

Four encastrable

Manuel d'installation et d'utilisation

NV73J9770RS



Table des matières

Utilisation de ce manuel	3
Les symboles suivants sont utilisés dans ce 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	6
(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 (douceur, sécurité et silence)	10
Accessoires	11
Tiroir d'eau	12

Opérations	13
Tableau de commande	13
Paramètres communs	14
Fonction du four	16
Fonctions spéciales	19
Cuisson automatique	20
Recette du chef	21
Favoris	21
Minuterie	22
Nettoyage	23
Paramètres	25
Aide	27
Cuisiner intelligemment	27
Cuisson manuelle	27
Programmes de cuisson automatique	33
Fonctions spéciales	40
Essais de plats	41
Collecte de recettes de cuisine automatiques fréquentes	42
Entretien	45
Nettoyage	45
Remplacement	48
Dépannage	48
Points à contrôler	48
Codes d'information	50
Annexe	51
Fiche technique de l'appareil	51

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 ce 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.

Consignes de sécurité

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.

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 par l'utilisateur 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. 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.

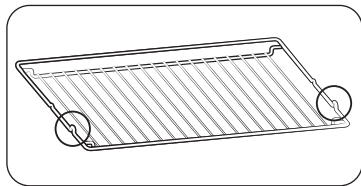
L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

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 service après-vente 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, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de réparation 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.

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, les batteries, etc.), rendez-vous sur : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Fonction d'économie d'énergie automatique

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

Installation

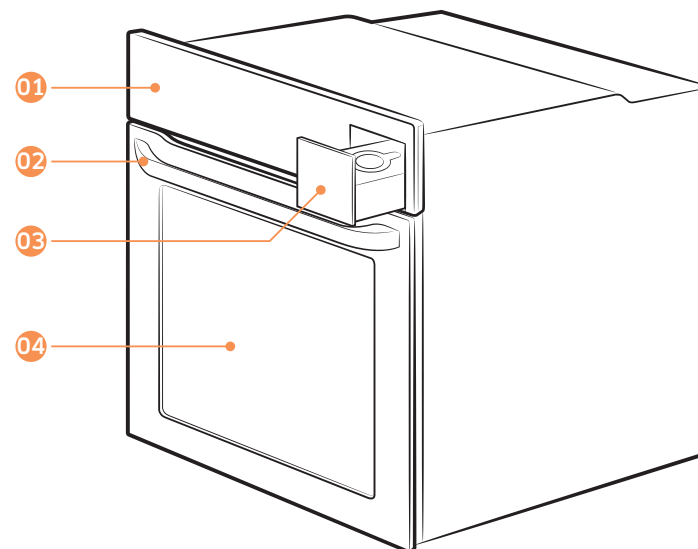
⚠ AVERTISSEMENT

- Ce four doit être installé par un technicien qualifié. Le technicien est chargé du branchement du four sur la prise d'alimentation conformément aux règles de sécurité en vigueur dans votre région.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2,000 m.

Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous constatez un problème avec le four ou l'un des accessoires, contactez un centre de service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur local.

Coup d'œil sur le four



01 Tableau de commande

02 Poignée de la porte

03 Tiroir d'eau

04 Porte

Accessoires

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



Grille métallique



Grille métallique pour plateau *



Plaque à pâtisserie *



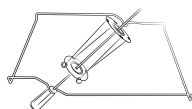
Plateau universel *



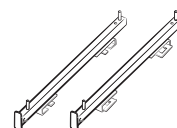
Plateau très profond *



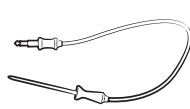
Tournebroche *



Tournebroche et brochette *



Rail télescopique *

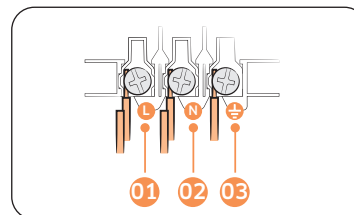


Sonde thermique *

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, 1,5~2,5 mm² mini.

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

Vérifiez les spécifications de puissance indiquées 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.

