10-15
Pesce arrosto	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	30-40

* Girare a metà cottura.

Cucina intelligente

Grigliatura

Si consiglia di preriscaldare il forno usando la modalità Grill grande. Girare a metà cottura.

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pane					
Toast	Griglia	5		270	2-4
Toast al formaggio	Teglia multiuso	4		200	4-8
Manzo					
Bistecca *	Griglia + Teglia multiuso	4 1		240-250	15-20
Hamburger *	Griglia + Teglia multiuso	4 1		250-270	13-18
Maiale					
Costolette di maiale	Griglia + Teglia multiuso	4 1		250-270	15-20
Salsicce	Griglia + Teglia multiuso	4 1		260-270	10-15
Pollame					
Pollo, petto	Griglia + Teglia multiuso	4 1		230-240	30-35
Pollo, cosce	Griglia + Teglia multiuso	4 1		230-240	25-30

* Girare dopo 2/3 di cottura.

Piatti pronti surgelati

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pizza surgelata, 0,4-0,6 kg	Griglia	3		200-220	15-25
Lasagne surgelate	Griglia	3		180-200	45-50
Patatine surgelate al forno	Teglia multiuso	3		220-225	20-25
Crocchette surgelate	Teglia multiuso	3		220-230	25-30
Camembert al forno surgelato	Griglia	3		190-200	10-15
Baguette farcita surgelata	Griglia + Teglia multiuso	3 1		190-200	10-15
Bastoncini di pesce surgelati	Griglia + Teglia multiuso	3 1		190-200	15-25
Hamburger di pesce surgelati	Griglia	3		180-200	20-35

Rosolatura

Questa modalità comprende un ciclo di riscaldamento fino a 220 °C. La resistenza superiore e la ventola sono in funzione durante il processo di scottatura della carne. Dopo questa fase il cibo viene cotto delicatamente alla bassa temperatura pre-selezionata. Questo processo viene eseguito con il funzionamento delle resistenze superiore e inferiore. Questa modalità è idonea per arrostire carni e pollame.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (ore)
Roast beef	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	3-4
Arrosto di maiale	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	4-5
Arrosto di agnello	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	3-4
Petto d'anatra	Griglia + Teglia multiuso	3 1	80-100	2-3

Convezione ECO

Questa modalità ottimizza il sistema di riscaldamento in modo da risparmiare energia durante la cottura dei cibi. I tempi di questa categoria escludono il preriscaldamento per favorire un maggiore risparmio energetico.

È possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura e/o la temperatura in base alle preferenze.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Crumble di frutta, 0,8-1,2 kg	Griglia	2	160-180	60-80
Patate al cartoccio, 0,4-0,8 kg	Teglia multiuso	2	190-200	70-80
Salsicce, 0,3-0,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	160-180	20-30
Patatine surgelate al forno, 0,3-0,5 kg	Teglia multiuso	3	180-200	25-35
Patate surgelate a spicchi, 0,3-0,5 kg	Teglia multiuso	3	190-210	25-35
Filetti di pesce, cotti, 0,4-0,8 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	200-220	30-40
Filetti di pesce, impanati, 0,4-0,8 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1	200-220	30-45
Lombata di manzo arrosto, 0,8-1,2 kg	Griglia + Teglia multiuso	2 1	180-200	65-75
Verdure grigliate, 0,4-0,6 kg	Teglia multiuso	3	200-220	25-35

Cucina intelligente

Doppia cottura

Prima di usare la modalità Doppia cottura inserire il divisorio nel forno. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.

La tabella che segue presenta 5 guide di cottura doppia consigliate per la cottura e la arrostitura. Usando la funzione Doppia cottura, è possibile cuocere simultaneamente un secondo con contorno o un secondo ed un dessert.

• Usando la funzione Doppia cottura, è possibile prolungare il tempo di preriscaldamento.

No	Zona	Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
1	Superiore	Pan di spagna	Griglia, tortiera da Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inferiore	Pizza, 1,0-1,2 kg	Teglia multiuso	1		190-210	13-18
2	Superiore	Verdure grigliate, 0,4-0,8 kg	Teglia multiuso	4		220-230	13-18
	Inferiore	Torta di mele	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Superiore	Pane di Pita	Teglia multiuso	4		230-240	13-18
	Inferiore	Patate grigliate, 1,0-1,5 kg	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Superiore	Pollo, cosce	Griglia + Teglia multiuso	4 4		210-230	30-35
	Inferiore	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Superiore	Filetto di pesce, al forno	Griglia + Teglia multiuso	4 4		210-230	15-20
	Inferiore	Pasta sfoglia con le mele	Teglia multiuso	1		170-180	25-30

È possibile usare solo il comparto superiore o solo il comparto inferiore in modo da risparmiare energia. Usando un comparto separato è possibile prolungare il tempo di cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.

Superiore

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torte piccole	Teglia multiuso	4		170	30-35
Scone	Teglia multiuso	4		180-190	30-35
Lasagne	Griglia	4		190-200	30-35
Pollo, cosce*	Griglia + Teglia multiuso	4 4		230-250	30-35

* Non preriscaldare il forno.

Inferiore

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torte piccole	Teglia multiuso	1		170	30-35
Torta marmorizzata	Griglia	1		160-170	60-70
Torta di mele	Griglia	1		160-170	70-80
Pizza, 1,0-1,2 kg	Teglia multiuso	1		190-210	13-18

Programmi Cottura automatica

⚠ ATTENZIONE

I cibi che posso facilmente guastarsi (ad esempio latte, uova, pesce, carne o pollame) non devono rimanere nel forno per oltre 1 ora prima dell'inizio della cottura e devono essere estratti prontamente al termine della cottura. Il consumo di cibi guasti può provocare forti malesseri da avvelenamento da cibo.

Cottura singola

La tabella seguente illustra 40 programmi automatici per cuocere, arrostire e preparare dolci. La tabella fornisce quantità, pesi e consigli adeguati. Le modalità di cottura ed i tempi sono stati preimpostati per la comodità dell'utente. Nel manuale d'uso sono riportate alcune ricette per i programmi automatici disponibili.
I programmi Cottura automatica da 1 a 19, 38 e 39 includono il preriscaldamento e visualizzano l'andamento della fase di preriscaldamento. Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento.
Quindi, premere **OK** per avviare Cottura automatica.

⚠ AVVERTENZA

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 1	Patate gratinate	1,0-1,5	Griglia	3
		Preparare il gratin di patate fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
A 2	Verdure gratinate	0,8-1,2	Griglia	3
		Preparare il gratin di verdure fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		

Cucina intelligente

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 3	Pasta al forno	1,2-1,5	Griglia	3
		Preparare la pasta gratinata usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Griglia	3
		Preparare le lasagne fatte in casa usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Griglia	3
		Mettere gli ingredienti per la Ratatouille in una casseruola con coperchio. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. Cuocere con coperchio. Mescolare prima di servire.		
A 6	Torta di mele	1,2-1,4	Griglia	2
		Preparare una torta di mele usando una teglia tonda metallica da forno del diametro di 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
A 7	Cornetti	0,3-0,4	Teglia multiuso	3
		Preparare i croissant (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
A 8	Pasta sfoglia con le mele	0,3-0,4	Teglia multiuso	3
		Mettere la sfoglia di mele su carta da forno e su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 9	Base flan alla frutta	0,4-0,5	Griglia	3
		Versare l'impasto in un piatto metallico da forno nero imburrato per formare la base della torta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Griglia	2
		Preparare l'impasto per la quiche, riporlo in una teglia tonda idonea del diametro di 25 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e inserire il piatto al centro della griglia.		
A 11	Pane bianco	0,6-0,7	Griglia	2
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
A 12	Pane ai cereali	0,8-0,9	Griglia	2
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia.		
A 13	Panino	0,3-0,5	Teglia multiuso	3
		Preparare i panini (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 14	Crumble di frutta	0,8-1,2	Griglia	3
		Mettere la frutta fresca (lamponi, more, mele a fettine o pere a fettine) in un piatto da 22-24 cm. Distribuire i crumble sopra la frutta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
A 15	Scone	0,5-0,6	Teglia multiuso	3
		Inserire gli scones (5-6 cm di diametro) su carta da forno sulla teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
A 16	Pan di spagna	0,5-0,6	Griglia	3
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia tonda metallica antiaderente da 26 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
A 17	Torta marmorizzata	0,7-0,8	Griglia	2
		Preparare l'impasto e versarlo nello stampo o nella teglia tonda metallica per gugelhupf o bundt. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
A 18	Plum cake	0,7-0,8	Griglia	2
		Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 19	Brownie	0,7-0,8	Griglia	3
		Preparare l'impasto usando un piatto da forno da 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
A 20	Lombata arrosto	0,8-1,2	Griglia	2
			Teglia multiuso	1
		Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Inserire sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto.		
A 21	Roast beef a cottura lenta	0,8-1,2	Griglia	2
			Teglia multiuso	1
		Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Inserire sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto.		
A 22	Costolette di agnello alle erbe	0,4-0,8	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
		Marinare le costolette di agnello con erbe e spezie e metterle sulla griglia.		
A 23	Cosciotto di agnello arrosto	1,0-1,4	Griglia	3
			Teglia multiuso	1
		Marinare l'agnello e riporlo sulla griglia.		
A 24	Maiale arrosto con cotenna	0,8-1,2	Griglia	3
			Teglia multiuso	1
		Riporre l'arrosto di maiale con il lato grasso verso l'alto sulla griglia.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 25	Costolette di maiale	0,8-1,2	Griglia	3
			Teglia multiuso	1
		Riporre la fila di costine di maiale sulla griglia.		
A 26	Pollo, intero	1,0-1,4	Griglia	2
			Teglia multiuso	1
		Sciacquare e pulire il pollo. Spennellare il pollo con olio e spezie. Posizionare il petto di pollo rivolto su un lato sulla griglia e girare non appena il forno emette un segnale acustico.		
A 27	Pollo, petto	0,5-0,9	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
		Marinare i petti di pollo e metterli sulla griglia.		
A 28	Cosce di pollo	0,5-0,9	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
		Spennellare con olio e spezie e mettere sulla griglia.		
A 29	Anatra, petto	0,3-0,7	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
		Mettere i petti d'anatra sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto. La prima impostazione è per un livello di cottura medio, la seconda per un livello di cottura medio-ben cotto.		
A 30	Filetto di trota al forno	0,3-0,7	Teglia multiuso	4
		Mettere i filetti di trota sulla teglia multiuso con il lato della pelle rivolto verso l'alto.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 31	Trota	0,3-0,7	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
		Sciacquare e pulire il pesce e collocarlo intero sulla griglia. Insaporire l'interno del pesce con succo di limone, sale ed erbe. Incidere la pelle con un coltello. Ungere con olio e salare.		
A 32	Sogliola	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
		Mettere la sogliola su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Incidere la pelle con un coltello.		
A 33	Trancio/Filetto di salmone	0,3-0,7	Griglia	4
			Teglia multiuso	1
		Sciacquare e pulire i filetti o i tranci. Disporre i filetti sulla griglia con il lato della pelle rivolto verso l'alto.		
A 34	Verdure grigliate	0,3-0,7	Teglia multiuso	4
		Sciacquare e affettare le zucchine, melanzane, peperoni, cipolle e pomodori ciliegia. Spennellare con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente sulla teglia multiuso.		
A 35	Patate al forno	0,5-0,9	Teglia multiuso	3
		Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle nella teglia universale con la parte tagliata rivolta verso l'alto e spennellarle con olio d'oliva, erbe e spezie.		
A 36	Patatine surgelate al forno	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
		Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia multiuso.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
A 37	Spicchi di patate surgelati	0,3-0,7	Teglia multiuso	3
		Distribuire uniformemente le patate al forno surgelate sulla teglia multiuso.		
A 38	Pizza surgelata	0,3-0,7	Griglia	3
		Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare la pizza surgelata al centro della griglia.		
A 39	Pizza fatta in casa	0,8-1,2	Teglia multiuso	2
		Preparare la pizza stendendo la pasta per pizza sulla teglia multiuso. Nel peso è compreso l'impasto e la guarnizione come la salsa, le verdure, il prosciutto e la mozzarella. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
A 40	Lievitazione impasto	0,3-0,7	Griglia	2
		Preparare l'impasto in un recipiente e coprirlo con pellicola per microonde. Posizionare al centro della griglia.		

Doppia cottura

La tabella seguente illustra 10 programmi automatici per cuocere, arrostire e preparare dolci. È possibile usare solo il comparto superiore, solo quello inferiore o entrambi contemporaneamente. Il programma contiene le quantità, gli intervalli di pesi e gli idonei consigli. Le modalità di cottura ed i tempi sono stati preimpostati per la comodità dell'utente. Nel manuale d'uso sono riportate alcune ricette per i programmi automatici disponibili.
Tutti i programmi Cottura automatica a doppia cottura comprendono una fase di preriscaldamento e visualizzano l'andamento del processo.
Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento.
Quindi, premere **Tempo di cottura** per avviare **Cottura automatica**.

⚠ AVVERTENZA

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

1. Superiore

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
1	Patate gratinate	1,0-1,5	Griglia	4
		Preparare il gratin di patate fresche usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
2	Lasagne	1,0-1,5	Griglia	4
		Preparare le lasagne fatte in casa usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia.		
3	Cosce di pollo	0,5-0,9	Griglia	4
			Teglia multiuso	4
		Spennellare con olio e spezie e mettere sulla griglia.		

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
4	Patate al forno	0,5-0,9	Teglia multiuso	4
		Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle nella teglia universale con la parte tagliata rivolta verso l'alto e spennellarle con olio d'oliva, erbe e spezie.		
5	Patatine surgelate al forno	0,3-0,7	Teglia multiuso	4
		Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia multiuso.		

2. Inferiore

Codice	Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Livello
1	Torta di mele	1,2-1,4	Griglia	1
		Preparare una torta di mele usando una teglia tonda metallica da forno del diametro di 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia.		
2	Pasta sfoglia con le mele	0,3-0,4	Teglia multiuso	1
		Mettere la sfoglia di mele su carta da forno e su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Griglia	1
		Preparare l'impasto per la quiche, riporlo in una teglia tonda idonea del diametro di 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e inserire il piatto al centro della griglia.		
4	Pizza surgelata	0,3-0,7	Griglia	1
		Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare la pizza surgelata al centro della griglia.		
5	Pizza fatta in casa	0,8-1,2	Teglia multiuso	1
		Preparare la pizza stendendo la pasta per pizza sulla teglia multiuso. Nel peso è compreso l'impasto e la guarnizione come la salsa, le verdure, il prosciutto e la mozzarella. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno.		

3. Doppia

È possibile selezionare un programma automatico per il comparto superiore ed inferiore ed eseguirli contemporaneamente.

⚠ **ATTENZIONE**

In caso di uso del comparto superiore o inferiore, la ventola e il riscaldamento dell'altro comparto possono entrare in funzione comunque al fine di ottenere prestazioni ottimali. Il comparto non utilizzato non deve essere usato per alcun altro scopo.

Piatti di prova

Secondo lo standard EN 60350-1

1. Cuocere

I suggerimenti di cottura si riferiscono a un forno preriscaldato. Non utilizzare la funzione Preriscaldamento veloce. Inserire nel forno le teglie con la parte inclinata rivolta in avanti.

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torte piccole	Teglia multiuso	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Biscotti di pasta frolla	Teglia multiuso	1+3		140	28-33
Pan di spagna senza grassi	Griglia + Tortiera apribile (Antiaderente, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Torta di mele	Griglia + 2 Tortiere apribili ** (Antiaderenti, Ø 20 cm)	2 posizionati diagonalmente		160	70-80
	Vassoio multiuso + Griglia + 2 Tortiere apribili *** (Antiaderenti, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Aumentare il tempo di cottura di 5 minuti qualora si usi una cottura in modalità con una padella di vetro (Ø 26 cm).

** Due torte poste sulla parte posteriore sinistra e anteriore destra della griglia.

*** Al centro possono essere sistemate due torte sovrapposte una sull'altra.

2. Grigliatura

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti usando la funzione .

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Toast di pane bianco	Griglia	5		270 (Max)	1-2
Hamburger di manzo * (12 cad.)	Griglia + Teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	4 1		270 (Max)	1º 15-18 2º 5-8

* Girare dopo 2/3 di cottura.

3. Arrostire

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pollo intero * 1,3-1,5 kg	Griglia + Teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	3 1		200	60-75
Pollo intero * 1,5-1,7 kg	Griglia + Teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura)	3 1		200	70-85

* Girare a metà cottura.

Raccolta di ricette Cottura automatica di uso frequente

Patate gratinate

Ingredienti 800 g patate, 100 ml latte, 100 ml panna, 50 g uova sbattute, 1 cucchiaio ognuno di sale, pepe, noce moscata, 150 g formaggio grattugiato, burro, timo

Istruzioni Pelare le patate ed affettarle con uno spessore di circa 3 mm. Imburrare un piatto per gratin (22-24 cm). Distribuire le fette di patate su un panno pulito e tenerle coperte durante la preparazione del resto degli ingredienti.
In un recipiente grande, mescolare il resto degli ingredienti tranne il formaggio grattugiato. Disporre le patate a fette sul piatto sovrapponendole leggermente e versandovi sopra l'impasto. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Al termine della cottura, servire guarnite con alcune foglie fresche di timo.

Verdure gratinate

Ingredienti 800 g verdure (zucchine, pomodori, cipolle, carote, peperoni, patate precotte), 150 ml panna, 50 g uova sbattute, 1 cucchiaio ognuno di sale, erbe (pepe, prezzemolo o rosmarino), 150 g formaggio grattugiato, 3 cucchiai di olio di oliva, alcune foglie di timo

Istruzioni Lavare le verdure ed affettarle con uno spessore di circa 3-5 mm. Disporre le fette su un piatto per gratin (22-24 cm) e cospargerle con olio di oliva. Mescolare bene gli ingredienti tranne il formaggio grattugiato e cospargerli sulle verdure. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Servire guarnito con alcune foglie di timo fresco.

Lasagne

Ingredienti 2 cucchiai di olio di oliva, 500 g di carne trita, 500 ml di salsa di pomodoro, 100 ml di brodo di carne, 150 g di fogli di lasagne, 1 cipolla (in pezzi), 200 g di mozzarella tagliata a pezzetti, 1 cucchiaio ognuno di prezzemolo, origano e basilico

Istruzioni Preparare il ragù di carne. Scaldare l'olio in una padella per friggere, quindi cuocere la carne trita insieme alla cipolla affettata per circa 10 minuti fino a doratura. Versare il ragù e il brodo di carne, aggiungere le spezie. Portare a bollitura, quindi cuocere a fuoco lento per 30 minuti.
Cuocere le lasagne secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Alternare a strati i fogli di lasagna, il ragù e il formaggio. Cospargere uniformemente con il formaggio restante sopra tutti gli strati di lasagne e cuocere.

Torta di mele

Ingredienti
- **Pasta sfoglia**: 275 g farina, 1/2 cucchiaio di sale, 125 g zucchero bianco, 8 g zucchero di vaniglia, 175 g burro, 1 uovo (sbattuto)
- **Farcitura**: 750 g mele, 1 cucchiaio succo di limone, 40 g zucchero, 1/2 cucchiaio di cannella, 50 g uva passa, 2 cucchiai mollica di pane

Istruzioni

Mescolare la farina con il sale in un recipiente di grandi dimensioni. Setacciare lo zucchero con lo zucchero vanigliato. Tagliare con due coltelli il burro attraverso la farina in piccoli cubetti. Aggiungere 3/4 di uova sbattute. Inserire tutti gli ingredienti nel mixer fino a formare un impasto friabile. Formare l'impasto nella ciotola con le mani. Avvolgerlo in una pellicola di plastica e lasciarlo riposare per circa 30 min.
Imburrare la tortiera aperta (diametro 24-26 cm) e spolverare la superficie con la farina. Stendere 3/4 dell'impasto fino ad uno spessore di circa 5 mm. Disporre in una tortiera (fondo e laterali).
Pelare ed enucleare le mele. Tagliarle in cubetti di circa 3/4 x 3/4 cm. Cospargere le mele con succo di limone e mescolare bene. Lavare ed asciugare il ribes e l'uvetta. Aggiungere zucchero, cannella, uvetta e ribes. Mescolare bene e cospargere il fondo dell'impasto con mollica di pane. Premere leggermente.
Stendere il resto dell'impasto. Tagliare l'impasto in piccole strisce e stenderle sul ripieno. Spennellare la torta uniformemente con il resto dell'uovo sbattuto.

Quiche Lorraine

Ingredienti
- **Pasta sfoglia**: 200 g farina, 80 g burro, 1 uovo
- **Farcitura**: 75 g pancetta a cubetti, 125 ml panna, 125 g panna fresca, 2 uova sbattute, 100 g formaggio grattugiato svizzero, sale e pepe

Istruzioni

Per creare l'impasto, versare la farina, burro e uova in una ciotola e mescolare fino a formare un impasto soffice quindi lasciare riposare nel frigorifero per circa 30 minuti. Stendere l'impasto su un piatto in ceramica imburrato per quiche (25 cm diametro). Bucherellare con la forchetta il fondo. Mescolare uova, panna, panna fresca, formaggio, sale e pepe. Versare sull'impasto poco prima di cuocerlo.

Crumble di frutta

Ingredienti
- **Guarnizione**: 200 g farina, 100 g burro, 100 g zucchero, 2 g sale, 2 g cannella in polvere
- **Frutta**: 600 g frutta mista

Istruzioni

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad avere un impasto omogeneo per creare la farcitura. Distribuire la frutta mista su un piatto da forno e cospargere l'impasto.

Cucina intelligente

Pizza fatta in casa

Ingredienti
- **Impasto per pizza**: 300 g di farina, 7 g di lievito secco, 1 cucchiai di olio di oliva, 200 ml di acqua calda, 1 cucchiaio di zucchero e sale
- **Guarnizione**: 400 g verdure affettate (zucchine, melanzane, cipolle, pomodori), 100 g prosciutto o pancetta (a pezzi), 100 g formaggio grattugiato

Istruzioni Versare la farina, lievito, olio, sale, zucchero ed acqua calda in una ciotola e mescolare fino a formare un impasto umido. Amalgamare nel mixer o a mano per circa 5-10 min. Coprire con coperchio e posizionare in forno per 30 minuti a 35 °C. Stendere l'impasto su un piano infarinato in forma rettangolare e poi su una teglia o supporto per pizze. Stendere l'impasto su un piano infarinato in forma rettangolare e poi su una teglia o supporto per pizze. Spalmare la purea di salsa il pomodoro sull'impasto insieme a prosciutto, funghi, olive e pomodori. Cospargere uniformemente con il formaggio grattugiato e cuocere.

Lombata arrosto

Ingredienti 1 kg controfiletto di manzo, 5 g sale, 1 g pepe, 3 g di rosmarino e timo.

Istruzioni Insaporire la carne con sale, pepe e rosmarino e lasciarla riposare in frigorifero per 1 ora. Disporla sulla griglia. Inserire nel forno e cuocere.

Costolette di agnello alle erbe

Ingredienti 1 kg costine di agnello (6 pezzi), 4 grandi spicchi di aglio (premuti), 1 cucchiaio di timo fresco (tritato), 1 cucchiaio rosmarino fresco (tritato), 2 cucchiai di sale, 2 cucchiai di olio di oliva

Istruzioni Mescolare sale, aglio, erbe e olio ed aggiungere l'agnello. Girare per ricoprire uniformemente e lasciare riposare ad una temperatura ambiente da 30 minuti a 1 ora.

Costolette di maiale

Ingredienti 2 file di costine di maiale, 1 cucchiaio di grani di pepe nero, 3 foglie di alloro, 1 cipolla (in pezzi), 3 spicchi d'aglio (in pezzi), 85 g zucchero di canna, 3 cucchiai di salsa Worcestershire, 2 cucchiai di purea di pomodoro, 2 cucchiai di olio d'oliva

Istruzioni Creare una salsa barbecue. Riscaldare l'olio in una padella ed aggiungere della cipolla. Cuocere fino ad ammorbidirla ed aggiungere i rimanenti ingredienti. Cuocere a fuoco lento per circa 30 min fino ad addensarlo. Marinare le costine con la salsa barbecue da 30 minuti ad 1 ora.

Manutenzione

Pulizia

⚠ AVVERTENZA

- Verificare che il forno e gli accessori siano freddi prima di effettuare la pulizia.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, spazzole dure, pagliette saponate, lana d'acciaio, coltelli o altri materiali abrasivi.

Interno del forno

- Per pulire l'interno del forno, utilizzare un panno morbido e un blando detergente o acqua calda e sapone.
- Non pulire manualmente la chiusura della porta.
- Per evitare di danneggiare le superfici smaltate del forno, usare solo detergenti per forno standard.
- Per rimuovere eventuale sporco persistente usare un apposito detergente per forni.
- All'aumentare della temperatura del vano cottura nel periodo iniziale, è possibile che si trovino delle macchie sul vetro interno dello sportello. In tal caso, spegnere il forno e attendere che si raffreddi. Quindi, usare carta da cucina o detergente neutro con un panno pulito per pulire il vetro interno.

Esterno del forno

Per pulire l'esterno del forno, ad esempio lo sportello, la maniglia e il display, usare un panno pulito e un blando detergente o acqua calda e sapone, e asciugare con un panno asciutto. Grasso e sporco possono rimanere in particolare intorno alla maniglia a causa dell'aria calda proveniente dall'interno. Si consiglia di pulire la maniglia dopo ogni uso.

Accessori

Lavare gli accessori dopo ogni uso e asciugarli con una salvietta. Per rimuovere residui persistenti, lasciare in ammollo gli accessori in acqua e sapone per circa 30 minuti prima di lavarli nuovamente.

Superficie smaltata catalitica (solo per modelli applicabili)

Le parti rimovibili sono rivestite con uno smalto grigio scuro catalitico. Queste possono essere sporche di olio e grasso diffuso dall'aria circolante durante il riscaldamento ventilato. Tuttavia tali impurità vengono bruciate a temperature del forno di 200 °C o superiori.

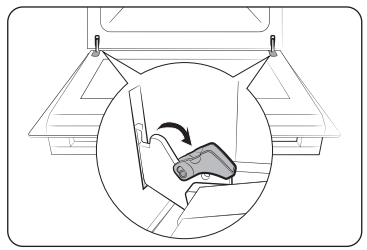
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Pulire l'interno del forno.
3. Selezionare la modalità lalla massima temperatura ed eseguire il programma per un'ora.

Sportello

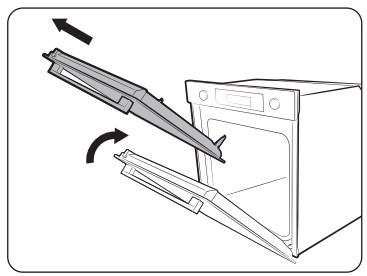
Non rimuovere lo sportello del forno tranne per motivi di pulizia. Per rimuovere lo sportello ai fini di una pulizia, seguire le seguenti istruzioni.

⚠ AVVERTENZA

Lo sportello del forno è pesante.

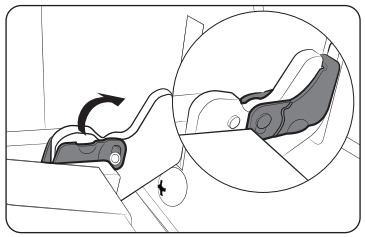


1. Aprire lo sportello ed invertire i fermi su entrambe le cerniere.



2. Chiudere lo sportello ad approssimativamente 70°. Afferrare lo sportello del forno per i lati usando entrambe le mani, quindi sollevarlo e tirarlo verso l'alto fino a rimuovere le cerniere.
3. Pulire lo sportello del forno con acqua e sapone ed un panno pulito.

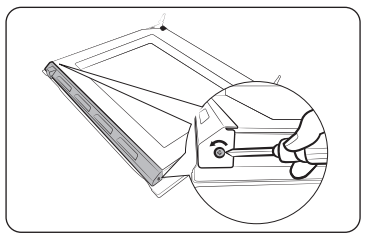
Manutenzione



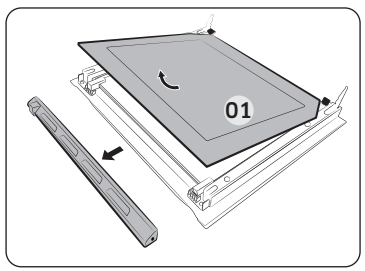
4. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare lo sportello. Assicurarsi che i fermi siano inseriti su ambo i lati.

Vetro dello sportello

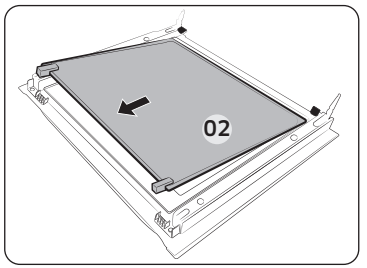
In base al modello, lo sportello del forno è dotato di 3-4 strati di vetro sovrapposti. Non rimuovere il vetro dello sportello tranne per motivi di pulizia. Per rimuovere il vetro dello sportello ai fini di una pulizia, seguire le seguenti istruzioni.



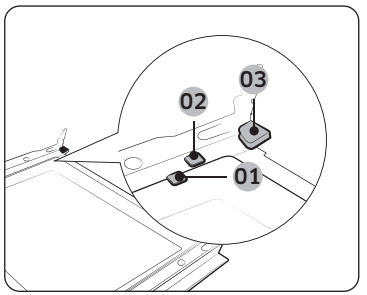
1. Usare un cacciavite per rimuovere le viti su ambo i lati.



2. Staccare i coperchi in direzione delle frecce
3. Rimuovere il primo strato dallo sportello.

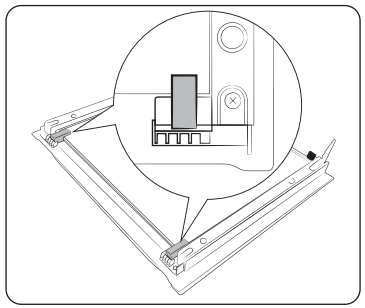


4. Rimuovere il secondo strato dello sportello in direzione della freccia.
5. Pulire il vetro con acqua e sapone ed un panno pulito.



6. Al termine, rimontare gli strati come segue:
- Inserire lo strato 2 tra la clip di sostegno 1 e 2, e lo strato 1 nella clip di sostegno 3 seguendo questo ordine.

01 Clip di sostegno 1
02 Clip di sostegno 2
03 Clip di sostegno 3

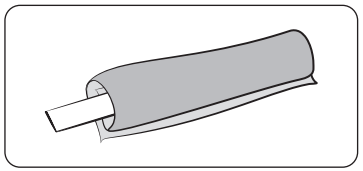


7. Controllare le guarnizioni del vetro e fissare gli strati correttamente.
8. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare lo sportello.

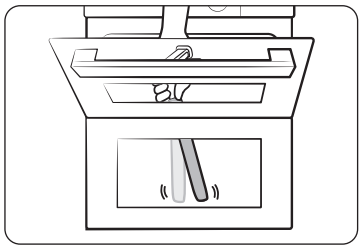
⚠ AVVERTENZA

Al fine di prevenire eventuali perdite, assicurarsi di rimontare correttamente gli strati di vetro.

Doppio vetro dello sportello (solo per modelli applicabili)



1. Legare il fazzoletto bagnato per fissarlo.

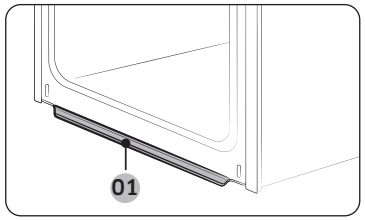


2. Mettere sul panno sotto lo sportello.
3. Pulire lo sportello.
4. Applicare il detergente sul fazzoletto e pulire di nuovo.
5. Usare il fazzoletto asciutto per eliminare umidità e bolle.

⚠ ATTENZIONE

Non scollegare lo sportello per la pulizia.

Collettore dell'acqua



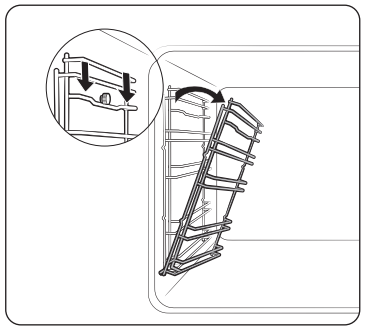
01 Collettore dell'acqua

Il collettore dell'acqua raccoglie non solo la condensa in eccesso dalla cottura, ma anche i succhi dei residui dei cibi. Vuotare e pulire periodicamente il collettore dell'acqua.

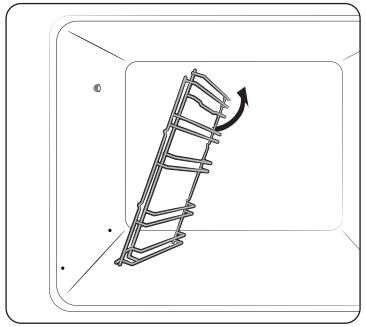
⚠ AVVERTENZA

Qualora si riscontri una perdita dal collettore dell'acqua, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

Guide laterali (solo per modelli applicabili)



1. Premere la parte superiore della guida laterale sinistra abbassandola con un angolo di circa 45°.



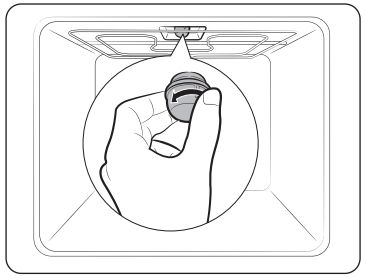
2. Premere e rimuovere la parte inferiore della guida sinistra.
3. Rimuovere la guida destra allo stesso modo.
4. Pulire entrambe le guide.
5. Al termine, seguire il passaggio 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontare le guide laterali.

NOTA

Il forno è in grado di funzionare senza le griglie e le guide laterali montate.

Sostituzione

Lampadine

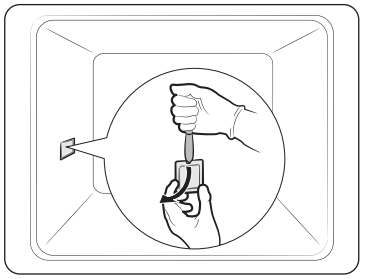


1. Rimuovere il coperchio del vetro ruotando in senso antiorario.
2. Sostituire la luce interna.
3. Pulire il coperchio del vetro.
4. Al termine seguire il passaggio 1 descritto sopra in ordine inverso per rimontare il coperchio del vetro.

AVVERTENZA

- Prima di sostituire una lampadina, spegnere il forno e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Usare solo lampadine resistenti al calore di 300 °C da 25-40 W / 220-240 V. Tali lampadine approvate da Samsung possono essere acquistate presso un Centro assistenza Samsung.
- Manipolando le lampadine alogene usare sempre un panno asciutto. Ciò serve a non sporcare la lampadina con impronte sporche o bagnate che potrebbero ridurne la durata.

Luce forno laterale



1. Afferrare la parte terminale inferiore del coperchio della luce laterale del forno con una mano ed usando uno strumento con la punta piatta ed appuntita come un coltello da cucina, rimuovere il coperchio come mostrato.
2. Sostituire la luce laterale del forno.
3. Rimontare il coperchio della luce.

Risoluzione dei problemi

Checkpoint

Se si verifica un problema con il forno, controllare per prima cosa la tabella sottostante e provare i suggerimenti indicati. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

Problema	Causa	Azione
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	• Se sono rimasti residui di materiale tra i tasti	• Rimuovere i residui e riprovare.
	• Modello Touch: in presenza di condensa all'esterno	• Rimuovere l'umidità e riprovare.
	• Se la funzione Blocco è attiva	• Verificare che la funzione Blocco sia attiva.
L'orario non viene visualizzato.	• Se non c'è alimentazione	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
Il forno non funziona.	• Se non c'è alimentazione	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	• Se è scollegato dalla presa elettrica	• Ricollegarlo.
Durante il funzionamento il forno si spegne.	• Se la cottura continua impiega molto tempo	• Dopo una prolungata cottura, lasciare che il forno si raffreddi.
	• Se la ventola di raffreddamento non funziona	• Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	• Se il forno è installato in un luogo senza una adeguata ventilazione	• Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	• In caso di uso di più spine nella stessa presa elettrica	• Usare una spina singola.
Al forno non arriva corrente elettrica.	• Se non c'è alimentazione	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	• Se il forno è installato in un luogo senza una adeguata ventilazione	• Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	• Se è rimasto del cibo residuo tra lo sportello e l'interno del prodotto	• Pulire il forno quindi provare nuovamente ad aprire lo sportello.
La luce interna è debole o non si accende.	• Se la luce si accende e poi si spegne	• La lampadina si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo per risparmiare energia. È possibile riaccenderlo premendo il tasto Luce del forno.
	• Se la luce è coperta da materiale estraneo durante la cottura	• Pulire l'interno del forno quindi riprovare.
Toccando il forno si verificano scosse elettriche.	• Se la connessione alla rete elettrica non è dotata di adeguata messa a terra • Se si usa una presa non dotata di messa a terra	• Controllare che l'alimentazione sia correttamente messa a terra.
Si riscontra una perdita di acqua.	• In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto.	• Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Si nota del vapore uscire da una fessura sullo sportello.		
Si nota dell'acqua residua nel forno.		

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
La luminosità all'interno del forno varia.	• La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza in uscita.	• La potenza emessa varia durante la cottura e ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	• La ventola resta attiva automaticamente per un determinato periodo di tempo per dissipare il calore all'interno del forno.	• Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
Il forno non si scalda.	• Lo sportello è aperto.	• Chiudere lo sportello e riavviare.
	• I comandi del forno non sono impostati correttamente	• Vedere il capitolo sul funzionamento del forno e reimpostarlo.
	• Se il fusibile del circuito domestico si è fuso o l'interruttore è scattato.	• Sostituire il fusibile o riattivare il salvavita. Se il problema persiste, rivolgersi a un elettricista.
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	• Durante il funzionamento iniziale	• E' possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno. Ciò non indica un malfunzionamento del forno, e azionandolo 2-3 volte tale fenomeno dovrebbe scomparire.
	• Se vi sono residui di cibo sugli elementi riscaldanti	• Lasciare che il forno si raffreddi sufficientemente quindi rimuovere il cibo residuo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	• In caso di uso di contenitori e recipienti in plastica non resistenti al calore	• Usare contenitori in vetro idonei alle alte temperature.

Problema	Causa	Azione
Il forno non cuoce correttamente.	• Se lo sportello del forno viene aperto spesso durante la cottura	• Non aprire frequentemente lo sportello a meno di non cuocere cibi che devono essere girati spesso. Aprendo frequentemente lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò influenzerà i risultati della cottura.
La pulizia a vapore non funziona.	• Ciò perché la temperatura è troppo elevata.	• Lasciare che il forno si raffreddi prima di riutilizzarlo.
La modalità Doppia cottura non funziona.	• Se il divisorio non è montato correttamente	• Inserire il divisorio correttamente prima di usarlo.
La modalità Singola cottura non funziona.	• Se il divisorio è inserito nel forno.	• Estrarre il divisorio e utilizzarlo.

Codici informativi

Se il forno ha problemi di funzionamento, è possibile leggere i codici informativi visualizzati sul display. Controllare la tabella riportata sotto e provare a utilizzare i suggerimenti.

Codice	Significato	Azione
C-d1	Malfunzionamento del bloccaggio dello sportello	Spegnere il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
C-20	Malfunzionamenti del sensore	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Si verifica solo durante la Lettura/ Scrittura della EEPROM	
C-F0	Non esiste comunicazione tra la scheda PCB madre e quella secondaria	
C-F2	Si verifica quando esiste un problema di comunicazione tra il Touch IC <-> Main o Sub micom	Spegnere il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
C-d0	Problemi con i tasti Si verifica quando un tasto viene premuto per un determinato periodo di tempo.	Pulire i tasti e assicurarsi che non vi sia acqua sopra o intorno ad essi. Spegnere il forno riprovare. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.
-dC-	Se il divisorio viene rimosso durante la cottura in modalità Doppia cottura. Se il divisorio viene inserito durante la cottura in modalità Singola cottura.	Il divisorio non deve essere rimosso durante la cottura in modalità Doppia cottura. Spegnere il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
S-01	Spegnimento di sicurezza Il forno ha continuato a funzionare per un lungo periodo di tempo a una elevata temperatura. • Al di sotto di 100 °C - 16 ore • Tra 105 °C e 240 °C - 8 ore • Tra i 245 °C e la temperatura massima - 4 ore	Ciò non indica un guasto al sistema. Spegnere il forno ed estrarre il cibo. Quindi riprovare normalmente.

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Sia le specifiche del prodotto sia le istruzioni d'uso sono soggette a modifiche senza preavviso.

Voltaggio connessione		230-240 V ~ 50 Hz
Potenza di carico massima collegata		3650-3950 W
Dimensioni (L x A x P)	Unità principale	595 x 596 x 570 mm
	Incasso	560 x 579 x 549 mm
Volume		76 litri

* Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <G>.

Appendice

Scheda tecnica del prodotto

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identificativo del modello	NV7B441****, NV7B442****, NV7B443****, NV7B444****, NV7B445****, NV7B441**C*, NV7B442**C*, NV7B444**C*, NV7B451****, NV7B452****, NV7B453****, NV7B454****, NV7B455****		
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità (EEI cavity)	81,6		
Classe di efficienza energetica per ciascuna cavità	A+		
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC electric cavity)	1,05 kWh/ciclo		
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC electric cavity)	0,71 kWh/ciclo		
Numero di cavità	1		
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)	Elettricità		
Volume di ciascuna cavità (V)	76 L		
Tipologia di forno	Incasso		
Massa dell'apparecchio (M)	NV7B441****: 33,4 kg NV7B442****: 33,4 kg NV7B443****: 38,4 kg NV7B444****: 33,4 kg NV7B445****: 38,4 kg	NV7B441**C*: 38,4 kg NV7B442**C*: 38,4 kg NV7B444**C*: 38,4 kg	NV7B451****: 33,4 kg NV7B452****: 36,9 kg NV7B453****: 40,9 kg NV7B454****: 36,9 kg NV7B455****: 40,9 kg

Dati determinati secondo lo standard EN 60350-1, EN 50564, Regolamenti della Commissione (UE) N. 65/2014 e (UE) N. 66/2014, e Regolamento (UE) N. 1275/2008.

Consumo energetico complessivo in Standby (W) (Tutte le porte di rete in condizione “on”)		1,9 W
Tempo per la gestione della alimentazione (min.)		20 min.
WIFI	Consumo in modalità standby (W)	1,9 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	20 min.
Modalità standby	Consumo elettrico	1,0 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	30 min.

Consigli per risparmiare energia

- Durante la cottura aprire lo sportello del forno solo per girare gli alimenti. Durante la cottura non aprire frequentemente lo sportello del forno al fine di mantenere la temperatura e risparmiare energia.
- Pianificare l'uso del forno per evitare di spegnerlo tra una cottura e l'altra; ciò consente di risparmiare energia e ridurre i tempi di preriscaldamento.
- Se il tempo di cottura supera i 30 minuti, è possibile spegnere il forno 5-10 minuti prima del tempo per risparmiare energia. Il calore residuo completerà la cottura.
- Laddove possibile cuocere più di una pietanza contemporaneamente.

NOTA

Con la presente Samsung dichiara che questa apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e con le relative dichiarazioni normative nel Regno Unito.
Il testo completo della dichiarazione UE di conformità e la dichiarazione di conformità del Regno Unito sono disponibili al seguente indirizzo internet: La Dichiarazione ufficiale di conformità è riportata all'indirizzo http://www.samsung.com accedi a Supporto > Cerca supporto per prodotto e digita il nome del modello.

	Gamma frequenze	Potenza di trasmissione (Max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Dichiarazione Open Source

Il software incluso in questo prodotto contiene software open source.
Per le informazioni sulla licenza open source relative a questo prodotto, vedere la pagina http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.

SAMSUNG

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
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
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01413C-01

Four encastrable

Manuel d'installation et d'utilisation

NV7B441**** / NV7B442**** / NV7B443**** / NV7B444**** / NV7B445**** /
NV7B441**C* / NV7B442**C* / NV7B444**C* / NV7B451**** /
NV7B452**** / NV7B453**** / NV7B454**** / NV7B455****

SAMSUNG

Table des matières

Utilisation de ce manuel 3

Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation : 3

Consignes de sécurité 3

Précautions importantes relatives à la sécurité 3
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques) 6
Fonction d'économie d'énergie automatique 6

Installation 6

Accessoires fournis 6
Branchement électrique 7
Montage dans un meuble 8

Avant de commencer 10

Paramétrage initial 10
Odeur du four neuf 10
Mécanisme de sécurité intelligent 10
Fermeture en douceur de la porte 11
Accessoires 11
Porte flexible 12
Verrouillage mécanique 13
Mode Double cuisson 13

Opérations 14

Tableau de commande 14
Paramètres communs 15
Modes de cuisson (sauf le Gril) 18
Modes de cuisson (Gril) 20
Plages de réglage de la température en mode Double cuisson 22
Air sous vide 24
Pour arrêter la cuisson 26
Fonction spéciale 26
Vapeur naturelle 27
Cuisson automatique 28
Nettoyage 29
Minuterie 31
Son On/Off 31
Wi-Fi On/Off 31

Cuisiner intelligemment 32

Cuisson manuelle 32
Programmes cuisson auto 37
Essais de plats 43
Collection des recettes de cuisson automatique 44

Entretien 47

Nettoyage 47
Remplacement 50

Dépannage 51

Points à contrôler 51
Codes d'information 53

Caractéristiques techniques 54

Annexe 54

Fiche technique de l'appareil 54
Annonce de logiciel de source libre (open source) 55

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

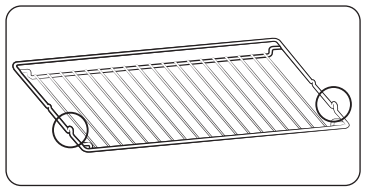
⚠ AVERTISSEMENT

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 de 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 lèchefrite.

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

- 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

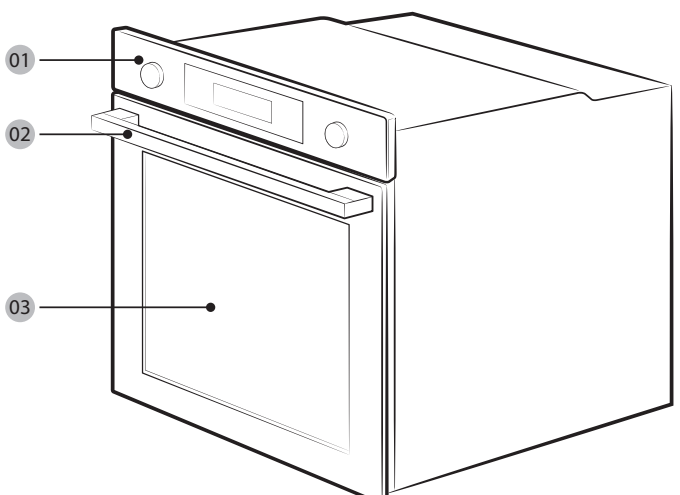
⚠ AVERTISSEMENT

Ce produit est dédié aux produits encastrables.
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

REMARQUE

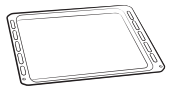
Selon le modèle, ce four se décline en deux types : porte simple et porte double.

Accessoires

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

Grille métallique

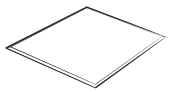
Grille métallique pour plateau *



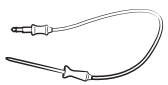
Plaque à pâtisserie *

Plateau universel *

Plateau très profond *



Plaque séparatrice



Sonde thermique *

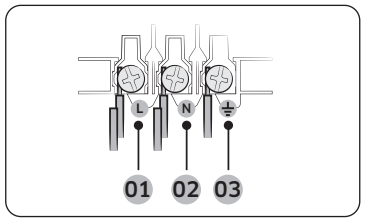
2 vis (M4 L25)

Plateau vapeur *

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 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 mm^2.