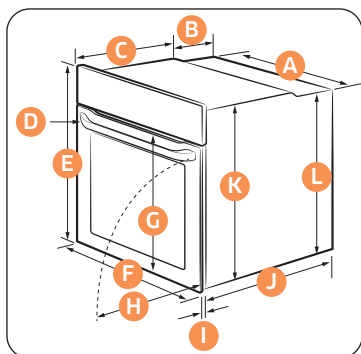
Installation

Montage dans un meuble

Si le four est installé dans un meuble encastrable, celui-ci doit posséder des surfaces plastiques et des parties adhésives résistant à une température maximale de 90 °C. Samsung ne sera pas tenue responsable de dommages occasionnés au meuble dus à l'émission de chaleur par le four.

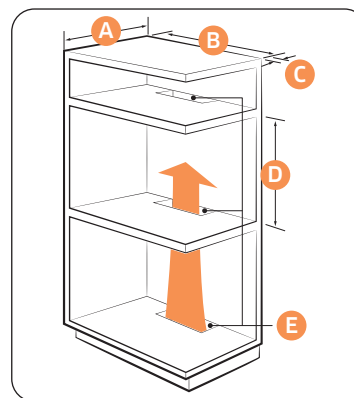
Le four doit être correctement ventilé. En vue de la ventilation, laissez un interstice d'environ 50 mm entre la tablette inférieure du meuble et la paroi de soutien. Si le four est installé sous une table de cuisson, respectez les instructions d'installation de cette dernière.

Dimensions requises pour l'installation



Four (mm)

A	560	G	506 maximum
B	175	H	494 maximum
C	370	I	21
D	50 maximum	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

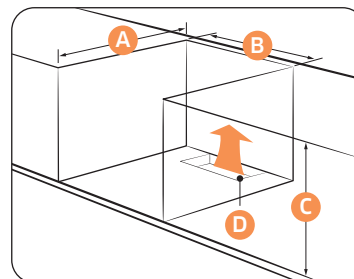


Meuble encastré (mm)

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

REMARQUE

L'élément encastré doit être équipé d'orifices d'aération (**E**) afin de permettre à la chaleur et à l'air de circuler.



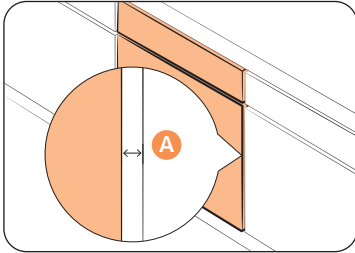
Meuble sous évier (mm)

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

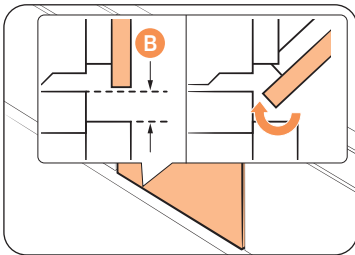
REMARQUE

élément encastré doit être équipé d'orifices d'aération (**D**) afin de permettre à la chaleur et à l'air de circuler.

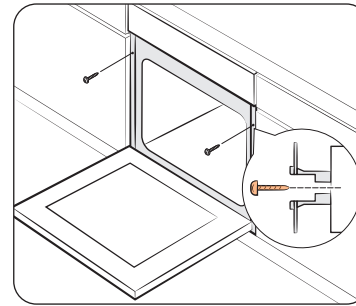
Montage du four



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



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



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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

📖 REMARQUE

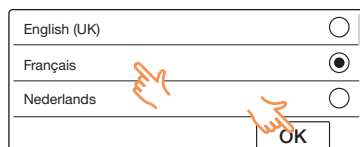
L'aspect réel du four peut différer de celui du modèle.

Avant de commencer

Paramétrage initial

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, L'écran d'accueil apparaît avec le logo Samsung. Suivez les instructions portées à l'écran pour terminer le paramétrage initial. Vous pourrez modifier ultérieurement le paramétrage initial en accédant à l'écran Paramètres.

ETAPE 1 : Langue



Choisissez votre langue de menu préférée.

1. Sélectionnez une langue.
2. Appuyez sur **OK**.

ETAPE 2 : Heure



Spécifiez l'heure actuelle.