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 (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

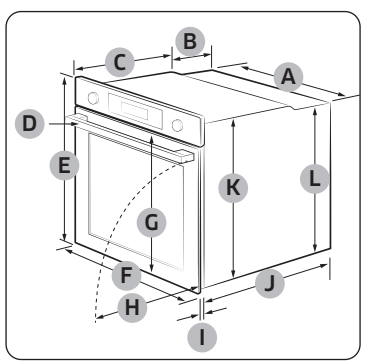
Ne marchez pas ni ne vrillez pas les câbles durant l'installation, et maintenez-les éloignés des parties du four émettant de la chaleur.

Installation

Montage dans un meuble

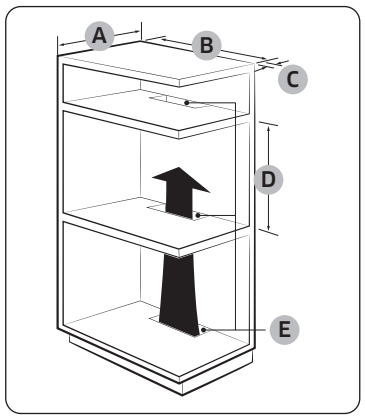
Si le four est installé dans un meuble encastrable, ce dernier doit posséder des surfaces en plastique et des parties adhésives résistant à une température maximale de 90 °C. Samsung ne sera pas tenue responsable des dommages subis par le meuble à cause de la chaleur émise par le four.
Le four doit être 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**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

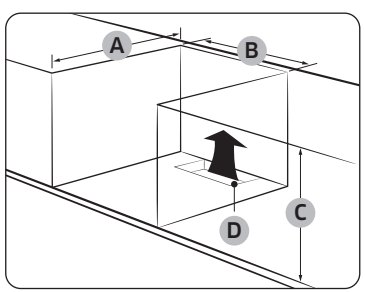


Meuble encastré (mm)

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.

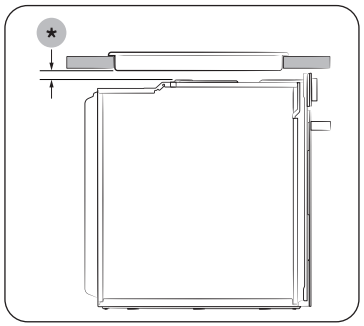


Meuble sous évier (mm)

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

REMARQUE

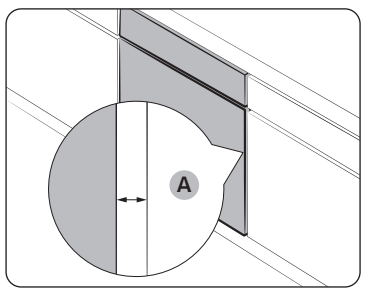
Le meuble encastrable doit avoir des orifices d'aération **(D)** pour ventiler de la chaleur et faire circuler l'air.



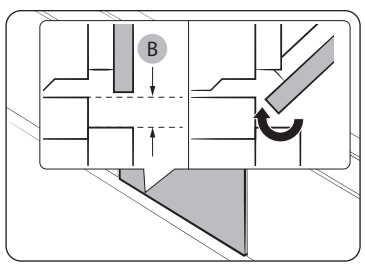
Installation avec une table de cuisson

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

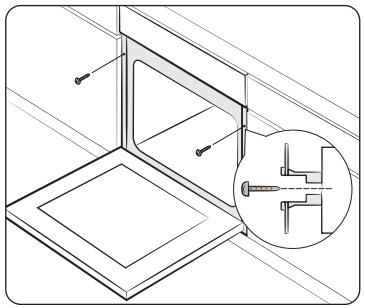
Montage du four



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

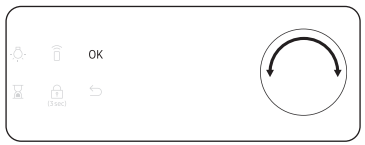
L'aspect réel du four peut différer de celui du modèle.

Avant de commencer

Paramétrage initial

Lorsque vous mettez le four en marche pour la première fois, l'heure par défaut de « 12:00 » apparaît sur l'écran où la partie de l'heure (« 12 ») clignote. Suivez les étapes ci-dessous pour régler l'heure actuelle.

1. Lorsque la partie de l'heure clignote, tournez la molette de sélection de la valeur (cadran de droite) pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK** pour passer à la partie des minutes.



2. Lorsque la partie des minutes clignote, tournez la molette de sélection de la valeur pour régler les minutes, puis appuyez sur **OK**.

Pour modifier l'heure actuelle après ce réglage initial, maintenez le bouton ⏲ enfoncé pendant 3 secondes et suivez les étapes ci-dessus.

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.

REMARQUE

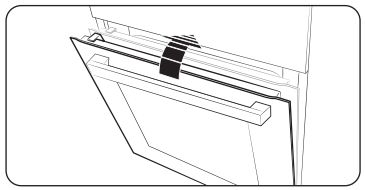
- Lors de la première utilisation, il se peut que vous voyiez un peu de fumée à l'intérieur du four pendant qu'il fonctionne. Cependant, il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.
- Comme la température de l'espace de cuisson augmente au début, vous pouvez voir apparaître quelques taches sur le verre intérieur de la porte. Si c'est le cas, éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Ensuite, utilisez du papier essuie-tout ou du produit nettoyant neutre avec un chiffon propre pour essuyer le verre intérieur.
- Il est également important de s'assurer que vous utilisez le four dans un environnement de cuisine bien ventilé.

Mécanisme de sécurité intelligent

Si vous ouvrez la porte alors que le four fonctionne, 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 continue de fonctionner normalement car il ne s'agit pas d'une défaillance du système.

Fermeture en douceur de la porte (modèles applicables uniquement)

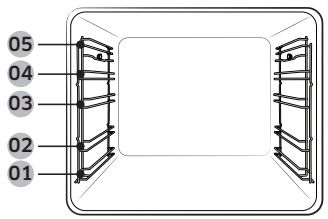
Le four encastrable Samsung est équipé d'une fermeture en douceur de la porte qui se ferme lentement, en toute sécurité et silencieusement.
Lors de la fermeture de la porte, les charnières spécialement conçues retiennent la porte quelques centimètres avant la position finale. Il s'agit de la touche idéale pour un confort accru, permettant à la porte de se fermer silencieusement et en douceur.
(La disponibilité de cette fonction dépend du modèle du four.)



La porte commence à se fermer doucement à environ 15 degrés et se ferme complètement en environ 5 secondes.

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 *	Elle 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 cuire les gâteaux, les cookies et 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.
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.
Rails télescopiques *	Utilisez la plaque des rails télescopiques pour insérer le plateau comme suit : **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 à d'autres fins que la séparation de la cavité en deux zones de cuisson. N'utilisez pas la plaque séparatrice comme plateau.
Plateau vapeur *	Utilisez le plateau vapeur uniquement en mode Vapeur naturelle. Placez le plateau au centre du compartiment inférieur et remplissez-le d'eau propre. Comme le plateau devient chaud pendant ou immédiatement après la cuisson, veillez à utiliser des gants de cuisine ou à attendre que le four refroidisse complètement pour retirer le plateau.

REMARQUE

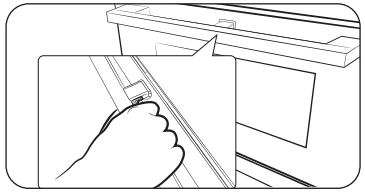
La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Avant de commencer

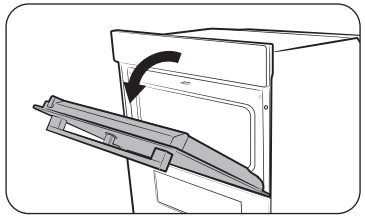
Porte flexible (modèles applicables uniquement)

Ce four est doté d'une porte flexible unique qui est articulée au milieu, de sorte qu'il suffit d'ouvrir la moitié supérieure pour accéder à la zone supérieure. Lorsque vous utilisez la fonction Double cuisson, vous pouvez accéder à l'espace du four supérieur beaucoup plus facilement et avec une meilleure efficacité énergétique.

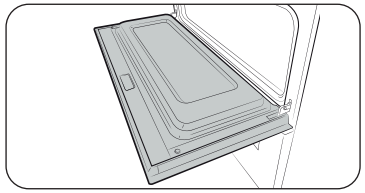
Comment utiliser la porte supérieure



1. Appuyez à fond sur le levier de la poignée.

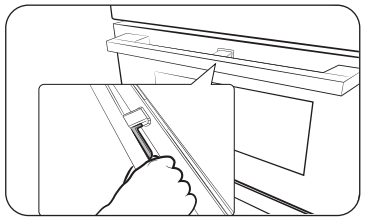


2. Tirez la poignée.

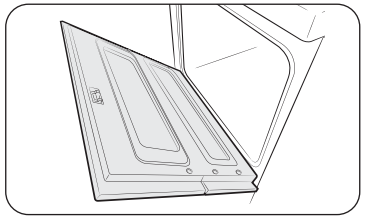


3. Cela n'ouvrira que la porte supérieure, comme indiqué.

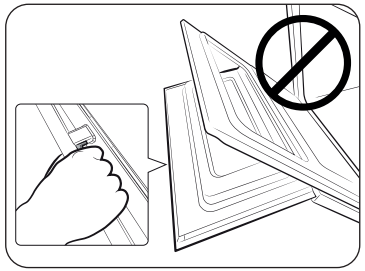
Comment utiliser la porte entière



1. Tenez la zone sans levier de la poignée, puis tirez.



2. Cela ouvrira la porte entière, comme indiqué.



⚠ ATTENTION

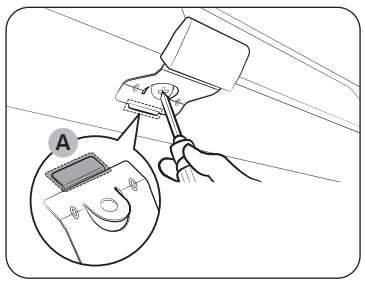
Lorsque vous ouvrez la porte entière, veillez à tenir la poignée par la partie sans levier.
Si vous appuyez sur le levier pendant l'ouverture de la porte, la porte supérieure peut s'ouvrir et provoquer des blessures.

REMARQUE

- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte supérieure et n'exercez pas une force excessive sur celle-ci.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec ou sur la porte supérieure.

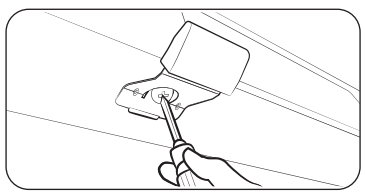
Verrouillage mécanique (modèles applicables uniquement)

Installation



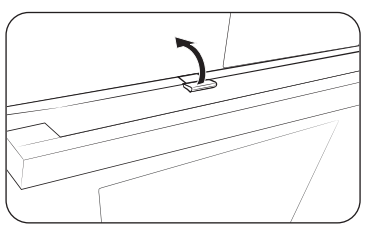
1. Insérez la partie fine **(A)** du verrouillage mécanique dans l'orifice correspondant de la poignée de verrouillage, comme indiqué.
2. Serrez la vis sur la poignée de verrouillage.

Démontage



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

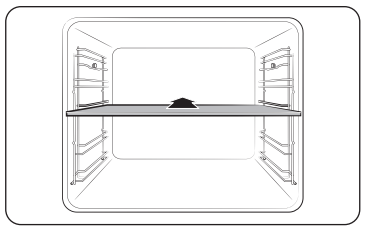
Verrouillage/Déverrouillage



- 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 compartiments supérieur et inférieur pour faire cuire deux recettes différentes, ou choisir simplement un seul compartiment pour la cuisson.



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

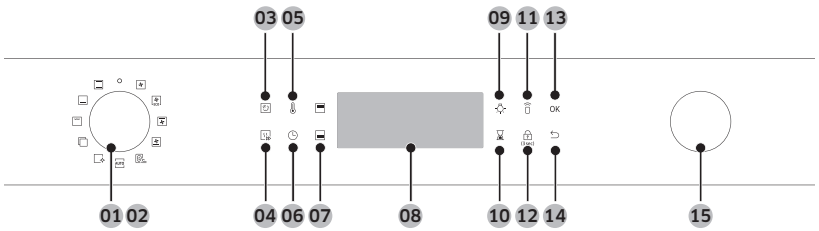
REMARQUE

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 Marche/Arrêt	Tournez vers la gauche/droite pour allumer/éteindre le four.
02 Sélecteur de mode	Tournez vers la gauche/droite pour sélectionner un mode de cuisson ou une fonction.
03 Vapeur naturelle	Permet d'ajouter de la vapeur au mode de cuisson en cours.
04 Préchauffage rapide	La fonction Préchauffage rapide permet de chauffer rapidement le four à une température donnée. • Touchez pour activer/désactiver l'option de Préchauffage rapide. • Disponible uniquement en mode Unique. (Convection, Classique, Chaleur supérieure + Convection, Chaleur inférieure + Convection) • Désactivé pour les températures définies à moins de 100 °C.
05 Température	Permet de régler la température.
06 Minuterie de cuisson	Utilisez pour régler la durée de cuisson.
07 Compartiment Supérieur/Inférieur	Lorsque le diviseur est inséré, la chambre de cuisson est séparée en deux compartiments : le compartiment supérieur et le compartiment inférieur. Et le voyant correspondant s'allume. Si vous retirez le séparateur, la chambre de cuisson fonctionne en mode unique.
08 Écran	Affiche les informations nécessaires sur un mode sélectionné ou les réglages actuels.
09 Éclairage du four	Appuyez pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur. L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte ou lorsque le fonctionnement du four commence. Et il s'éteint automatiquement après une certaine période d'inactivité afin d'économiser de l'énergie.
10 Minuterie	Permet de vérifier le temps ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.
11 Commande intelligente	Appuyez 3 secondes pour activer/désactiver la fonction Commande intelligente.
12 Sécurité enfants	Pour éviter les accidents, la Sécurité enfants désactive toutes les commandes. Maintenez ce bouton enfoncé pendant 3 secondes pour activer, ou maintenez-le enfoncé à nouveau pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage du panneau de commande.
13 OK	Appuyez pour confirmer vos réglages.
14 Précédent	Annuler les réglages actuels et revenir aux paramètres par défaut.
15 Molette de sélection de la valeur	Utilisez la molette de sélection de la valeur pour : • Régler la durée de cuisson ou la température. • Choisir un sous-élément des menus de niveau supérieur : Nettoyage, Cuisson automatique, Fonction spéciale ou Gril. • Choisir une portion pour Programmes cuisson auto.

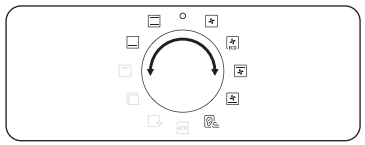
REMARQUE

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

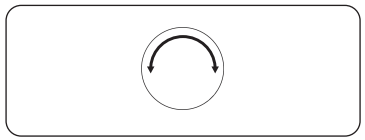
Paramètres communs

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.

Température



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



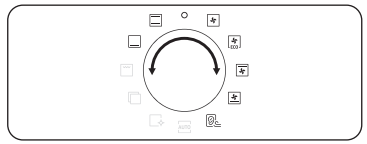
2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner la température souhaitée.

3. Appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

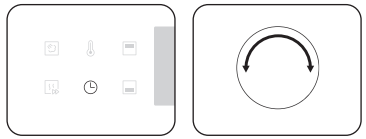
REMARQUE

- Si vous n'effectuez aucun autre réglage dans les secondes qui suivent, le four commence automatiquement la cuisson avec les réglages par défaut.
- Pour modifier la température définie, appuyez sur le bouton et suivez les étapes ci-dessus.
- 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.

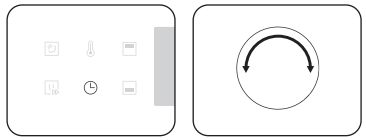
Durée de cuisson



1. Tournez la Molette de sélection du mode pour choisir un mode ou une fonction.



2. Appuyez sur le bouton puis tournez la molette de sélection de la valeur pour régler l'heure souhaitée jusqu'à 23 heures 59 minutes.



3. En option, vous pouvez retarder l'heure de fin de votre cuisson jusqu'à un moment souhaité. Appuyez sur le bouton et utilisez la molette de sélection de la valeur pour définir un moment final. Voir **Heure de fin** pour de plus amples informations.

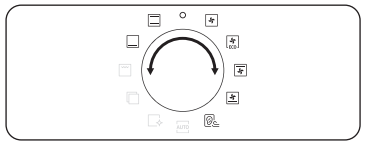
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

REMARQUE

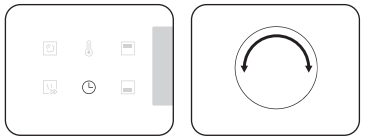
- Vous pouvez cuire sans régler le temps de cuisson si vous le souhaitez. Dans ce cas, le four commence la cuisson aux températures réglées sans informations de temps, et vous devrez arrêter le four manuellement lorsque la cuisson est terminée.
- Pour modifier la durée de cuisson définie, appuyez sur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

Opérations

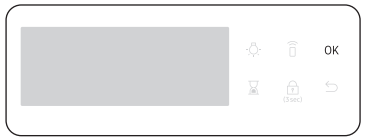
Heure de fin de cuisson



1. Tournez la Molette de sélection du mode pour choisir un mode ou une fonction.



2. Appuyez sur ◷ deux fois, puis tournez la molette de sélection de la valeur pour régler l'heure de fin souhaitée.



3. Appuyez sur **OK** pour confirmer vos modifications.

REMARQUE

- Vous pouvez faire cuire sans régler l'heure de fin 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 lorsque la cuisson est terminée.
- Pour modifier l'heure de fin, appuyez sur ◷ deux fois et suivez les étapes ci-dessus.

Heure de fin

La fonction Heure de fin est conçue pour rendre la cuisson plus pratique.

Exemple 1

Supposons que vous sélectionniez une recette d'une heure à 14h00 et que vous souhaitiez que le four termine sa cuisson à 18h00. Pour définir l'heure de fin, modifiez l'heure de début à 18h00. Le four commencera à la cuisson à 17h00 et la terminera à 18h00 comme vous l'avez définie.

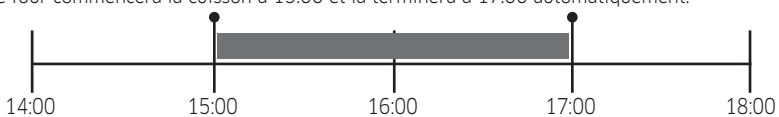
Heure actuelle :	Définir la durée de cuisson :	Définir l'heure de fin :
14h00	1 heure	18h00

Le four commencera la cuisson à 17h00 et la terminera à 18h00 automatiquement.

Exemple 2

Heure actuelle :	Définir la durée de cuisson :	Définir l'heure de fin :
14h00	2 heure	17h00

Le four commencera la cuisson à 15:00 et la terminera à 17:00 automatiquement.



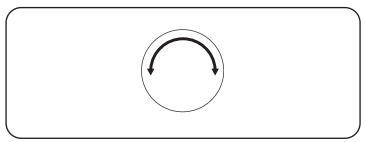
⚠ ATTENTION

- Heure de fin n'est pas disponible en mode Double cuisson.
- Ne gardez pas les aliments cuits trop longtemps dans le four. La nourriture peut se gâter.

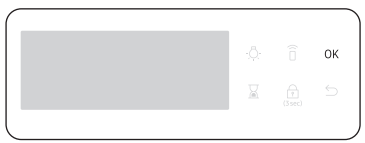
Pour définir la durée de cuisson

Vous pouvez définir la durée de cuisson. Cette fonction est utile si vous souhaitez arrêter le four manuellement à tout moment du processus.

1. Pendant que le four fonctionne, appuyez sur le bouton ◷ pour afficher la durée de cuisson par défaut.



2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour régler la durée de cuisson sur « 00:00 ». Vous pouvez également appuyer sur ⮌.



3. Appuyez sur **OK**.

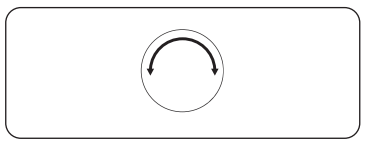
REMARQUE

En mode Double cuisson, vous devez d'abord sélectionner le compartiment supérieur ou inférieur pour lequel vous souhaitez effacer la durée de cuisson.

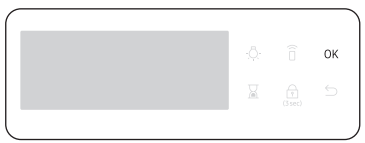
Pour effacer l'heure de fin

Vous pouvez définir la fin de cuisson. Cette fonction est utile si vous souhaitez arrêter le four manuellement à tout moment du processus.

1. Pendant que le four fonctionne, appuyez deux fois sur ◷ pour afficher l'heure de fin de cuisson programmée.



2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour régler l'heure de fin sur l'heure actuelle. Vous pouvez également appuyer sur ⮌.



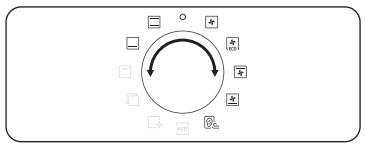
3. Appuyez sur **OK**.

REMARQUE

En mode Double cuisson, vous devez d'abord sélectionner le compartiment supérieur ou inférieur pour lequel vous souhaitez effacer la durée de cuisson.

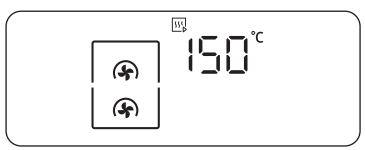
Opérations

Modes de cuisson (sauf le Gril)



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. En option, vous pouvez préchauffer rapidement le four. Pour ce faire, appuyez sur le bouton et réglez la température cible.
   L'indicateur correspondant apparaît sur l'écran.



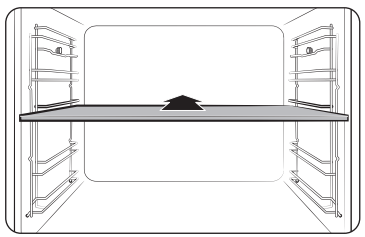
Le four commence le préchauffage avec l'icône jusqu'à ce que la température interne atteigne la température cible.
Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant disparaît en émettant un signal sonore.
Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide **Cuisiner intelligemment**.

REMARQUE

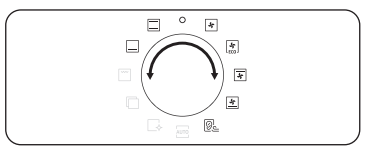
Vous pouvez modifier la durée de cuisson et/ou la température pendant la cuisson.

Mode Double cuisson

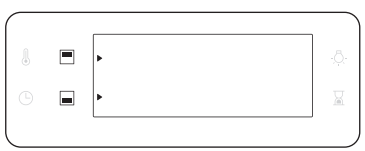
Vous pouvez utiliser la plaque séparatrice fournie pour diviser l'enceinte de cuisson en compartiments supérieur et inférieur. Cela permet aux utilisateurs d'activer deux modes de cuisson différents simultanément, ou de choisir simplement l'un des compartiments pour la cuisson.



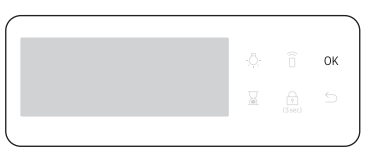
1. Insérez la plaque séparatrice sur le niveau 3 pour diviser l'enceinte de cuisson en deux compartiments.



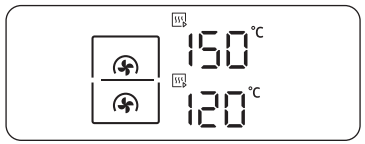
2. Tournez la molette de sélection du mode pour sélectionner un mode de cuisson.
   Vous pouvez sélectionner le mode Gril, Convection ou Chaleur supérieure + Convection sur le compartiment supérieur, et le mode Convection, Chaleur inférieure + Convection ou Chaleur inférieure sur le compartiment inférieur.



3. Appuyez sur pour sélectionner le compartiment supérieur ou sur pour sélectionner le compartiment inférieur.
   L'icône ▶ apparaîtra sur le compartiment sélectionné.
4. Réglez la durée de cuisson et/ou la température si nécessaire. Reportez-vous à la section **Paramètres communs** pour obtenir des détails.



5. Lorsque 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 **Cuisiner intelligemment**.

REMARQUE

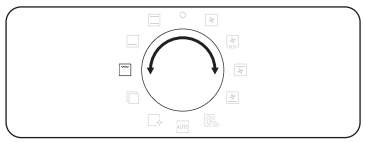
La disponibilité du mode Double cuisson dépend du mode de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section **Cuisiner intelligemment** dans ce manuel.

Modes de cuisson (sauf le Gril)

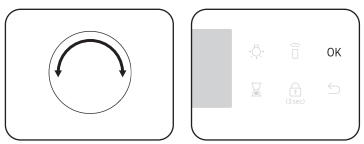
Les modes de cuisson marqués d'un astérisque (*) sont disponibles pour le préchauffage rapide et sont désactivés pour les températures réglées à moins de 100 °C.

Mode		Plage de température (°C)				Température suggérée (°C)
		Unique	Double			
			Supérieur	Inférieur	Double	
	Convection	* 30-250	40-250	40-250	-	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	-	-	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	-	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.				
	Chaleur inférieure	100-230	-	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.				
ECO	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.				
	Air sous vide	50-95	-	-	-	60
		Le mode Air sous vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre le mode Sous vide sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient des températures basses et constantes à l'intérieur de la chambre de cuisson.				

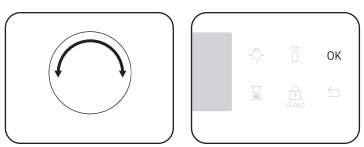
Modes de cuisson (Gril)



1. Tournez la molette de sélection mode pour sélectionner .



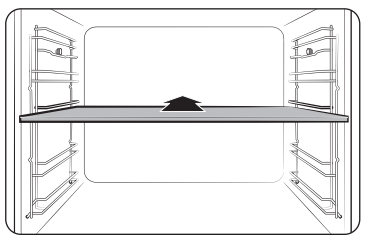
2. Utilisez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner un **Grand gril (G 1)** ou un **Gril Éco (G 2)** ou un **Gril ventilation (G 3)**, puis appuyez sur **OK**.



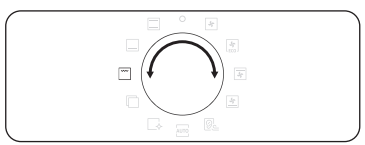
3. Utilisez la molette de sélection de la valeur pour régler la température, puis appuyez sur **OK**.

Mode Double cuisson

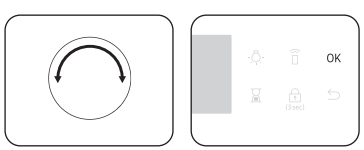
Griller en utilisant le mode Double cuisson est utile pour les petites quantités afin d'économiser de l'énergie. Par défaut, seule l'option Grand gril est disponible dans le compartiment supérieur, car le four utilise uniquement l'élément chauffant supérieur.



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



2. Tournez la molette de sélection mode pour sélectionner .
Par défaut, seul le **Grand gril (G 1)** est sélectionné automatiquement.



3. Utilisez la molette de sélection de la valeur pour régler la température, puis appuyez sur **OK**.

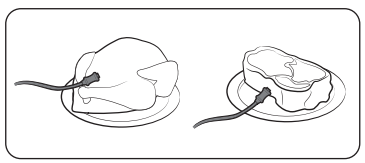
Modes de cuisson (Gril)

Mode		Plage de température (°C)				Température suggérée (°C)
		Unique	Double			
			Supérieur	Inférieur	Double	
G 1	Grand gril	100-270	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).				
G 2	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.				
G 3	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.				

Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement)

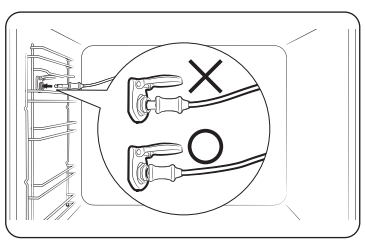
La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande pendant la cuisson. Lorsque la température atteint la valeur cible, le four s'arrête et achève la cuisson.

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

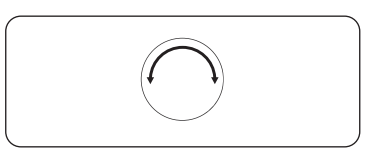


1. Sur le panneau de fonctions, appuyez sur ce bouton pour choisir un mode de cuisson et une température.

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. Appuyez à nouveau sur le bouton et 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.

⚠ AVERTISSEMENT concernant l'acrylamide

- 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 compartiments supérieur et inférieur pour des opérations de cuisson différentes.
En mode Double cuisson, la plage de températures d'un compartiment est affectée par les réglages de température de l'autre compartiment. Par exemple, la cuisson au gril dans le compartiment supérieur sera limitée par le fonctionnement du compartiment inférieur en termes de températures de cuisson. Cependant, un compartiment limite ses réglages de température entre un minimum de 40 et un maximum de 250.

Si Supérieur est réglé sur (°C)	Le compartiment inférieur est limité 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)	Le compartiment supérieur est limité 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

Modes disponibles dans chaque zone

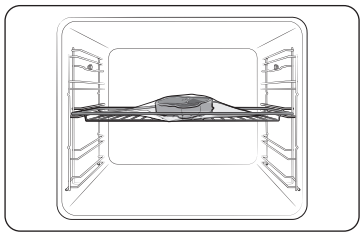
Zone	Mode disponible	Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Préchauffage rapide	Sonde thermique
Supérieur	Convection	40-250	160	X	X
	Grand gril	40-250	220	X	X
	Chaleur supérieure + Convection	40-250	180	X	X
Inférieur	Convection	40-250	160	X	X
	Chaleur inférieure + Convection	40-250	200	X	X
	Chaleur inférieure	40-250	150	X	X

REMARQUE

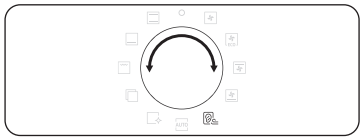
La disponibilité des modes accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Air sous vide (modèles applicables uniquement)

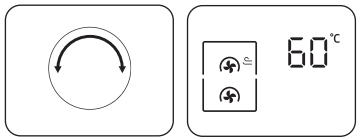
Le mode Air sous vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre le mode Sous vide sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient des températures basses et constantes à l'intérieur de la chambre de cuisson, ce qui permet de cuire des aliments qui peuvent conserver leur parfum et leurs nutriments d'origine tout en offrant une saveur enrichie et une texture douce.



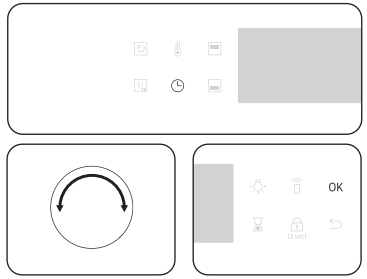
1. Mettez les aliments dans un sac sous vide propre et fermez-le. Ensuite, placez les aliments dans la position 3 de la grille du four.



2. Tournez la molette de sélection du mode pour sélectionner **Air sous vide**.



3. Tournez la molette de sélection de la valeur pour modifier la température par défaut. Entrez la température suggérée pour votre aliment comme guide de cuisson recommandé. La température par défaut est de 60 °C. (Vous pouvez modifier la température de 1 °C.)



4. Pressez et tournez la molette de sélection de la valeur pour régler la durée de cuisson.

5. Appuyez sur **OK** pour démarrer la cuisson.

REMARQUE

- N'utilisez que des ingrédients frais et de qualité. Coupez-les proprement et conservez-les au réfrigérateur.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour transporter et conserver les ingrédients.
- Ne réutilisez jamais les sacs sous vide résistants à la chaleur.
- La durée de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. L'ajout de sel ou de sucre peut raccourcir la durée de cuisson.

Conseils

- Pour conserver le goût original, nous vous recommandons d'utiliser moins d'herbes et d'épices que dans les recettes ordinaires.
- La viande et le poisson offrent de meilleures saveurs lorsqu'ils sont saisis et servis.
- Si les aliments ne sont pas servis immédiatement après leur cuisson, mettez-les dans de l'eau glacée et laissez-les refroidir complètement. Ensuite, conservez-les à moins de 5 °C pour conserver le parfum et la texture des aliments.
  - Exceptionnellement, il est recommandé de consommer le poulet immédiatement après sa cuisson.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.

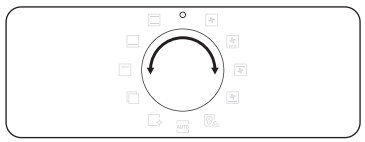
Aliment	Terminé	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Bœuf					
Steak, 4 cm d'épaisseur	Saignant	Grille métallique	3	54	3-4
Steak, 4 cm d'épaisseur	Moyen	Grille métallique	3	60	3-4
Steak, 4 cm d'épaisseur	Bien cuit	Grille métallique	3	68	3-4
Rôtissage	Moyen	Grille métallique	3	62	6-8
Rôtissage	Bien cuit	Grille métallique	3	68	6-8
Porc					
Côtelette, désossée	Tendre	Grille métallique	3	60	3-4
Côtelette, désossée	Ferme	Grille métallique	3	71	3-4
Rôtissage	Moyen	Grille métallique	3	62	4-6
Rôtissage	Bien cuit	Grille métallique	3	72	4-6
Porc effiloché	Bien cuit	Grille métallique	3	74	18-24
Volaille					
Poulet, blancs	Tendre	Grille métallique	3	66	3-4
Poulet, blancs	Ferme	Grille métallique	3	72	3-4
Canard, magret	Tendre	Grille métallique	3	63	3-4
Poisson					
Steak de saumon	Tendre	Grille métallique	3	52	2-3
Steak de saumon	Bien cuit	Grille métallique	3	63	2-3
Filet de morue	Tendre	Grille métallique	3	55	2-3

Aliment	Terminé	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (heures)
Légumes					
Asperges	-	Grille métallique	3	85	2-3
Pommes de terre, en tranches	-	Grille métallique	3	90	2-3
Patate douce, en tranches	-	Grille métallique	3	90	2-3
Carottes, en rondelles	-	Grille métallique	3	90	2-3
Courge, en cubes	-	Grille métallique	3	90	2-3
Fruits					
Pommes, en tranches	-	Grille métallique	3	80	2-3
Ananas, en tranches	-	Grille métallique	3	85	1-2
Poire, en tranches	-	Grille métallique	3	83	2-3
Autres					
Œufs de poule	Poché	Grille métallique	3	63	2-3
Œufs de poule	Cuit dur	Grille métallique	3	71	2-3

* Faites cuire les œufs de poule sans les mettre sous vide.

Opérations

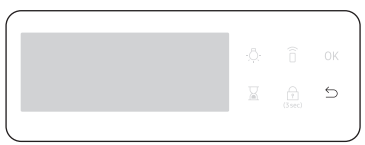
Pour arrêter la cuisson



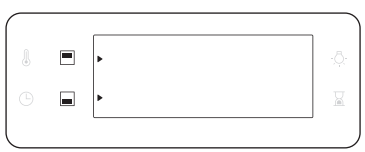
Pendant que la cuisson est en cours, tournez le sélecteur de mode sur « ○ ». Le four s'éteint en quelques secondes. En effet, pour éviter d'accepter des commandes incorrectes de la part des utilisateurs, le four attend quelques secondes pour qu'ils puissent corriger leur sélection.

Pour arrêter la cuisson dans un seul compartiment

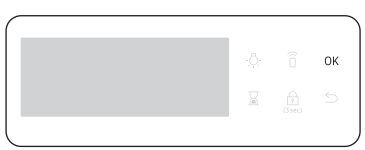
Suivez ces instructions pour arrêter la cuisson en mode Double cuisson.



1. Appuyez sur ⮌ pour arrêter la cuisson.



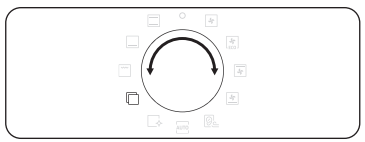
2. Appuyez sur ▭ pour sélectionner le compartiment supérieur ou sur ▬ pour sélectionner le compartiment inférieur. L'icône ▶ clignote sur le compartiment sélectionné.



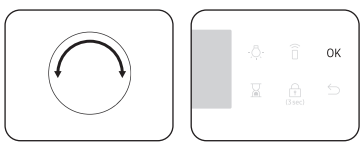
3. Appuyez sur **OK**. Le four arrête la cuisson avec le compartiment sélectionné.

Fonction spéciale

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

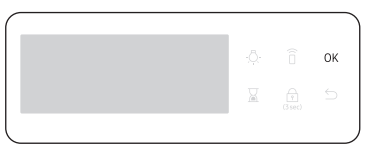


1. Tournez la molette de sélection mode pour sélectionner ⧉.



2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner une fonction, puis appuyez sur **OK**. La température par défaut apparaît.

3. Réglez la durée de cuisson et/ou la température si nécessaire. Reportez-vous à la section **Paramètres communs** pour obtenir des détails.

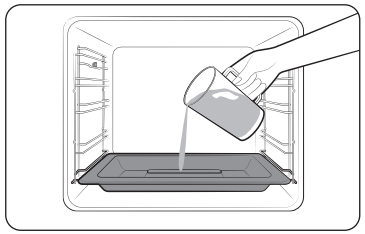


4. Appuyez sur **OK** pour lancer la fonction.

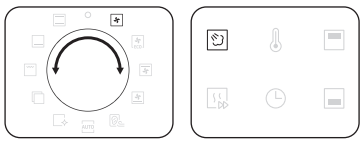
Mode		Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)	Consignes
F 1	Conserver au chaud	40-100	60	Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
F 2	Plat chaud	30-80	50	Utilisez cette option pour garder les assiettes ou les plats au chaud.
F 3	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.

Vapeur naturelle (modèles applicables uniquement)

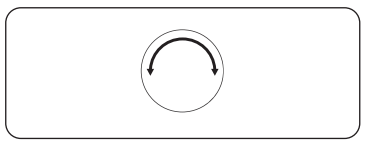
Avec Vapeur naturelle, vous pouvez cuire un pain croustillant à l'extérieur et humide à l'intérieur. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.



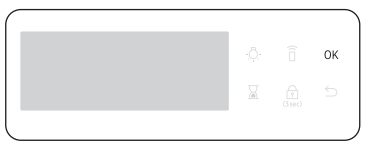
1. Insérez le plateau vapeur au fond du compartiment.
2. Ne remplissez le plateau avec 250 ml d'eau que lorsque le four est froid.



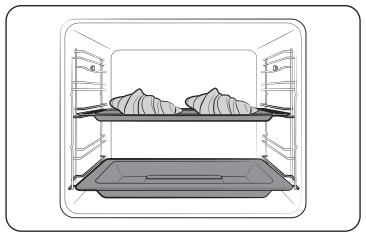
3. Réglez le mode **Convection** et sélectionnez **Vapeur naturelle**.



4. Tournez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner la température.



5. Appuyez sur **OK** pour démarrer le préchauffage.



6. Placez les aliments dans le four sur n'importe quelle grille et commencez à chauffer.

REMARQUE

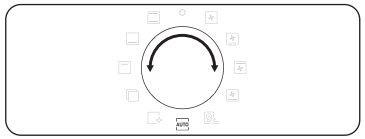
- Ne remplissez pas l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Lorsque le four refroidit complètement après avoir utilisé la fonction **Vapeur naturelle**, utilisez un chiffon humide pour essuyer le fond du compartiment.
- Pour éliminer le tartre qui se forme après une utilisation prolongée du four, utilisez un chiffon doux avec un détergent spécial.

La **Vapeur naturelle** fonctionne uniquement avec le mode **Convection**.

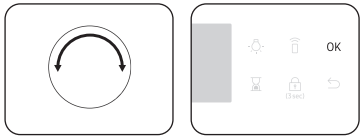
Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min.)
Croissants, 4-6 pièces	Plateau universel	3	190	20-25
Feuilleté aux pommes	Plateau universel	3	190	20-25
Pâtisserie danoise	Plateau universel	3	190	20-30
Petit pain	Plateau universel	3	180	20-30
Pain blanc	Grille métallique	2	180	30-40

Cuisson automatique

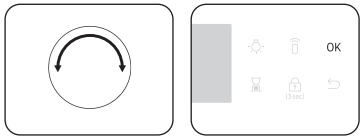
Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 50 recettes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.



1. Tournez la molette de sélection mode pour sélectionner AUTO.



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



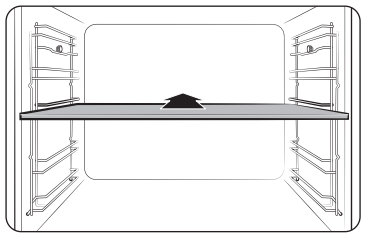
3. Tournez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner une taille de portion. La plage de poids dépend du programme.

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

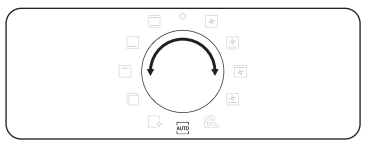
REMARQUE

- 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 **Durée de cuisson** pour lancer la Cuisson automatique.
- Pour plus d'informations, reportez-vous à la section **Programmes cuisson auto** dans ce manuel.

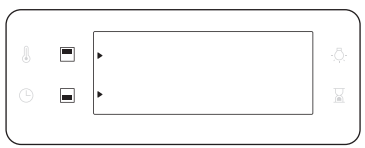
Mode Double cuisson



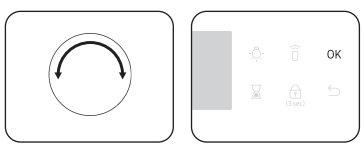
1. Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 pour activer le mode Double cuisson.



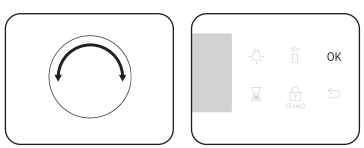
2. Tournez la molette de sélection mode pour sélectionner AUTO.



3. Appuyez sur ▬ pour sélectionner le compartiment supérieur ou sur ▬ pour sélectionner le compartiment inférieur. L'icône ▶ apparaîtra sur le compartiment sélectionné.



4. Tournez la molette de sélection de la valeur pour sélectionner un programme pour le compartiment supérieur, 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 **Programmes cuisson auto** 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.

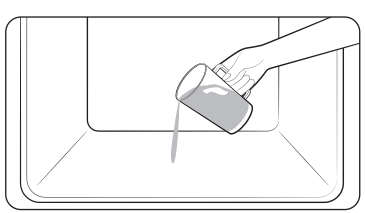
Fonction		Consignes
C 1	Nettoyage vapeur	Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.
C 2	Pyrolyse *	Le nettoyage par pyrolyse offre un nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel. 1 h 50 min (réglage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

REMARQUE

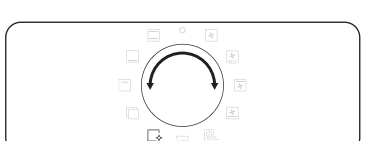
La fonction accompagnée d'un astérisque (*) est disponible uniquement pour les modèles applicables.

Nettoyage vapeur

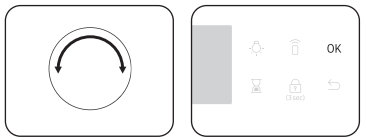
Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur. Cette fonction vous permet de gagner du temps en éliminant la nécessité de procéder régulièrement au nettoyage manuel. La durée restante s'affiche à l'écran pendant ce processus.



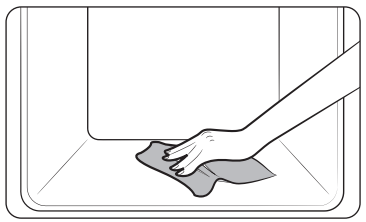
1. Versez 400 ml (3/4 de pinte) d'eau dans le fond du four et fermez la porte.



2. Tournez la molette de sélection mode pour sélectionner ⌐✧.



3. Tournez la Molette de sélection de la valeur pour sélectionner **C 1**, puis appuyez sur **OK**.
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

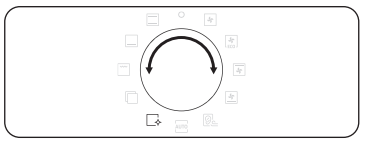
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé d'éliminer la saleté incrustée à l'aide d'un agent de nettoyage avant d'activer la fonction de Nettoyage vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé. Cela 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

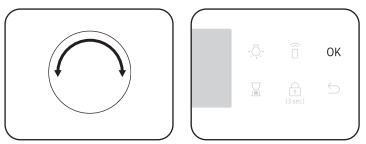
Le nettoyage par pyrolyse offre un nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel.

REMARQUE

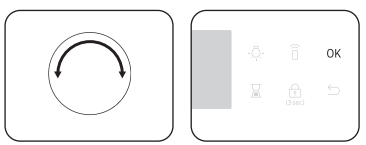
La fonction Pyrolyse est disponible uniquement pour les modèles applicables.



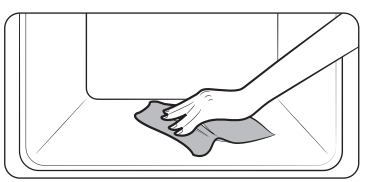
1. Retirez tous les accessoires, y compris les rails latéraux, et enlevez à la main les grosses impuretés à l'intérieur du four. Sinon, elles peuvent générer des flammes lors du cycle de nettoyage et entraîner un incendie.
2. Tournez la molette de sélection mode pour sélectionner .



3. Tournez la Molette de sélection de la valeur pour sélectionner **C 2**, 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 (réglage par défaut), 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

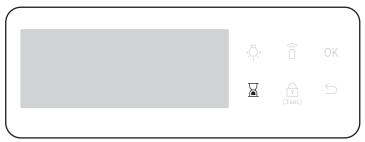
- Ne touchez pas le four car il devient très chaud pendant le cycle.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Une fois que le cycle est terminé, ne mettez pas hors tension lorsque le ventilateur de refroidissement est en train de refroidir le four.

REMARQUE

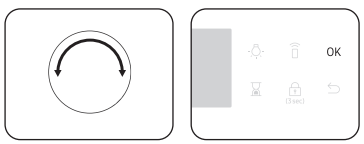
- Une fois que le cycle commence, le four devient chaud à l'intérieur. Ensuite, la porte du four se verrouille pour des raisons de sécurité. Une fois que le cycle est terminé et que le four a refroidi, la porte se déverrouille.
- Assurez-vous de vider le four avant de procéder au nettoyage. Les accessoires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

Minuterie

La minuterie vous permet de vérifier le temps ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.



1. Appuyez sur ⌛.

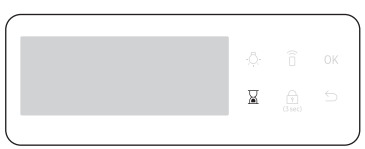


2. Tournez la molette de sélection de la valeur pour régler la température, puis appuyez sur **OK**. Vous pouvez régler l'heure sur un maximum de 23 heures et 59 minutes.

REMARQUE

- Lorsque le temps s'est écoulé, le four émet un signal sonore et le message « 00:00 » clignote sur l'écran.
- Vous pouvez modifier les réglages de la minuterie à tout moment.

Son On/Off



1. Pour couper le son, maintenez le bouton ⌛ enfoncé pendant 3 secondes. Ensuite, **1** clignote.
2. Sélectionnez **1** et appuyez sur **OK**. Et tournez la molette de sélection de la valeur pour activer et appuyez sur **OK**.
3. Pour désactiver le son, répétez les étapes **1**, **2**, réglez sur Désactivé et appuyez sur **OK**.

Wi-Fi On/Off

1. Pour régler la Wi-Fi, maintenez le bouton ⌛ enfoncé pendant 3 secondes. Ensuite, **1** clignote.
2. Sélectionnez **2** et appuyez sur **OK**. Et tournez la molette de sélection de la valeur pour activer et appuyez sur **OK**.
3. Pour désactiver la Wi-Fi, répétez les étapes **1**, **2**, réglez sur Désactivé et appuyez sur **OK**.

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 Cuisiner intelligemment.
- 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 le guide Cuisiner intelligemment, 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 de 22 à 24 cm allant au four	3		170-180	25-30
Scones	Plateau universel	3		180-190	30-35
Lasagne	Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four	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
Quiche	Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four	2		180-190	25-35

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min.)
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
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.

Cuisiner intelligemment

Faire griller

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand gril. 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 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

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 surgelés, 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

Cuisiner intelligemment

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
4	Supérieur	Pilons de poulet	Grille métallique + Plateau universel	4 4		210-230	30-35
	Inférieur	Lasagnes, 1,0 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

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 lancer la Cuisson automatique.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

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

Cuisiner intelligemment

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 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 a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
A 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 a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
A 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 a retenti, placez le plat au centre de la grille. Faites cuire couvert. Remuez avant de servir.		
A 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.		
A 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.		
A 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.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 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.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 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 de 22 à 24 cm allant au four. Parsemez le dessus avec des miettes. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 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.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 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 a retenti, placez le plat au centre de la grille.		
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 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.		

Cuisiner intelligemment

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 25	Côtes de porc	0,8-1,2	Grille métallique	3
			Plateau universel	1
		Placez le côtes de porc sur la grille.		
A 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.		
A 27	Poulet, blancs	0,5-0,9	Grille métallique	4
			Plateau universel	1
		Faites mariner les escalopes et placez-les sur la grille métallique.		
A 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.		
A 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.		
A 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.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 36	Frites surgelées	0,3-0,7	Plateau universel	3
		Répartissez uniformément les frites surgelées sur le plateau universel.		

Code	Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 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.
Appuyez sur **Durée de cuisson** pour lancer la **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 de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, 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 a retenti, 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.		

Cuisiner intelligemment

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.		
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.

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		155	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)	1er 15 à 18 2ème 5 à 8

* Retournez après les 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.

Cuisiner intelligemment

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.

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.

Cuisiner intelligemment

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. Enfournez-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

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyants 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 nettoyant 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 nettoyant spécial four traditionnel.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.
- Comme la température de l'espace de cuisson augmente au début, vous pouvez voir apparaître quelques taches sur le verre intérieur de la porte. Si c'est le cas, éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Ensuite, utilisez du papier essuie-tout ou du produit nettoyant neutre avec un chiffon propre pour essuyer le verre intérieur.

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 nettoyant 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.

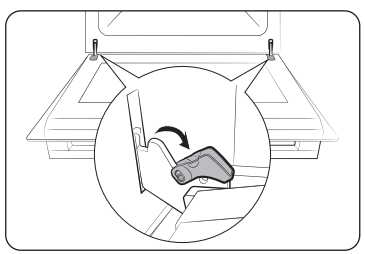
1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez l'intérieur du four.
3. Sélectionnez le mode Cuisson par convection et exécutez le cycle pendant une heure.

Porte

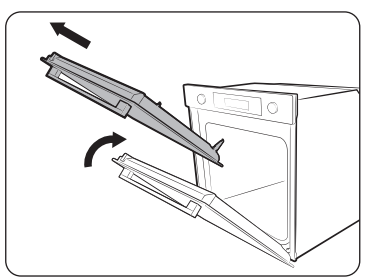
Ne retirez pas la porte du four sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.

⚠ AVERTISSEMENT

La porte du four est lourde.

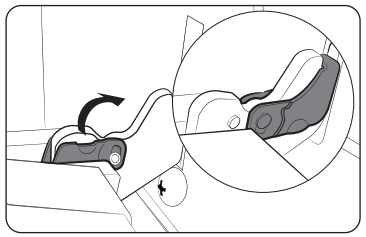


1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.



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.

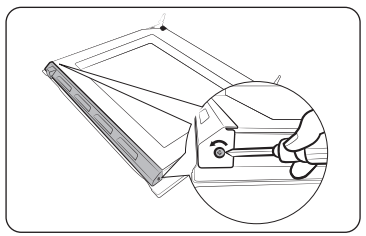
Entretien



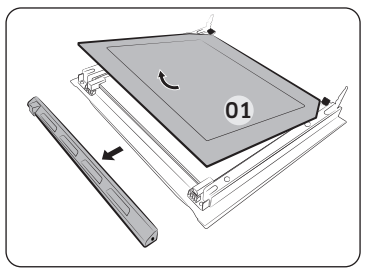
4. Une fois que vous avez terminé, suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte. Assurez-vous que les fixations sont en place sur les deux côtés.

Vitre de la porte

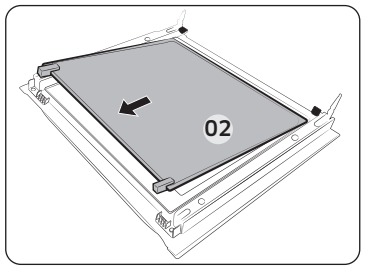
Selon le modèle, la porte du four est équipée de 3 à 4 vitres juxtaposées, placées les unes contre les autres. Ne retirez pas la vitre de la porte sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la vitre de la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.



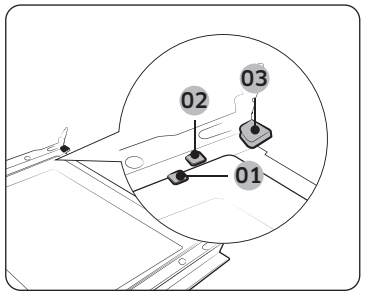
1. Utilisez un tournevis pour retirer les vis sur les côtés gauche et droit.



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

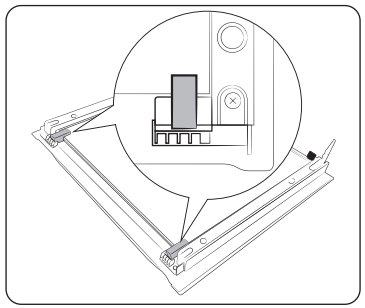


4. Retirez la deuxième couche de la porte, en procédant dans le sens de la flèche.
5. Nettoyez la vitre avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.



6. Une fois terminé, réinsérez les vitres juxtaposées de la manière suivante :
- Insérez la couche 2 entre les clips de fixation 1 et 2, et la couche 1 dans le clip de fixation 3, en respectant bien cet ordre.

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

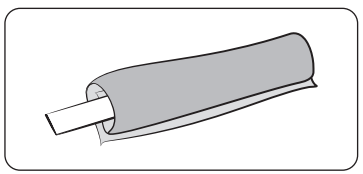


7. Vérifiez que les caoutchoucs de vitre sont correctement positionnés et fixez les couches vitrées.
8. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte.

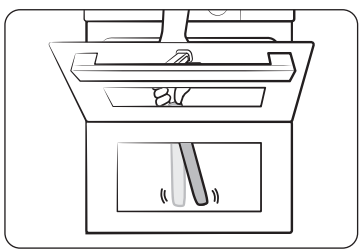
⚠ AVERTISSEMENT

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

Vitre de porte double (modèles applicables uniquement)



1. Attachez le tissu humide pour le coller.

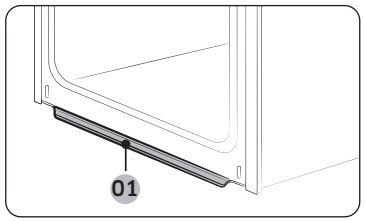


2. Mettez la serviette en dessous de la porte.
3. Nettoyez la porte.
4. Appliquez du détergent sur le tissu et nettoyez à nouveau.
5. Essuyez le tissu sec pour éliminer l'humidité et les bulles.

⚠ ATTENTION

Ne détachez pas la porte pour la nettoyer.

Collecteur d'eau



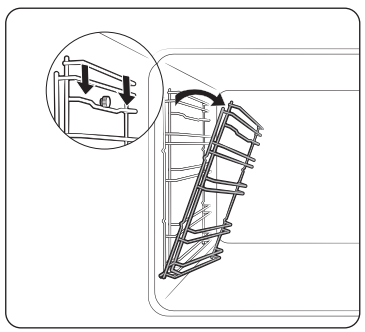
Le collecteur d'eau ne collecte pas seule l'humidité excessive émanant de la cuisson mais il collecte également les résidus d'aliments. Videz et nettoyez régulièrement le collecteur d'eau.

⚠ AVERTISSEMENT

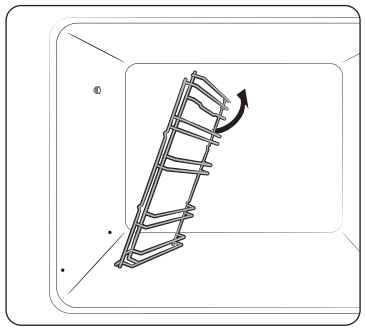
En cas de fuite d'eau depuis le collecteur d'eau, contactez un centre de dépannage Samsung local.

01 Collecteur d'eau

Rails latéraux (modèles applicables uniquement)



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



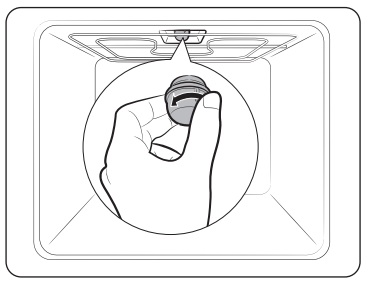
2. Tirez et retirez la ligne inférieure du rail latéral de gauche.
3. Retirez le rail latéral de droite en procédant de la même façon.
4. Nettoyez les deux rails latéraux.
5. Une fois que vous avez terminé, suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les rails latéraux.

REMARQUE

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

Remplacement

Ampoules

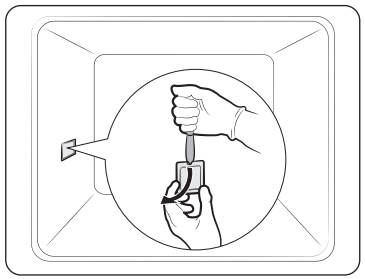


1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Remplacez l'ampoule.
3. Nettoyez le cache en verre.
4. Une fois terminé, suivez l'étape 1 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinsérer le cache en verre.

AVERTISSEMENT

- Avant de remplacer une ampoule, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation.
- Utilisez uniquement des ampoules de 25-40 W / 220-240 V, résistant à une chaleur de 300 °C. Vous pouvez acheter des ampoules approuvées dans votre centre de dépannage Samsung le plus proche.
- 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.
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.
De l'eau goutte.	• 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.	• 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.		

Dépannage

Problème	Cause	Action
La luminosité à l'intérieur du four varie.	• La luminosité varie en fonction des changements de la puissance d'alimentation.	• 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.	• Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain laps de temps pour ventiler l'intérieur du four.	• Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.
Le four ne chauffe pas.	• Si la porte est ouverte	• Fermez la porte et redémarrez.
	• Si les commandes du four n'ont pas été correctement configurées	• Reportez-vous au chapitre sur le fonctionnement du four et réinitialisez le four.
	• Si le fusible de votre habitation a sauté ou si le disjoncteur a été déclenché.	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien.
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	• Lors de la première utilisation	• 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.
	• S'il y a des aliments sur le système de chauffe	• 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.	• En cas d'utilisation de récipients en plastique ou autres ne résistant pas à la chaleur	• Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.

Problème	Cause	Action
Le four ne cuit pas correctement.	• Si la porte est souvent ouverte durant la cuisson	• 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.
Le nettoyage vapeur ne fonctionne pas.	• Ceci est dû à une température trop élevée.	• Laissez le four refroidir puis utilisez-le.
Le mode Double cuisson ne fonctionne pas.	• Si la plaque séparatrice n'est pas correctement assemblée	• Insérez correctement la plaque séparatrice et utilisez le four.
Le mode Unique ne fonctionne pas.	• Si la plaque séparatrice est insérée dans le four.	• 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	
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.
-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. • En-dessous de 100 °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		76 litres

* Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <G>.

Annexe

Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identification du modèle	NV7B441****, NV7B442****, NV7B443****, NV7B444****, NV7B445****, NV7B441**C*, NV7B442**C*, NV7B444**C*, NV7B451****, NV7B452****, NV7B453****, NV7B454****, NV7B455****		
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI cavité)	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 zone électrique)	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 zone électrique)	0,71 kWh/cycle		
Nombre de cavités	1		
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité		
Volume par cavité (V)	76 L		
Type de four	Encastrable		
Masse de l'appareil (M)	NV7B441****: 33,4 kg NV7B442****: 33,4 kg NV7B443****: 38,4 kg NV7B444****: 33,4 kg NV7B445****: 38,4 kg	NV7B441**C*: 38,4 kg NV7B442**C*: 38,4 kg NV7B444**C*: 38,4 kg	NV7B451****: 33,4 kg NV7B452****: 36,9 kg NV7B453****: 40,9 kg NV7B454****: 36,9 kg NV7B455****: 40,9 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 (min.)		20 min.
Wi-Fi	Consommation d'énergie en mode Veille (W)	1,9 W
	Durée pour la gestion de la puissance (min.)	20 min.
Mode stand-by	Consommation d'énergie	1,0 W
	Durée pour la gestion de la puissance (min.)	30 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 Assistance > Rechercher une assistance produit, puis saisissez le nom du modèle.

	Gamme de fréquences	Puissance de l'émetteur (Max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Annonce 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_TP1_0/seq/0 vous redirige vers les informations concernant la licence de logiciel de source libre (open source) relatives à cet appareil.

SAMSUNG

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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
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
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01413C-01

Built-in Oven

User & Installation manual

NV7B441**** / NV7B442**** / NV7B443**** / NV7B444**** / NV7B445**** /
NV7B441**C* / NV7B442**C* / NV7B444**C* / NV7B451**** /
NV7B452**** / NV7B453**** / NV7B454**** / NV7B455****

SAMSUNG

Contents

Using this manual 3

The following symbols are used in this User Manual: 3

Safety instructions 3

Important safety precautions 3
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 6
Auto energy saving function 6

Installation 6

What's included 6
Power connection 7
Cabinet mount 8

Before you start 10

Initial settings 10
New oven smell 10
Smart safety mechanism 10
Soft closing door 11
Accessories 11
Flexible Door 12
Mechanical lock 13
Dual cook mode 13

Operations 14

Control panel 14
Common settings 15
Cooking modes (except for Grill) 18
Cooking modes (Grill) 20
Dual cook mode temperature setting range 22
Air Sous Vide 24
To stop cooking 26
Special function 26
Natural Steam 27
Auto Cook 28
Cleaning 29
Timer 31
Sound On/Off 31
Wi-Fi On/Off 31

Cooking smart 32

Manual cooking 32
Auto cook programmes 37
Test Dishes 43
Collection of frequent Auto cook recipes 44

Maintenance 47

Cleaning 47
Replacement 50

Troubleshooting 51

Checkpoints 51
Information codes 53

Technical specifications 54

Appendix 54

Product data sheet 54
Open Source Announcement 55

Using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built-In Oven.
This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in this User Manual:

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTE

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

Safety instructions

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

Important safety precautions

⚠ WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

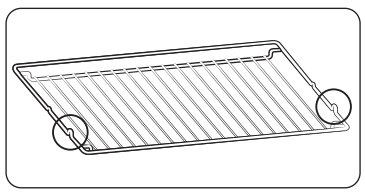
Safety instructions

The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
If this appliance has cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning. The cleaning function depends on the model.

If this appliance has cleaning function, during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. For appliances with pyrolytic cleaning process, Some animals, particularly birds, can be sensitive to the fumes and local temperature fluctuations during the pyrolytic cleaning process and should be moved to an appropriate well ventilated area during this process.
Ventilate the room during and after the pyro cleaning process.
The cleaning function depends on the model.
Only use the temperature probe recommended for this oven. (Meat probe model only)
A steam cleaner is not to be used.
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use.



Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front so that the wire rack supports the rest position for large loads.

⚠ CAUTION

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

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

In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.

Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service center or your dealer.

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

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

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

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

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

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

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

During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.

Never store flammable materials in the oven.

The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the Vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.

Frozen foods such as pizzas should be cooked on the big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.

Do not pour water into the bottom of the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.

The oven door must be closed during cooking.

Do not line the bottom of the oven with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.

Fruit juices will leave stains, which can become permanent on the enamel surfaces of the oven.

When cooking very moist cakes, use the deep pan.

Do not rest bakeware on the open oven door.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

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

Do not open the door with unnecessarily strong force.

WARNING: Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

WARNING: Do not leave the door open while oven is cooking.

Safety instructions

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

(Applicable in countries with separate collection systems)

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

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

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

For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Auto energy saving function

- Light : During cooking process, you can switch off Oven lamp by pressing 'Oven light' button. For energy saving, the oven lighting is switched off a few minutes after cooking program has started.

Installation

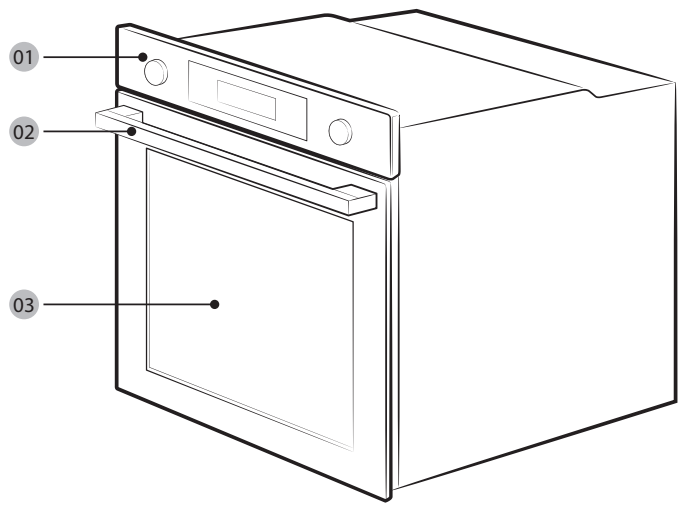
⚠ WARNING

This product is dedicated to built-in products.
This oven must be installed by a qualified technician. The installer is responsible for connecting the oven to the main power, while observing the relevant safety regulations of your area.

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



01 Control panel **02** Door handle **03** Door

NOTE

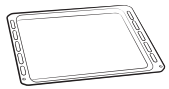
Depending on the model, this oven comes in two types: single door and dual door.

Accessories

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

Wire rack

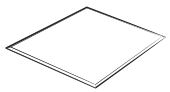
Wire rack insert *



Baking tray *

Universal tray *

Extra-deep tray *



Divider

Meat probe *

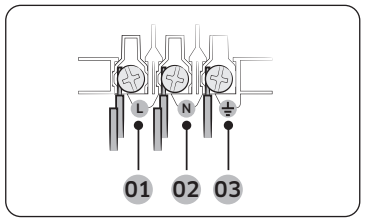
2 screws (M4 L25)

Steam tray *

NOTE

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

Power connection



Plug the oven into an electrical socket. If a plug-type socket is not available due to allowable current limitations, use a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm spacing in-between) in order to meet safety regulations. Use a power cord of sufficient length that supports the specification H05 RR-F or H05 VV-F, min. 1.5~2.5 mm².

01 BROWN or BLACK
02 BLUE or WHITE
03 YELLOW and GREEN

Rated current(A)	Minimum cross-sectional area
10 < A ≤ 16	1.5 mm²
16 < A ≤ 25	2.5 mm²

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

⚠ WARNING

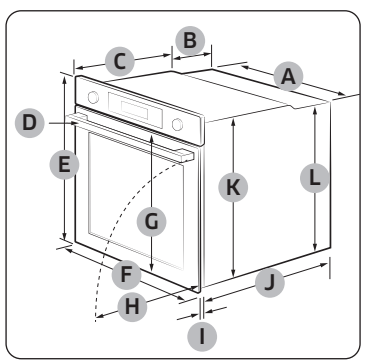
Do not step on or twist the wires during installation, and keep them away from heat-emitting parts of the oven.

Installation

Cabinet mount

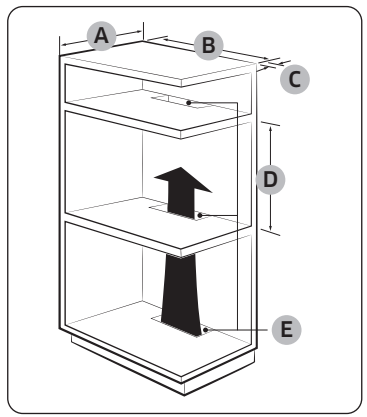
If installing the oven in a built-in cabinet, the cabinet must have its plastic surfaces and adhesive parts resistant up to 90 °C. Samsung is not responsible for damage to furniture from the oven's heat emission.
The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave a gap of about 50 mm between the lower shelf of the cabinet and the supporting wall. If you install the oven under a cooktop, follow the cooktop's installation instructions.

Required Dimensions for Installation



Oven (mm)

A	560	**G**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

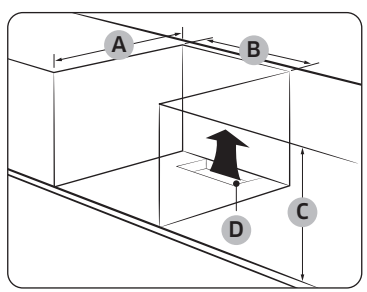


Built-in cabinet (mm)

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

NOTE

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

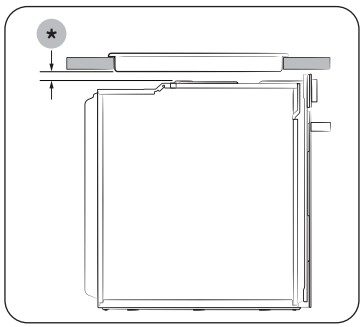


Under-sink cabinet (mm)

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

NOTE

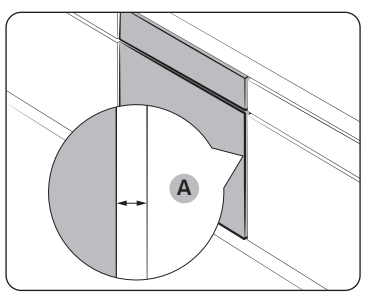
The built-in cabinet must have vents **(D)** to ventilate heat and circulate the air.



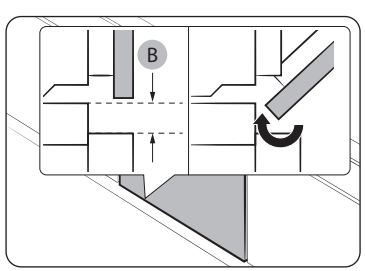
Installing with a hob

To install a hob on top of the oven, check the installation guide of the hob for the installation space requirement **(*)**.

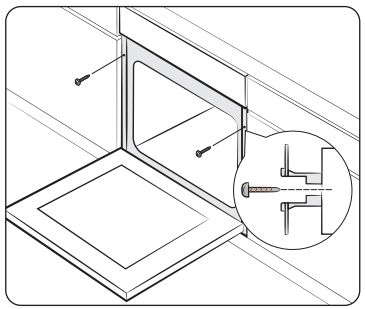
Mounting the oven



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



Secure at least 3 mm of gap **(B)** so that the door opens and closes smoothly.



Fit the oven into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws.

After installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside the oven. To remove the oven from the cabinet, first disconnect power to the oven and remove 2 screws on both sides of the oven.

⚠ WARNING

The oven requires ventilation for normal operation. Do not block the vents under any circumstance.

NOTE

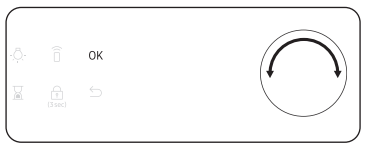
The actual appearance of the oven may differ with the model.

Before you start

Initial settings

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

1. With the hour element blinking, turn the value dial (right-sided dial) to set the hour, and then press **OK** to move to the minute element.



2. With the minute element blinking, turn the value dial to set the minute, and then press **OK**.

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

New oven smell

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

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

NOTE

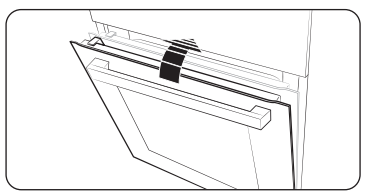
- At the first-time use, you may see some smoke inside the oven while it is operating. However, this is not a product failure.
- As the temperature of the cooking room increases at an initial period, you may find some spots on the inner glass of the door. If this is the case, turn off the oven and wait until it cools down. Then, use kitchen paper or neutral detergent with a clean cloth to wipe up the inner glass.
- It is also important to make sure that you operate the oven in a well-ventilating kitchen environment.

Smart safety mechanism

If you open the door while the oven is operating, the oven light turns on and both the fan and the heating elements stop operation. This is to prevent physical injuries such as burns as well as to prevent unnecessary energy loss. When this happens, simply close the door and the oven continues to operate normally because this is not a system failure.

Soft closing door (applicable models only)

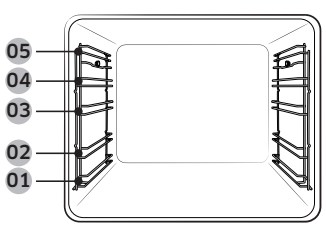
The Samsung Built-in Oven features a soft closing door that gently, safely, and silently closes.
When closing the door, the specially designed hinges catch the door a few centimetres before the final position. This is the perfect touch for added comfort, allowing the door to be closed silently and gently.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



The door starts to be closed softly at about 15 degrees and completely closed within approx. 5 seconds.

Accessories

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



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

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

Basic use

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

Wire rack	The wire rack is designed for grilling and roasting. Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front
Wire rack insert *	The wire rack insert is used with the tray, and prevents liquid from dropping onto the bottom of the oven.
Baking tray *	The baking tray (depth: 20 mm) is used to bake cakes, cookies, and other pastries. Put the slanted side to the front.
Universal tray *	The universal tray (depth : 30 mm) is used for cooking and roasting. Use the wire-tray insert to prevent liquid from dropping onto the bottom of the oven. Put the slanted side to the front.
Extra-deep tray *	The extra-deep tray (depth: 50 mm) is used for roasting with or without the wire-tray insert. Put the slanted side to the front.
Meat probe *	The meat probe measures the internal temperature of the meat to cook. Use only the meat probe that comes with your oven.
Telescopic rails *	Use the telescopic rail plate to insert the tray as follows: **1.** Stretch the rail plate out from the oven. **2.** Put the tray on the rail plate and slide the rail plate into the oven. **3.** Close the oven door.
Divider	The divider is designed to separate the oven in two zones. Use the divider with Dual cook mode. Do not use the divider for any other purpose than dividing the cavity into two cooking zones. Do not use the divider as a shelf.
Steam tray *	Use the steam tray only in Natural Steam mode. Put the tray in the bottom center of the compartment and fill it with clean water. As the tray becomes hot during or immediately after cooking, be sure to use oven gloves or wait until the oven cools down completely to remove the tray.

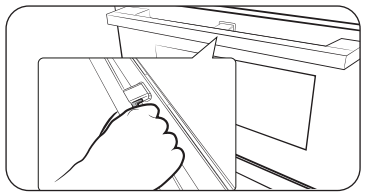
NOTE

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

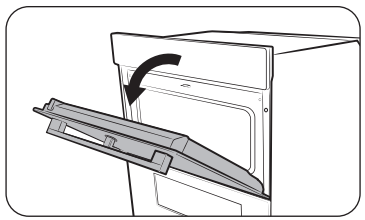
Flexible Door (applicable models only)

This oven has a unique Flexible Door that is hinged in the middle, so you only need to open the top half to access the upper zone. When you're using the Dual Cook capability, you can access the top oven space much more easily and with greater energy efficiency.

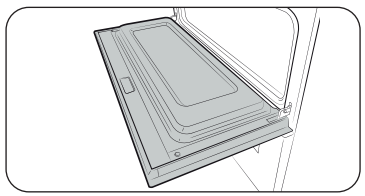
How to use the upper door



1. Completely press the handle lever.

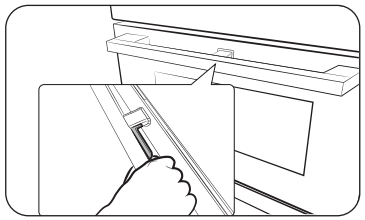


2. Pull the handle.

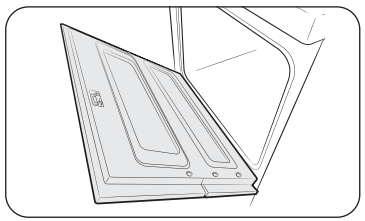


3. This will open only the upper door as shown.

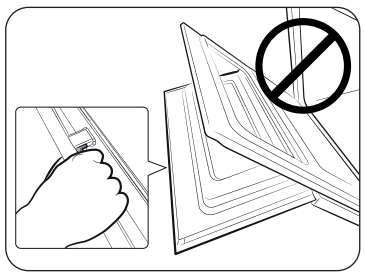
How to use the full door



1. Hold the lever-less area of the handle, and then pull.



2. This will open the whole door as shown.



⚠ CAUTION

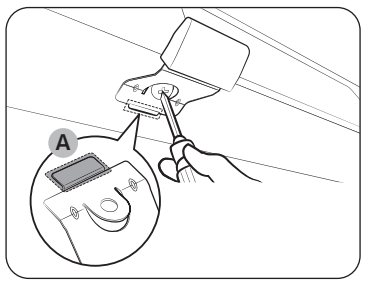
When opening the whole door, make sure to grasp the handle by the lever-less portion. If the lever is pressed halfway through opening the door, the upper door may open, causing physical injury.

NOTE

- Do not put heavy objects on, or apply excessive force, to the upper door.
- Do not let children play with or on the upper door.

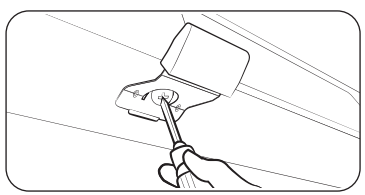
Mechanical lock (applicable models only)

Installation



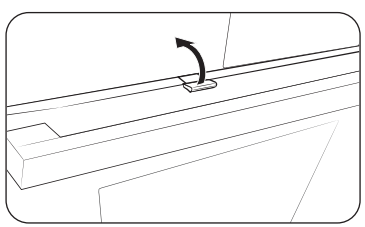
1. Insert the thin part **(A)** of the mechanical lock into the corresponding slot of the lock handle as shown.
2. Tighten the screw on the lock handle.

Uninstallation



- Loosen and remove the screw from the lock handle.

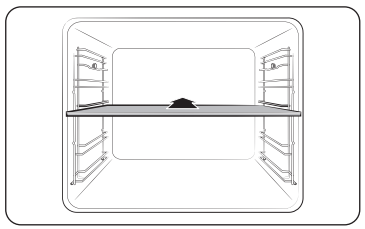
Lock/unlock



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

Dual cook mode

You can use both the upper and lower compartments to cook two different recipes, or simply choose one compartment to cook with.



Insert the divider in level 3 to separate the cooking chamber in two compartments. The oven senses the divider and activates the upper compartment by default.

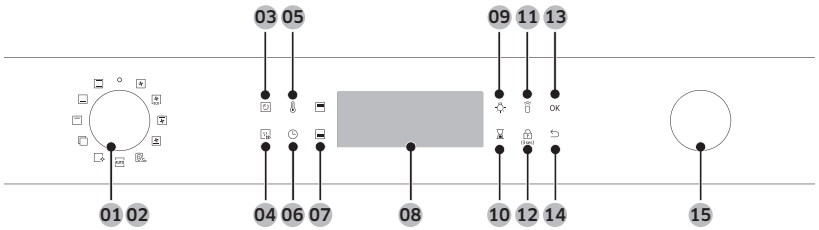
NOTE

Availability of Dual cook mode depends on the recipe. For more information, see the **Cooking smart** section in this manual.

Operations

Control panel

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



01 Power	Turn left/right to turn on/off the oven.
02 Mode selector	Turn left/right to select a cooking mode or function.
03 Natural Steam	Use to add steam to the current cooking mode.
04 Fast preheat	Fast Preheat heats the oven fast to a set temperature. • Touch on or off the Fast Preheat option. • Available only with Single mode. (Convection, Conventional, Top heat + Convection, Bottom heat + Convection) • Disabled for temperatures set at less than 100 °C.
05 Temperature	Use to set the temperature.
06 Cooking Timer	Use to set the cooking time.
07 Upper/Lower Compartment	When the divider is inserted, the cooking chamber is separated in two compartments: upper compartment and lower compartment. And the corresponding indicator turns on. If you remove the divider, the cooking chamber operates in single mode.
08 Display	Shows necessary information about a selected mode or current settings.
09 Oven light	Press to turn the internal light on or off. The oven light turns on automatically when the door is open or when the oven operation starts. And it turns off automatically after a certain period of inactivity in order to save power.
10 Timer	Helps you check the time or operating duration while cooking.
11 Smart Control	Press 3 seconds to enable/disable the Smart Control function.
12 Child lock	To prevent accidents, Child Lock disables all controls. Hold down for 3 seconds to activate, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the control panel.
13 OK	Press to confirm your settings.
14 Back	Cancel the current settings, and return to the default.
15 Value dial	Use the value dial to: • Set the cooking time or temperature. • Choose a sub item of top-level menus: Cleaning, Auto cook, Special function, or Grill. • Choose a serving size for Auto cook programmes.

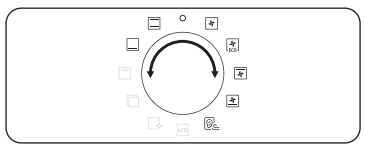
NOTE

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

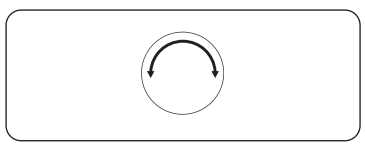
Common settings

It is common to change the default temperature and/or cooking time across all cooking modes. Follow the steps below to adjust the temperature and/or cooking time for the selected cooking mode.

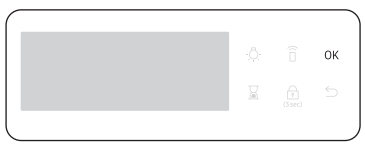
Temperature



1. Turn the mode selector to choose a mode or function. The default temperature of each selection appears.



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

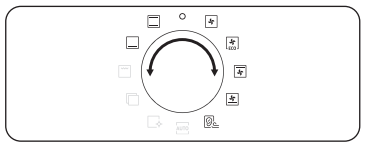


3. Press **OK** to confirm your changes.

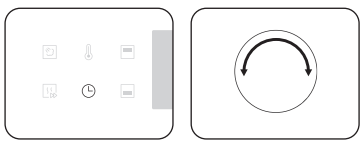
NOTE

- If you do not make any further settings within a few seconds, the oven starts cooking automatically with the default settings.
- To change the set temperature, press the button and follow the above steps.
- The exact temperature inside the oven can be measured with authorized thermometer and method defined by an authorized institution. Using other thermometers may cause a measuring error.

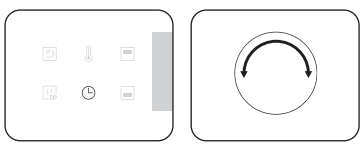
Cooking time



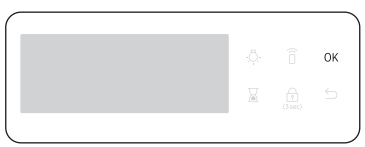
1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press the button, and then turn the value dial to set a desired time up to 23 hours 59 minutes.



3. Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point. Press the button, and use the value dial to set an end point. See **Delay End** for more information.



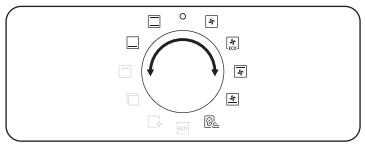
4. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

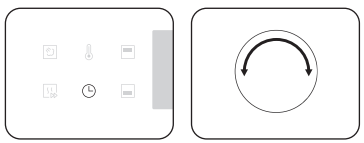
- You can cook without setting the cooking time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the set cooking time, press button and follow the above steps.

Operations

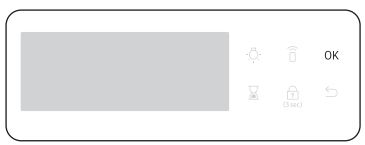
End time



1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press ◷ twice, and turn the value dial to set a desired end time.



3. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

- You can cook without setting the end time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the end time, press ◷ twice, and follow the above steps.

Delay End

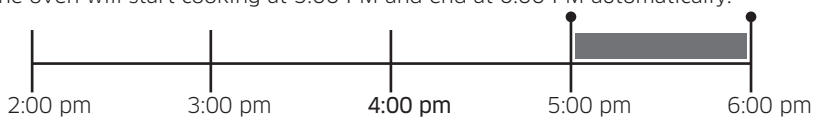
Delay End is designed to make cooking more convenient.

Case 1

Suppose you select a one-hour recipe at 2:00 PM and you want the oven to finish cooking at 6:00 PM. To set the end time, change the Ready At time to 6:00 PM. The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM as you set.

Current time: 2 pm Set cooking time: 1 hour Set Delay End time: 6 pm

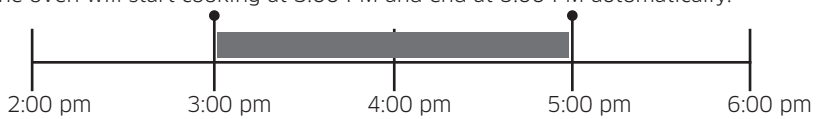
The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM automatically.



Case 2

Current time: 2 pm Set cooking time: 2 hour Set Delay End time: 5 pm

The oven will start cooking at 3:00 PM and end at 5:00 PM automatically.



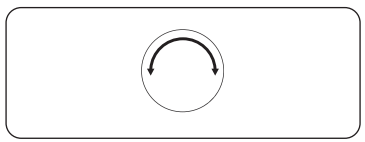
⚠ CAUTION

- Delay End is not available in Dual cook mode.
- Do not keep cooked food in the oven too long. The food may spoil.

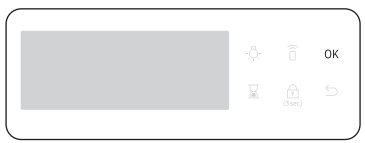
To clear the cooking time

You can clear the cooking time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.

1. While the oven is cooking, press the ◷ button to display the default cooking time.



2. Turn the value dial to set the cooking time to “0:00”. Alternatively, simply press ⮌.



3. Press **OK**.

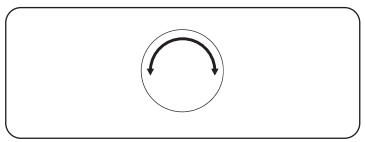
NOTE

In Dual cook mode, you must first select the upper or lower compartment that you want to clear the cooking time for.

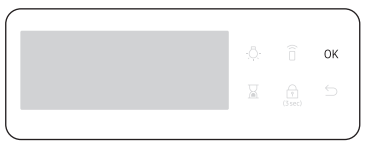
To clear the end time

You can clear the end time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.

1. While the oven is cooking, press ◷ twice to display the set end time.



2. Turn the value dial to set the end time to the current time. Alternatively, simply press ⮌.



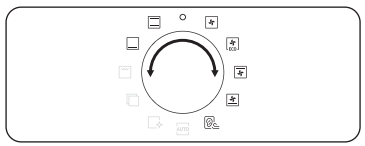
3. Press **OK**.

NOTE

In Dual cook mode, you must first select the upper or lower compartment that you want to clear the cooking time for.

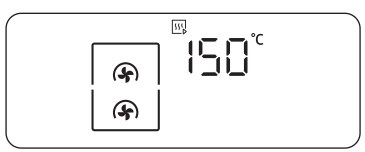
Operations

Cooking modes (except for Grill)



1. Turn the mode selector to select an cooking mode.
2. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common settings** section for details.

3. Optionally, you can fast preheat the oven. To do this, press the button, and set the target temperature.
The corresponding indicator appears on the display.



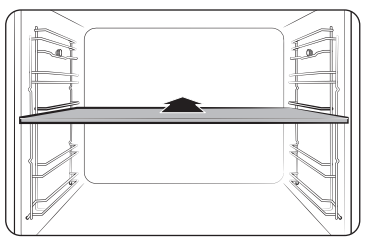
The oven starts preheating with icon until the internal temperature reaches the target temperature.
When preheating is complete, the indicator disappears with a beep.
Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the **Cooking smart**.

NOTE

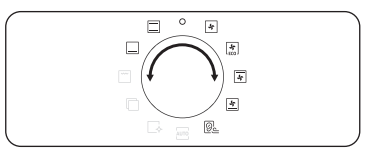
You can change the cooking time and/or temperature during cooking.

Dual cook mode

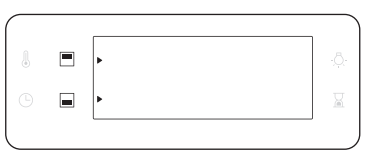
You can use the provided divider to separate the cooking chamber in the upper and lower compartments. This allows users to enable two different cooking modes simultaneously, or to simply choose one compartment to cook with.



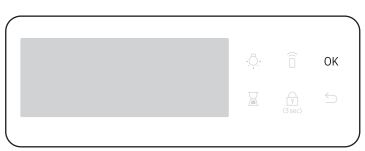
1. Insert the Divider in level 3 to separate the cooking chamber in two compartments.



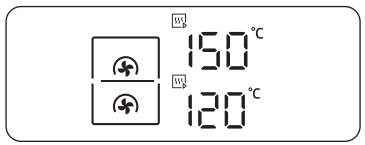
2. Turn the mode selector to select an cooking mode.
You can select Grill, Convection, and Top heat + Convection mode on the upper compartment and Convection, Bottom heat + Convection, and Bottom heat mode on the lower compartment.



3. Press to select the upper compartment, or press to select the lower compartment.
▶ icon will appear on the selected compartment.
4. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common settings** section for details.



5. When done, press **OK**.



The oven starts preheating with icon until the internal temperature reaches the target temperature.
Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the **Cooking smart**.

NOTE

Availability of Dual cook mode depends on the cooking mode. For more information, see the **Cooking smart** section in this manual.

Cooking modes (except for Grill)

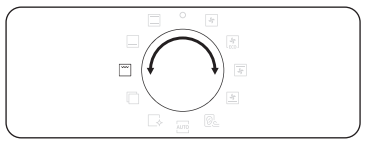
The cooking modes with an asterisk (*) are available for fast preheating and disabled for temperatures set at less than 100 °C.

Mode		Temperature range (°C)				Suggested temperature (°C)
		Single	Dual			
			Upper	Lower	Dual	
	Convection	* 30-250	40-250	40-250	-	160
		The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.				
	Conventional	* 30-250	-	-	-	180
		The heat is generated from the top and bottom heating elements. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.				
	Top heat + Convection	* 40-250	40-250	-	-	180
		The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).				

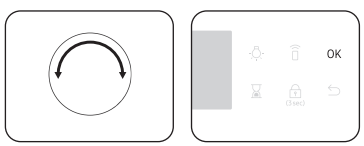
Mode		Temperature range (°C)				Suggested temperature (°C)
		Single	Dual			
			Upper	Lower	Dual	
	Bottom heat + convection	* 40-250	-	40-250	-	200
		The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.				
	Bottom heat	100-230	-	40-250	-	150
		The bottom heating element generates heat. Use this mode at the end of baking or cooking to brown the bottoms of a quiche or pizza.				
ECO	Eco Convection	30-250	-	-	-	160
		Eco Convection uses the optimized heating system to save energy while cooking. The cooking times slightly increases, but the cooking results remain the same. Note that this mode does not require preheating. **NOTE** ECO Convection mode of heating used to determine the energy efficiency class is in accordance with EN60350-1				
	Air Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		Air Sous Vide mode uses low-temperature hot air to implement Sous Vide mode without steam or the water tank. In this mode, the oven keeps constant low temperatures inside the cooking chamber.				

Operations

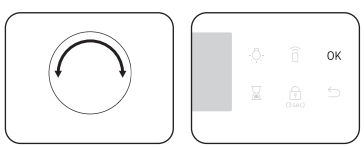
Cooking modes (Grill)



1. Turn the mode selector to select .



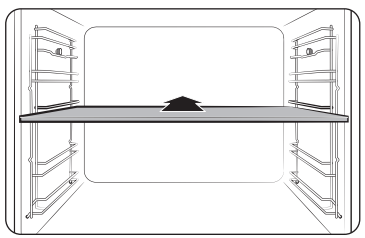
2. Use the value dial to select a **Large grill (G 1)** or **Eco grill (G 2)** or **Fan grill (G 3)**, and then press **OK**.



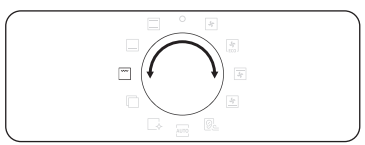
3. Use the value dial to set the temperature, and then press **OK**.

Dual cook mode

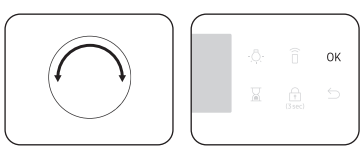
Grilling with Dual cook mode is useful for small serving sizes to save power. By default, only the Large grill option in the upper compartment is available because the oven uses only the top heating element.



1. Insert the divider in level 3 to activate Dual cook mode.



2. Turn the mode selector to select . By default, only **Large grill (G 1)** is selected automatically.



3. Use the value dial to set the temperature, and then press **OK**.

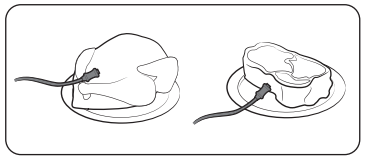
Cooking modes (Grill)

Mode		Temperature range (°C)				Suggested temperature (°C)
		Single	Dual			
			Upper	Lower	Dual	
G 1	Large grill	100-270	40-250	-	-	220
		The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).				
G 2	Eco grill	100-270	-	-	-	220
		The small-area grill emits heat. Use this mode for food that requires less heat, such as fish and filled baguettes.				
G 3	Fan grill	100-250	-	-	-	180
		Two top heating elements generate heat, which is distributed by the fan. Use this mode for grilling meat or fish.				

Cooking with the meat probe (applicable models only)

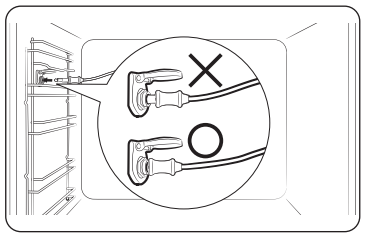
The meat probe measures the internal temperature of meat while it's cooking. When the temperature reaches the target temperature, the oven stops and finishes cooking.

- Use only the meat probe that comes with your oven.
- You cannot set the cooking time if the meat probe is plugged in.

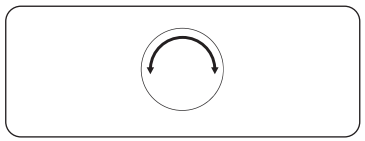


1. On the feature panel, press to choose a cooking mode and temperature.

2. Insert the tip of the meat probe into the centre of the meat to cook. Make sure the rubber handle is not inserted.



3. Plug the probe connector into the socket on the leftsided wall. Make sure you see the Meat Probe inserted indicator when the probe connector is connected.



4. Press button again and turn the value dial (right-sided dial) to set the internal temperature of the meat.

5. Press **OK** to start cooking. The oven completes cooking with a melody when the internal temperature of the meat reaches the set temperature.

⚠ WARNING on acrylamide

- To prevent damage, do not use the meat probe with the spit accessory.
- When cooking is complete, the meat probe becomes very hot. To prevent burns, use oven gloves to take out the food.

NOTE

Not all modes support using the meat probe. If you use the meat probe with inapplicable modes, the current mode indicator blinks. When this happens, remove the meat probe instantly.

Dual cook mode temperature setting range

You can use both the upper and lower compartments simultaneously for different cooking operations.
In Dual Cook mode, the temperature range of one compartment is affected by the temperature settings of the other compartment. For instance, broiling in the upper compartment will be limited by the operation in the lower compartment in terms of cooking temperatures. However, either compartment limits its temperature settings between minimum 40 and maximum 250.

If Upper is set to (℃)	Lower compartment is limited to (℃)	
	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

If Lower is set to (℃)	Upper compartment is limited to (℃)	
	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

Available modes in each zone

Zone	Available mode	Temperature range (℃)	Default temperature (℃)	Fast Preheat	Meat probe
Upper	Convection	40-250	160	X	X
	Large Grill	40-250	220	X	X
	Top Heat + Convection	40-250	180	X	X
Lower	Convection	40-250	160	X	X
	Bottom Heat + Convection	40-250	200	X	X
	Bottom Heat	40-250	150	X	X

NOTE

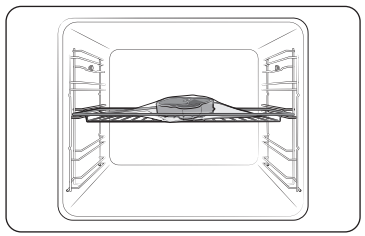
Availability of the modes with an asterisk (*) depends on the oven model.

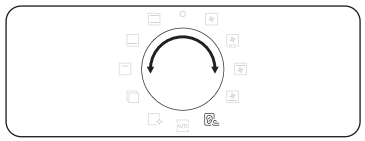
Operations

Air Sous Vide (applicable models only)

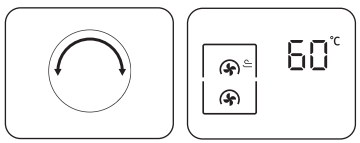
Air Sous Vide mode uses low-temperature hot air to implement Sous Vide mode without steam or the water tank. In this mode, the oven keeps constant low temperatures inside the cooking chamber, cooking food that can keep its original fragrance and nutrients while offering enriched flavor and soft texture.

1. Put food in a clean vacuum bag and seal it up. Then, load the food in rack position 3 of the oven.

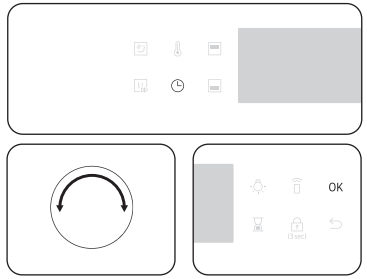




2. Turn the mode selector to select **Air Sous Vide**.



3. Turn the value dial to change the default temperature. Enter the suggested temperature for your food as recommended cooking guide. The default temperature is 60 °C. (You can change the temperature by 1 °C.)



4. Press and turn the value dial to set the cooking time.

5. Press **OK** to start cooking.

NOTE

- Use fresh and quality ingredients only. Trim them in a clean condition and store under refrigeration.
- Use heat-resistant vacuum bags for moving and storing ingredients.
- Do never reuse the heat-resistant vacuum bags.
- The cooking time depends on the thickness of food. Addition of salt or sugar may shorten the cooking time.

Tips

- To keep the original taste, we recommend you use less herbs and spices than in ordinary recipes.
- Meat and fishery offer better flavors when seared and served.
- If not served immediately after cooked, put the food in ice water and cool down completely. Then, store them under 5 °C to keep the fragrance and texture of food.
  - Exceptionally, chicken is recommended to eat immediately after cooked.

We recommended preheat the oven for the best results.

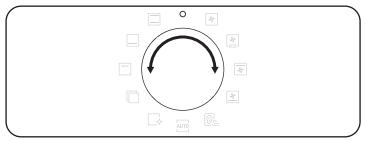
Food	Doneness	Accessory	Level	Temp. (℃)	Time (hrs.)
Beef					
Steak, 4cm thick	Rare	Wire rack	3	54	3-4
Steak, 4cm thick	Medium	Wire rack	3	60	3-4
Steak, 4cm thick	Well done	Wire rack	3	68	3-4
Roast	Medium	Wire rack	3	62	6-8
Roast	Well done	Wire rack	3	68	6-8
Pork					
Chop, boneless	Tender	Wire rack	3	60	3-4
Chop, boneless	Firm	Wire rack	3	71	3-4
Roast	Medium	Wire rack	3	62	4-6
Roast	Well done	Wire rack	3	72	4-6
Pulled pork	Well done	Wire rack	3	74	18-24
Poultry					
Chicken, breast	Tender	Wire rack	3	66	3-4
Chicken, breast	Firm	Wire rack	3	72	3-4
Duck, breast	Tender	Wire rack	3	63	3-4
Fish					
Salmon steak	Tender	Wire rack	3	52	2-3
Salmon steak	Well done	Wire rack	3	63	2-3
Cod fillet	Tender	Wire rack	3	55	2-3

Food	Doneness	Accessory	Level	Temp. (℃)	Time (hrs.)
Vegetables					
Asparagus	-	Wire rack	3	85	2-3
Potato, sliced	-	Wire rack	3	90	2-3
Sweet potato, sliced	-	Wire rack	3	90	2-3
Carrot, sliced	-	Wire rack	3	90	2-3
Squash, cubes	-	Wire rack	3	90	2-3
Fruit					
Apple, sliced	-	Wire rack	3	80	2-3
Pineapple, sliced	-	Wire rack	3	85	1-2
Pear, sliced	-	Wire rack	3	83	2-3
Others					
Hen's eggs	Poached	Wire rack	3	63	2-3
Hen's eggs	Hard boiled	Wire rack	3	71	2-3

* Cook hen's eggs without vacuum sealing.

Operations

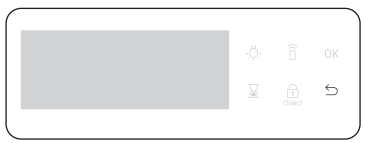
To stop cooking



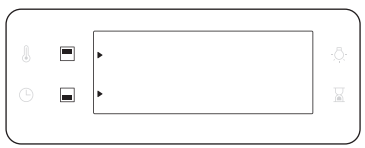
While cooking is in process, turn the mode selector to "O". The oven turns off in a few seconds. This is because, to avoid accepting incorrect commands by users, the oven waits a few seconds so that they can correct their selection.

To stop cooking for an individual compartment

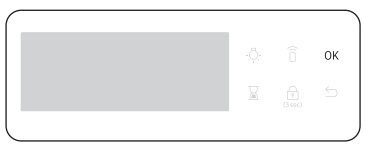
Follow these instructions to stop cooking in Dual cook mode.



1. Press ⮌ to stop the cooking.



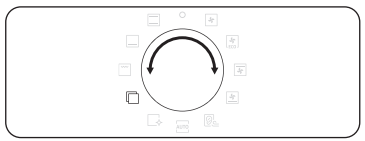
2. Press ▬ to select the upper compartment, or press ▬ to select the lower compartment.
▶ icon will blink on the selected compartment.



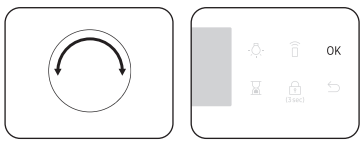
3. Press **OK**. The oven stops cooking with the selected compartment.

Special function

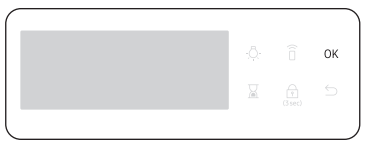
Add special or additional functions to improve your cooking experience. Special functions are not enabled in Dual cook mode.



1. Turn the mode selector to select ⧉.



2. Turn the value dial to select a function, and then press **OK**. The default temperature appears.
3. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common settings** section for details.

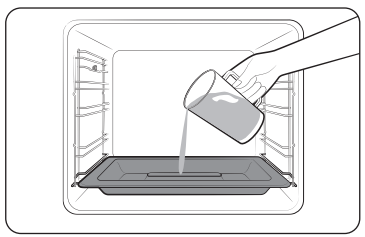


4. Press **OK** to start the function.

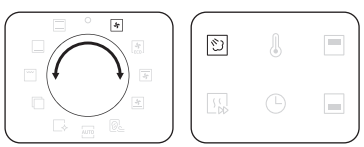
Mode		Temperature range (℃)	Suggested temperature (℃)	Instructions
F 1	Keep warm	40-100	60	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
F 2	Plate warm	30-80	50	Use this for warming dishes or ovenware.
F 3	Defrost	30-60	30	This mode uses for defrosting frozen products, baking goods, fruit, cake, cream and chocolate. The defrosting time is depending on the type, size and quantity of the food.

Natural Steam (applicable models only)

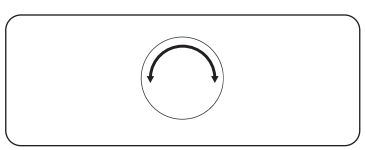
With Natural Steam, you can bake bread that is crispy on the outside and moist inside. We recommended preheat the oven for the best results.



1. Insert steam tray on the bottom of compartment.
2. Fill the tray with water 250 ml only when the oven is cold.

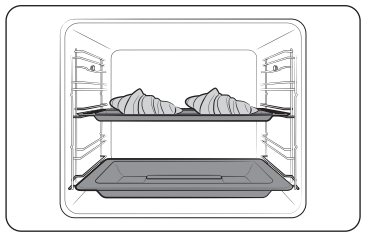


3. Set **Convection** mode and select **Natural Steam**.



4. Turn the value dial to set the temperature.

5. Press **OK** to start preheating.



6. Put the food in the oven on any rack and start cooking.

NOTE

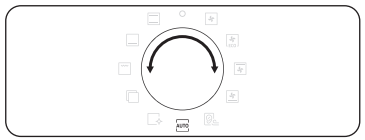
- Do not refill the water during cooking or when the oven is hot.
- When the oven cools down completely after using the **Natural Steam** function, use a wet cloth to wipe the bottom of the compartment.
- To remove water scale that forms after using the oven for an extended time, use a soft cloth with dedicated detergent.

The **Natural Steam** works only with the **Convection** mode.

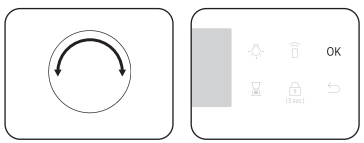
Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Croissants, 4-6 pieces	Universal tray	3	190	20-25
Apple puff pastry	Universal tray	3	190	20-25
Danish pastry	Universal tray	3	190	20-30
Bread roll	Universal tray	3	180	20-30
White bread	Wire rack	2	180	30-40

Auto Cook

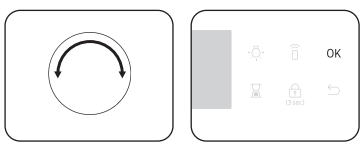
For inexperienced cooks, the oven offers a total of 50 auto cooking recipes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. Turn the mode selector to select AUTO.



2. Turn the value dial to select a programme, and then press **OK**.



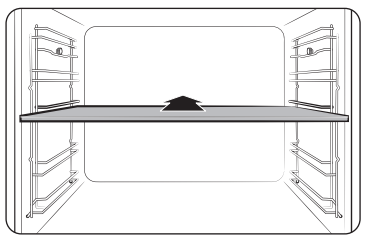
3. Turn the value dial to select a serving size. The weight range depends on the programme.

4. Press **OK** to start cooking.

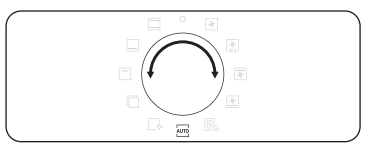
NOTE

- Some of the items in the **Auto cook programmes** include preheating. For those items the preheating progress is displayed. Please put the food in the oven after preheating beep. Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.
- For more information, see the **Auto cook programmes** section in this manual.

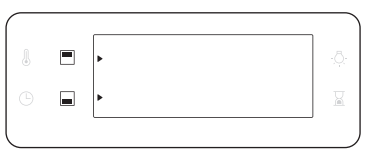
Dual cook mode



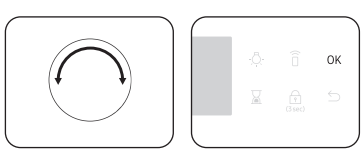
1. Insert the divider in level 3 to activate Dual cook mode.



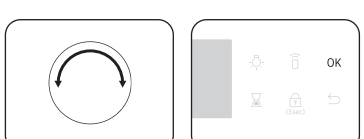
2. Turn the mode selector to select AUTO.



3. Press ▬ to select the upper compartment, or press ▬ to select the lower compartment.
▶ icon will appear on the selected compartment.



4. Turn the value dial to select a programme for the upper compartment, and press **OK**.



5. Turn the value dial to select a serving size. The weight range depends on the programme.
6. Press **OK** to start cooking.

NOTE

For more information, see the **Auto cook programmes** section in this manual.

Cleaning

Two cleaning modes are available for you. This function saves you time by removing the need for regular manual cleaning. The remaining time appears on the display during this process.

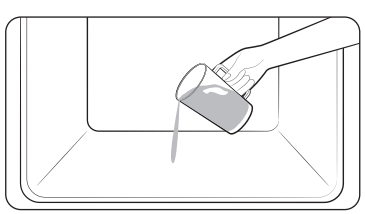
Function		Instructions
C 1	Steam Clean	This is useful for cleaning light soiling with steaming.
C 2	Pyrolytic *	Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning. 1 h 50 m (default setting) / 2 h 10 m / 2 h 30 m

NOTE

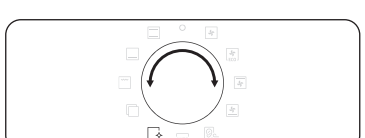
The function with an asterisk (*) is available with applicable models only.

Steam Clean

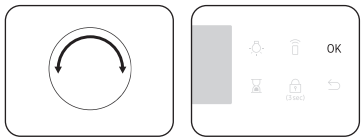
This is useful for cleaning light soiling with steaming. This function saves you time by removing the need for regular manual cleaning. The remaining time appears on the display during this process.



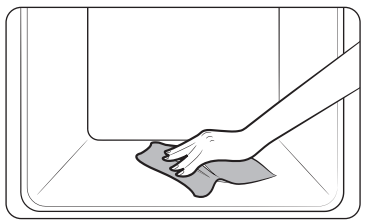
1. Pour 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.



2. Turn the mode selector to select .



3. Turn the Value Dial to select **C 1**, and then press **OK**.
Steam cleaning runs for 26 minutes.



4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

⚠ WARNING

Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

NOTE

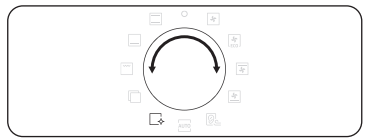
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soils manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- If the oven is hot inside, cleaning is not activated. Wait until the oven cools down, and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.

Pyrolytic

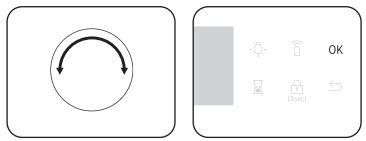
Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.

NOTE

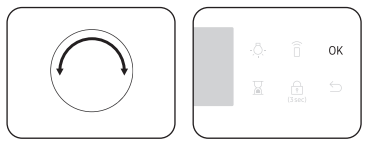
The Pyrolytic function is available with applicable models only.



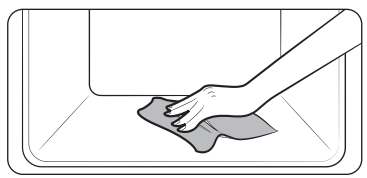
1. Remove all accessories, including the side runners, and wipe out large pieces of impurities manually from inside the oven. Otherwise, they may cause flames during the cleaning cycle, resulting in a fire.
2. Turn the mode selector to select .



3. Turn the Value Dial to select **C 2**, and then press **OK**.



4. Turn the Value Dial to select a cleaning time from 3 levels: 1 hr 50 min (default setting), 2 hr 10 min, and 2 hr 30 min.
5. Press **OK** to start cleaning.



6. When complete, wait until the oven cools down, and then wipe the door along its edges using a wet cloth.

⚠ CAUTION

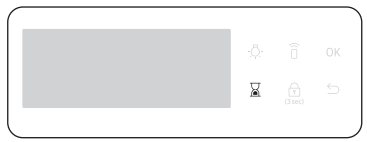
- Do not touch the oven because the oven becomes very hot during the cycle.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- After the cycle is complete, do not power off while the cooling fan is operating to cool the oven down.

NOTE

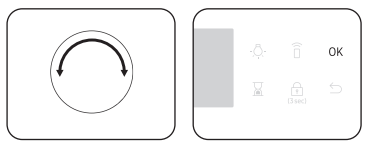
- Once the cycle starts, the oven becomes hot inside. Then, the door will be locked for safety. When the cycle is complete and the oven cools down, the door will be unlocked.
- Make sure you empty the oven before cleaning. Accessories can be deformed due to high temperatures inside the oven.

Timer

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



1. Press ⌛.

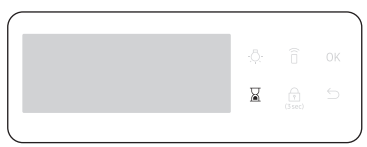


2. Turn the value dial to set the time, and then press **OK**.
You can set the time to a max of 23 hours and 59 minutes.

NOTE

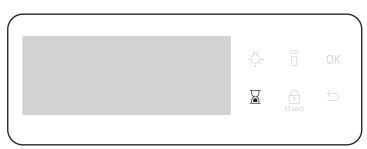
- When the time has elapsed, the oven beeps with a blinking message of “0:00” on the display.
- You can change the timer settings at any time.

Sound On/Off



1. To mute the sound, press and hold down ⌛ for 3 seconds. Then **1** is blinking.
2. Select **1** and press **OK**. And turn the value dial to set On and press **OK**.
3. To unmute the sound, repeat step **1**, **2**, set Off and press **OK**.

Wi-Fi On/Off



1. To set the Wi-Fi on, press and hold down ⌛ for 3 seconds. Then **1** is blinking.
2. Select **2** and press **OK**. And turn the value dial to set On and press **OK**.
3. To set the Wi-Fi off, repeat step **1**, **2**, set Off and press **OK**.

Cooking smart

Manual cooking

⚠ WARNING on acrylamide

Acrylamide produced while baking starch-contained food such as potato chips, French fries, and bread may cause health problems. It is recommended to cook these foods at low temperatures and avoid overcooking, heavy crisping, or burning.

NOTE

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

Accessory tips

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

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

Baking

We recommend to preheat the oven for best results.

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

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

Roasting

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Meat(Beef/Pork/Lamb)					
Sirloin of beef, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	50-70
Boned loin of veal, 1.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	90-120
Pork roast, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	50-60
Joint of pork, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	100-120
Leg of lamb on the bone, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		170-180	100-120

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Poultry(Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, Whole, 1.2 kg *	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		205	80-100 *
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	20-30
Small turkey, whole, 5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	120-150
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Universal tray	3		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 kg	Universal tray	3		200	45-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	3 1		200-230	10-15
Roast fish	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	30-40

* Turn over after half of time.

Grilling

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

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

* Turn over after $^{2}/_{3}$ of the cooking time.

Frozen ready-meal

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen pizza, 0.4-0.6 kg	Wire rack	3		200-220	15-25
Frozen lasagne	Wire rack	3		180-200	45-50
Frozen oven chips	Universal tray	3		220-225	20-25
Frozen Croquettes	Universal tray	3		220-230	25-30
Frozen oven camembert	Wire rack	3		190-200	10-15
Frozen baguettes with topping	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	10-15
Frozen fish fingers	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	15-25
Frozen fish burger	Wire rack	3		180-200	20-35

Pro-Roasting

This mode includes an automatic heating-up cycle up to 220 °C. The top heater and the convection fan are operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection. This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts and poultry.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Roast beef	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Pork roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	4-5
Lamb roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	2-3

ECO convection

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The times of this category are suggested to not be preheated before cooking for saving more energy.
You can increase or decrease the cooking time and/or temperature to your preference.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Wire rack	2	160-180	60-80
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Universal tray	2	190-200	70-80
Sausages, 0.3-0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	160-180	20-30
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	180-200	25-35
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	190-210	25-35
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-40
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-45
Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	180-200	65-75
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Universal tray	3	200-220	25-35

Cooking smart

Dual cook

Before using dual cook function insert the divider into the oven. We recommend preheat the oven for best results.

The following table presents 5 dual cook guides we recommended for cooking, roasting and baking. Using dual cook function, you will be able to cook your main dish & side dish or main dish & dessert simultaneously.

• Using dual cook function, preheating time can be extended.

No	Zone	Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
1	Upper	Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	4		160-170	40-45
	Lower	Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		190-210	13-18
2	Upper	Roast vegetables, 0.4-0.8 kg	Universal tray	4		220-230	13-18
	Lower	Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	1		160-170	70-80
3	Upper	Pita bread	Universal tray	4		230-240	13-18
	Lower	Potato gratin, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24cm oven dish	1		180-190	45-50

No	Zone	Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
4	Upper	Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 4		210-230	30-35
	Lower	Lasagne, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24cm oven dish	1		190-200	30-35
5	Upper	Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	4 4		210-230	15-20
	Lower	Apple puff pastry	Universal tray	1		170-180	25-30

You can also use upper or lower zone only to save power. The cooking time can be extended when you use separated zone. We recommend preheat the oven for best results.

Upper

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	4		170	30-35
Scones	Universal tray	4		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack	4		190-200	30-35
Chicken, drumstick*	Wire rack + Universal tray	4 4		230-250	30-35

* Do not preheat the oven.

Lower

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	1		170	30-35
Marble cake	Wire rack	1		160-170	60-70
Apple pie	Wire rack	1		160-170	70-80
Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		190-210	13-18

Auto cook programmes

⚠ CAUTION

Foods that can easily spoil (such as milk, eggs, fish, meat, or poultry) should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Single cook

The following table presents 40 auto programmes for cooking, roasting and baking.
It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations.
Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.
Auto cook programmes 1 to 19, 38 and 39 include preheating and display the preheating progress. Please put the food in the oven after preheating beep.
Then, press **OK** to start Auto Cook.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 2	Vegetable gratin	0.8-1.2	Wire rack	3
		Prepare fresh vegetable gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 3	Pasta bake	1.2-1.5	Wire rack	3
		Prepare pasta gratin using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 4	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare homemade lasagna using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 5	Ratatouille	1.2-1.5	Wire rack	3
		Put ingredients for Ratatouille in casserole dish with lid. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack. Bake covered. Stir before serving.		
A 6	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	2
		Prepare apple pie using a 20-24 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 7	Croissants	0.3-0.4	Universal tray	3
		Prepare croissants (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
A 8	Apple puff pastry	0.3-0.4	Universal tray	3
		Put apple puff pastries on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 9	Fruit flan base	0.4-0.5	Wire rack	3
		Put the dough into a black metal buttered baking dish for cake base. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 10	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	2
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		
A 11	White bread loaf	0.6-0.7	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
A 12	Mixed grain bread loaf	0.8-0.9	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
A 13	Bread roll	0.3-0.5	Universal tray	3
		Prepare rolls (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep, put tray into the oven.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 14	Fruit crumbles	0.8-1.2	Wire rack	3
		Put fresh fruits (raspberries, blackberries, apple slices, or pear slices) into oven dish 22-24 cm. Distribute crumbles on top. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 15	Scones	0.5-0.6	Universal tray	3
		Put scones (5-6 cm diameter) on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
A 16	Sponge cake	0.5-0.6	Wire rack	3
		Prepare cake batter and put into a black metal round baking tin with 26 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 17	Marble cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare cake batter and put into a metal round gugelhupf or bundt tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 18	Dutch loaf cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare cake batter and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 19	Brownies	0.7-0.8	Wire rack	3
		Prepare cake batter using a 20-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 20	Roast sirloin of beef	0.8-1.2	Wire rack	2
			Universal tray	1
		Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire-rack with fat-side up.		
A 21	Slow Cooked Roast Beef	0.8-1.2	Wire rack	2
			Universal tray	1
		Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire-rack with fat-side up.		
A 22	Herb Roasted Lamb Chops	0.4-0.8	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Marinate the lamb chops with herbs and spices and put them on wire rack.		
A 23	Leg of Lamb on the bone	1.0-1.4	Wire rack	3
			Universal tray	1
		Marinate the lamb and put on wire rack.		
A 24	Roast Pork with Crackling	0.8-1.2	Wire rack	3
			Universal tray	1
		Put pork roast with fat side to the top on wire rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 25	Rack of Pork Ribs	0.8-1.2	Wire rack	3
			Universal tray	1
		Put rack of pork rib on rack.		
A 26	Chicken, Whole	1.0-1.4	Wire rack	2
			Universal tray	1
		Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side down on the rack and turn over as soon as the oven beeps.		
A 27	Chicken, Breast	0.5-0.9	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Marinate breasts and put on the rack.		
A 28	Chicken Drumstick	0.5-0.9	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Brush with oil and spices and put on rack.		
A 29	Duck, Breast	0.3-0.7	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Put duck breasts with fat-side up on the rack. The first setting is for medium, the second for medium- well done cooking level.		
A 30	Trout fillet, baked	0.3-0.7	Universal tray	4
		Put trout fillets with the skin side up on the universal tray.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 31	Trout	0.3-0.7	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Rinse and clean the fish and put head to tail on the rack. Add lemon juice, salt and herbs inside fish. Cut skin surface with knife. Brush oil and salt.		
A 32	Sole	0.3-0.7	Universal tray	3
		Put sole on baking paper on the universal tray. Cut surface with knife.		
A 33	Salmon steak/fillet	0.3-0.7	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Rinse and clean fillets or steaks. Put fillets skin side up on rack.		
A 34	Roast vegetables	0.3-0.7	Universal tray	4
		Rinse and prepare slices of courgette, egg plant, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on universal tray.		
A 35	Baked potato halves	0.5-0.9	Universal tray	3
		Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on universal tray and brush with olive oil, herbs and spices.		
A 36	Frozen Oven Chips	0.3-0.7	Universal tray	3
		Distribute frozen oven chips evenly on universal tray.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 37	Frozen potato wedges	0.3-0.7	Universal tray	3
		Distribute frozen potato wedges evenly on universal tray.		
A 38	Frozen Pizza	0.3-0.7	Wire rack	3
		Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack.		
A 39	Homemade Pizza	0.8-1.2	Universal tray	2
		Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the universal tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
A 40	Dough Proofing	0.3-0.7	Wire rack	2
		Prepare dough in bowl, cover with cling film. Put in centre of rack.		

Dual cook

The following table presents 10 auto programmes for cooking, roasting and baking. You can use only upper zone or lower zone and use the upper and lower zone at the same time.
The programme contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.
All dual auto cook programmes include preheating and display the preheating progress.
Please put the food in the oven after preheating beep.
Press **Cooking Time** to start **Auto Cook**.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

1. Upper

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	4
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
2	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	4
		Prepare homemade lasagna using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
3	Chicken Drumstick	0.5-0.9	Wire rack	4
			Universal tray	4
		Brush with oil and spices and put on rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
4	Baked potato halves	0.5-0.9	Universal tray	4
		Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on universal tray and brush with olive oil, herbs and spices.		
5	Frozen oven chips	0.3-0.7	Universal tray	4
		Distribute frozen oven chips evenly on universal tray.		

2. Lower

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
1	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	1
		Prepare apple pie using a 20-24 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
2	Apple puff pastry	0.3-0.4	Universal tray	1
		Put apple puff pastries on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
3	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	1
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 22-24 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		
4	Frozen Pizza	0.3-0.7	Wire rack	1
		Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
5	Home made Pizza	0.8-1.2	Universal tray	1
		Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the universal tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		

3. Twin

You can select one auto programme for the lower and upper zone and cook simultaneously.

⚠ CAUTION

When you use either the upper or lower zone, the fan and the heater of the other zone may operate for optimal performance. The zone that is not being used must not be used for any unintended purposes.

Test Dishes

According to standard EN 60350-1.

1. Baking

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

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Shortbread	Universal tray	1+3		140	28-33
Fatless sponge cake	Wire rack + Spring form cake tin (Dark coated, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Apple pie	Wire rack + 2 Spring form cake tins ** (Dark coated, Ø 20 cm)	2, placed diagonally		160	70-80
	Universal tray + Wire rack + 2 Spring form cake tins *** (Dark coated, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Increase the cooking time by 5 minutes if you are cooking in Conventional mode using a glass ovenware (Ø 26 cm).

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

*** Two cakes are arranged in the center on top of each other.

2. Grilling

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

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	5		270 (Max)	1-2
Beef burgers * (12 ea)	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	4 1		270 (Max)	1st 15-18 2nd 5-8

* Turn over after 2/3 of the cooking time.

3. Roasting

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Whole chicken * 1.3-1.5 kg	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	60-75
Whole chicken * 1.5-1.7 kg	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	70-85

* Turn over after half of time.

Collection of frequent Auto cook recipes

Potato gratin

Ingredients 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated cheese, butter, thyme

Directions Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish (22-24 cm). Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients.
Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Vegetable gratin

Ingredients 800 g vegetables (courgette, tomato, onion, carrot, pepper, pre-cooked potatoes), 150 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, herb (pepper, parsley or rosemary), 150 g grated cheese, 3 tbsp olive oil, some thyme leaves

Directions Wash the vegetables and slice them to 3-5 mm thickness. Layer the slices on a gratin dish (22-24 cm) and pour the oil on the vegetables. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese and pour on the vegetables. Spread the grated cheese over the top and bake. Then serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Lasagne

Ingredients 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 500 ml tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped), 200 g grated cheese, 1 tsp each of dried parsley flakes, oregano, basil

Directions Prepare tomato meat sauce. Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 30 min.
Cook lasagne noodles according to package directions. Layer the lasagne noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining cheese on the top of layer of noodles and bake.

Apple pie

Ingredients

- **Pastry**: 275 g flour, 1/2 tbsp salt, 125 g white castor sugar, 8 g vanilla sugar, 175 g cold butter, 1 egg(beaten)
- **Filling**: 750 g firm whole apples, 1 tbsp lemon juice, 40 g sugar, 1/2 tbsp cinnamon, 50 g seedless raisins, 2 tbsp bread crumbs

Directions

Sift the flour with the salt above a big bowl. Sift the castor sugar and vanilla sugar with it. Cut with 2 knives the butter through the flour in small cubes. Add 3/4 of the beaten egg. Knead all the ingredients in the food processor until a crumbly mass appears. Form the dough into a ball with your hands. Wrap it in plastic foil and leave it chilled for about 30 min.

Grease the spring tin (24-26 cm diameter) and dust the surface with flour. Roll out 3/4 of the dough till 5 mm thickness. Put it in the tin (bottom and sides).

Peel and core the apples. Cut them in cubes of about 3/4 x 3/4 cm. Sprinkle the apples with lemon juice and mix well. Wash and dry the currants and raisins. Add sugar, cinnamon, raisins and currants. Mix well and sprinkle the bottom of dough with bread crumbs. Press slightly.

Roll out the rest of the dough. Cut the dough in small strips and put them cross wise on the filling. Brush the pie evenly with the rest of the beaten egg.

Quiche Lorraine

Ingredients

- **Pastry**: 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg
- **Filling**: 75 g cubed fatless bacon, 125 ml cream, 125 g crème fraiche, 2 eggs, beaten, 100 g grated cheese from Switzerland, salt and pepper

Directions

To make the pastry, put the flour, butter and egg in a bowl and mix to a soften pastry and then rest it in the refrigerator for 30 min. Roll out the pastry and placed in the greased ceramic dish for quiche (25 cm diameter). Prick the bottom with a fork. Mix the egg, cream, crème fraiche, cheese, salt and pepper. Pour it on the pastry just before baking.

Fruit crumbles

Ingredients

- **Topping**: 200 g flour, 100 g butter, 100 g sugar, 2 g salt, 2 g cinnamon powder
- **Fruit**: 600 g mixed fruits

Directions

Mix all ingredients until to be crumble for making topping. Spread the mixed fruits into an oven dish and sprinkle the crumble.

Cooking smart

Homemade pizza

Ingredients
- **Pizza dough**: 300 g flour, 7 g dried yeast, 1 tbsp olive oil, 200 ml warm water, 1 tbsp sugar and salt
- **Topping**: 400 g sliced vegetable (aubergine, courgette, onion, tomato), 100 g ham or bacon(chopped), 100 g grated cheese

Directions Put the flour, yeast, oil, salt, sugar and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 min. Cover with lid and place in oven for 30 min at 35 °C to prove. Roll out the dough on a floured surface into a rectangle shape and put on the tray or pizza pan. Spread the tomato puree on the dough and place ham, mushroom, olive and tomato. Sprinkle evenly with cheese on the top and bake.

Roast sirloin of beef

Ingredients 1 kg sirloin of beef joint, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g each of rosemary, thyme

Directions Season the beef with salt, pepper and rosemary and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the Wire rack. Put it in the oven and cook.

Herb roasted lamb chops

Ingredients 1 kg lamb chops (6 pieces), 4 large garlic cloves (pressed), 1 tbsp fresh thyme (crushed), 1 tbsp fresh rosemary(crushed), 2 tbsp salt, 2 tbsp olive oil

Directions Mix the salt, garlic, herbs and oil and add the lamb. Turn to coat and leave at a room temperature at least 30 min to 1 hour.

Rack of Pork rib

Ingredients 2 racks pork spare ribs, 1 tbsp black peppercorns, 3 bay leaves, 1 onion (chopped), 3 garlic cloves (chopped), 85 g brown sugar, 3 tbsp Worcestershire sauce, 2 tbsp Tomato puree, 2 tbsp olive oil

Directions Make a barbecue sauce. Heat oil in a sauce pan and add the onion. Cook until softened and add remaining ingredients. Broil and reduce heat and simmer for 30 min until thickened. Marinate the rib with the barbecue sauce at least 30 min to 1 hour.

Maintenance

Cleaning

⚠ WARNING

- Make sure the oven and accessories are cool before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or any other abrasive materials.

Oven interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- To avoid damaging the enamelled oven surfaces, only use standard oven cleaners.
- To remove stubborn soils, use a special oven cleaner.
- As the temperature of the cooking room increases at an initial period, you may find some spots on the inner glass of the door. If this is the case, turn off the oven and wait until it cools down. Then, use kitchen paper or neutral detergent with a clean cloth to wipe up the inner glass.

Oven exterior

For cleaning the exterior of the oven such as the oven door, handle, and display, use a clean cloth and a mild cleaning detergent or warm soapy water, and dry with a kitchen roll or dry towel.
Grease and dirt can remain, especially around the handle because of the hot air coming from inside. It is recommended to clean the handle after each use.

Accessories

Wash the accessories after every use, and dry it with a tea towel. To remove stubborn impurities, soak the used accessories in warm soapy water for about 30 minutes before washing.

Catalytic enamel surface (applicable models only)

The removable parts are coated with dark grey catalytic enamel. They can be soiled with oil and fat spattered by the circulating air during convection heating. However, these impurities burn off at oven temperatures of 200 °C or above.

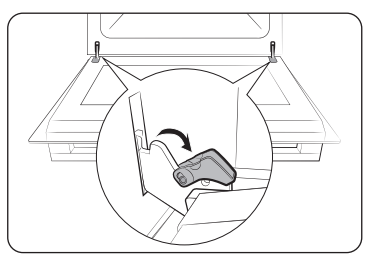
1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select Convection mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

Door

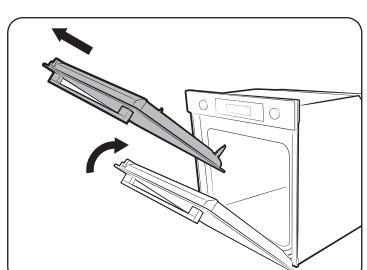
Do not remove the oven door unless for cleaning purposes. To remove the door for cleaning, follow these instructions.

⚠ WARNING

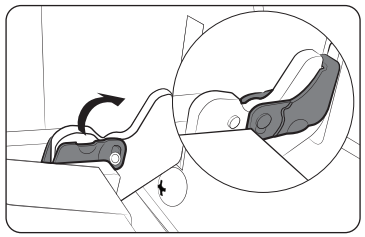
The oven door is heavy.



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



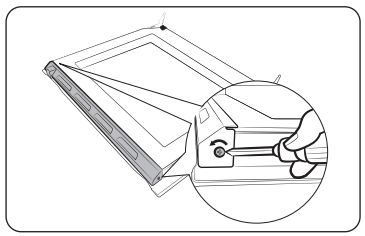
2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.
3. Clean the door with soapy water and a clean cloth.



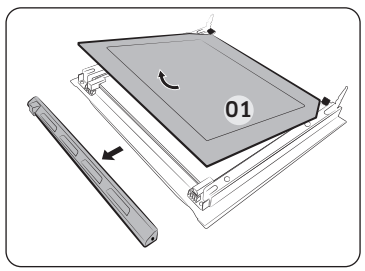
4. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

Door glass

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

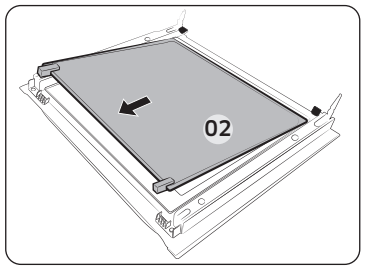


1. Use a screwdriver to remove the screws on the left and right sides.



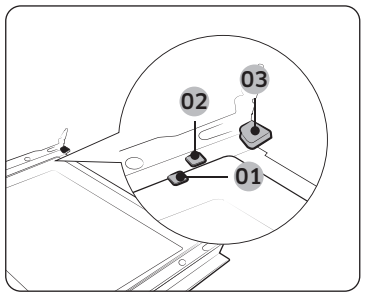
2. Detach the coverings in the arrow directions

3. Remove the first sheet from the door.



4. Remove the second sheet from the door in the arrow direction.

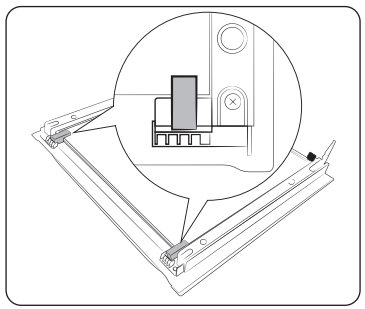
5. Clean the glass with soapy water and a clean cloth.



6. When done, reinsert the sheets as follows:

- Insert sheet 2 between support clip 1 and 2, and sheet 1 into support clip 3 in this order.

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

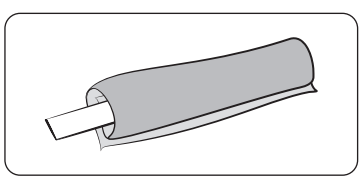


7. Check if the glass rubbers fit into and secure the glass sheet properly.
8. Follow steps 1-2 above in the reverse order to reinstall the door.

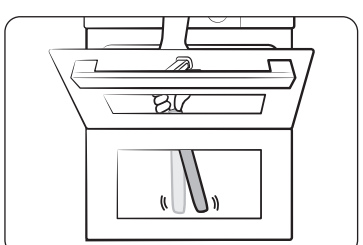
⚠ WARNING

To prevent heat leaks, make sure you properly reinsert the glass sheets.

Dual door glass (applicable models only)



1. Tie the wet tissue to stick.

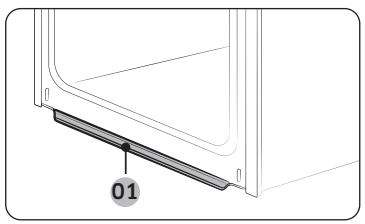


2. Put on the towel below door.
3. Clean the door.
4. Apply detergent to tissue and clean again.
5. Wipe the dry tissue to the moisture and bubble.

⚠ CAUTION

Do not detach the door for cleaning.

Water collector



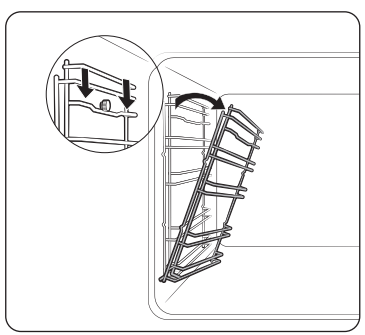
01 Water collector

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

⚠ WARNING

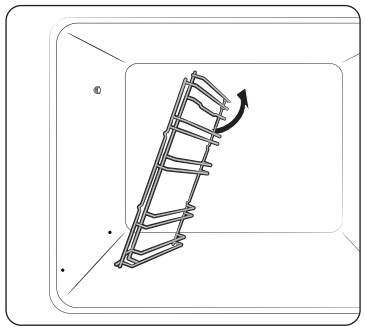
If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service center.

Side runners (applicable models only)



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

Maintenance



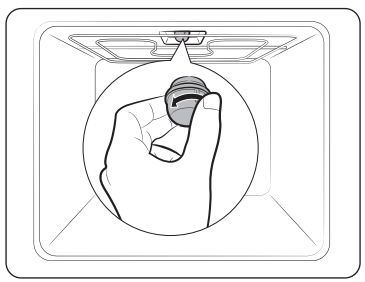
2. Pull and remove the bottom line of the left side runner.
3. Remove the right side runner in the same way.
4. Clean both side runners.
5. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinsert the side runners.

NOTE

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

Replacement

Bulbs

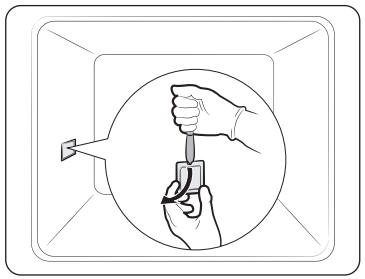


1. Remove the glass cap by turning anti-clockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 above in the reverse order to reinsert the glass cap.

WARNING

- Before replacing a bulb, turn off the oven and unplug the power cord.
- Use only 25-40 W / 220-240 V, 300 °C heat-resistant bulbs. You can purchase approved bulbs at a local Samsung service center.
- Always use a dry cloth when handling a halogen bulb. This is to prevent the bulb from being tampered with fingerprints or sweat, resulting in a shortened lifecycle.

Side oven light



1. Hold the lower end of the cover of the side oven light with one hand, and use a flat-sharp tool such as a table knife to remove the cover as shown.
2. Replace the side oven light.
3. Reinsert the light cover.

Troubleshooting

Checkpoints

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

Problem	Cause	Action
The buttons cannot be pressed properly.	• If there is foreign matter caught between the buttons	• Remove the foreign matter and try again.
	• Touch model: if there is moisture on the exterior	• Remove the moisture and try again.
	• If the lock function is set	• Check whether the lock function is set.
The time is not displayed.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven does not work.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven stops while in operation.	• If it is unplugged from the power socket	• Reconnect the power.
The power turns off during operation.	• If continuous cooking takes a long time	• After cooking for a long time, let the oven cool.
	• If the cooling fan does not work	• Listen for the sound of the cooling fan.
	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
	• When using several power plugs in the same socket	• Use a single plug.
There is no power to the oven.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven exterior is too hot during operation.	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
The door cannot be opened properly.	• If there is food residue stuck between the door and product interior	• Clean the oven well and then open the door again.
The interior light is dim or does not turn on.	• If the lamp turns on and then off	• The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. You can turn it on again by pressing the oven light button.
	• If the lamp is covered by foreign matter during cooking	• Clean the inside of the oven and then check.
Electric shock occurs on the oven.	• If the power is not properly grounded • If you are using a socket without grounding	• Check whether the power supply is properly grounded.
There is water dripping.	• There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not a product malfunction.	• Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.		
There is water remaining in the oven.		

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The brightness inside the oven varies.	• The brightness changes depending on power output changes.	• Power output changes during cooking are not malfunctions, so there is no need to worry.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	• The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate inside the oven.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
The oven does not heat.	• If the door is open	• Close the door and restart.
	• If oven controls are not correctly set	• Refer to the chapter on oven operation and reset the oven.
	• If the household fuse has been blown or the circuit breaker has been tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician.
Smoke comes out during operation.	• During initial operation	• Smoke may come from the heater when you first use the oven. This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop happening.
	• If there is food on the heater	• Let the oven cool sufficiently and remove the food from the heater.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	• If using plastic or other containers that are not heat-resistant	• Use glass containers suitable for hot temperatures.

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	• If the door is often opened during cooking	• Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you frequently open the door, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Steam cleaning does not work.	• This is because the temperature is too high.	• Let the oven cool and then use.
Dual cook mode does not work.	• If the divider is not properly assembled	• Insert the divider correctly and use.
Single cook mode does not work.	• If the divider is inserted in the oven.	• Take out the divider and use.

Information codes

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

Code	Meaning	Action
C-d1	Door lock malfunctions	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-20	Sensor malfunctions	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Only occurs during EEPROM Read/ Write	
C-F0	If there is no communication between the main PCB and sub PCB	
C-F2	Occurs when a communication problem is maintained between the Touch IC <-> Main or Sub micom	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-d0	Button problem Occurs when a button is pressed and held for a period of time.	Clean the buttons and make sure there is no water on/around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.
-dC-	If the divider is removed during cooking in Dual cook mode. If the divider is inserted during cooking in Single cook mode.	The divider must not be removed during cooking in Dual cook mode. Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
S-01	Safety shutoff Oven has continued operating at a set temperature for an extended time. • Under 100 °C - 16 hours • From 105 °C to 240 °C - 8 hours • From 245 °C to Max - 4 hours	This is not system failure. Turn off the oven and remove food. Then try again normally.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Connection voltage		230-240 V ~ 50 Hz
Maximum connected load power		3650-3950 W
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 x 596 x 570 mm
	Built-in	560 x 579 x 549 mm
Volume		76 liter

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG	SAMSUNG		
Model identification	NV7B441****, NV7B442****, NV7B443****, NV7B444****, NV7B445****, NV7B441**C*, NV7B442**C*, NV7B444**C*, NV7B451****, NV7B452****, NV7B453****, NV7B454****, NV7B455****		
Energy Efficiency Index per cavity (EEI_{cavity})	81.6		
Energy Efficiency Class per cavity	A+		
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) ($EC_{electric\ cavity}$)	1.05 kWh/cycle		
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) ($EC_{electric\ cavity}$)	0.71 kWh/cycle		
Number of cavities	1		
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity		
Volume per cavity (V)	76 L		
Type of oven	Built-in		
Mass of the appliance (M)	NV7B441****: 33.4 kg NV7B442****: 33.4 kg NV7B443****: 38.4 kg NV7B444****: 33.4 kg NV7B445****: 38.4 kg	NV7B441**C*: 38.4 kg NV7B442**C*: 38.4 kg NV7B444**C*: 38.4 kg	NV7B451****: 33.4 kg NV7B452****: 36.9 kg NV7B453****: 40.9 kg NV7B454****: 36.9 kg NV7B455****: 40.9 kg

Data determined according to standard EN 60350-1, EN 50564, Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014, and Regulation (EC) NO 1275/2008.

Overall Standby Power consumption (W) (All network ports is "on" condition)		1.9 W
Period of time for the power management (min)		20 min.
WIFI	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W
	Period of time for the power management (min.)	20 min.
Stand-By Mode	Power consumption	1.0 W
	Period of time for the power management (min.)	30 min.

Energy saving tips

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

NOTE

Hereby, Samsung declares that this radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements in the UK. The full text of the EU declaration of conformity and the UK declaration of conformtiy is available at the following internet address: The official Declaration of conformity may be found at http://www.samsung.com. go to Support > Search Product Support and enter the model name.

	Frequency range	Transmitter power (Max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software.
The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 leads to open source license information as related to this product.

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
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
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01413C-01