1. Appuyez sur un élément quelconque de l'heure pour afficher le pavé numérique à l'écran.
2. Utilisez le pavé numérique pour entrer chaque élément de l'heure (heure et minute).
3. Appuyez sur **OK**. Pour revenir à l'écran précédent, appuyez sur ↶.

ETAPE 3 : Mise à jour automatique

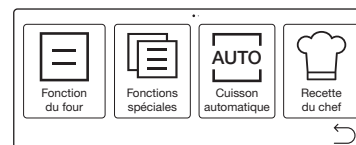


Activez la mise à jour automatique pour conserver l'heure exacte.

1. Appuyez sur **ON** pour activer, ou sur **OFF** pour désactiver la mise à jour automatique.
2. Appuyez sur **OK**. Pour revenir à l'écran précédent, appuyez sur ↶.

REMARQUE

Une fois terminé, l'écran de menu apparaît.



REMARQUE

Si l'écran de menu s'affiche lors de la première utilisation, vous pouvez procéder au paramétrage initial (Langue/Heure/Mise à jour automatique) en vous reportant à la section Paramètres.

Odeur du four neuf

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

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

Mécanisme de sécurité intelligent

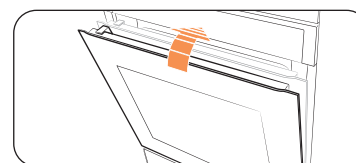
Si vous ouvrez la porte alors que le four fonctionne, l'éclairage du four s'allume et le ventilateur ainsi que les éléments chauffants cessent de fonctionner. Cela a pour but d'éviter les blessures ainsi que les pertes d'énergie inutiles. Lorsque cela se produit, fermez simplement la porte et le four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

Fermeture en douceur de la porte (douceur, sécurité et silence)

Le four encastrable Samsung se caractérise par une fermeture en douceur de la porte, qui se ferme doucement, en sécurité et en silence.

Lorsque vous fermez la porte, les charnières spécialement conçues saisissent la porte quelques centimètres avant la position finale. Il s'agit d'un toucher parfait pour plus de confort, permettant à la porte d'être fermée en silence et doucement.

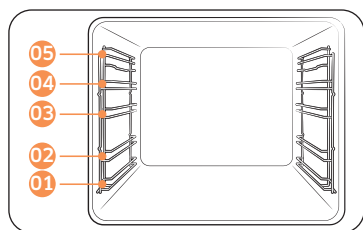
(Cette caractéristique est disponible selon le modèle du four.)



La porte commence à se fermer doucement à environ 15 degrés, puis se ferme complètement après 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.
Tournebroche *	Le tournebroche peut être utilisé pour faire griller des aliments (ex : poulet). Utilisez seulement le tournebroche en mode Unique au niveau 4 où l'adaptateur est disponible. Dévissez le manche de la broche pour le retirer pendant la cuisson.
Tournebroche et brochette *	Placez le plateau à la hauteur de grille 1 pour collecter les jus de cuisson, ou sur le fond du four pour une grande portion de viande. Il est recommandé d'utiliser les accessoires de la broche pour une portion de viande inférieure à 1,5 kg. 1. Insérez la broche dans la viande. Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche. 2. Placez les pommes de terre et les légumes précuits autour de la viande. 3. Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four. Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support. (la broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée). 4. Dévissez la poignée avant la cuisson. 5. Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.

Avant de commencer

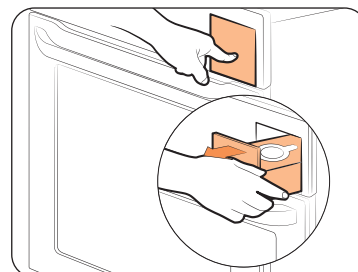
Rails télescopiques *	Utilisez la plaque des rails télescopiques pour insérer le plateau comme suit : 1. Étirez la plaque des rails hors du four. 2. Placez le plateau sur la plaque des rails et glissez la plaque dans le four. 3. Fermez la porte du four.
Sonde thermique *	La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande à cuire. Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.

REMARQUE

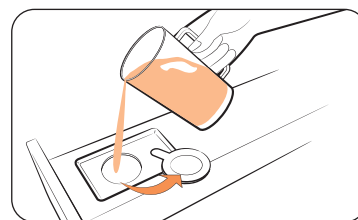
La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Tiroir d'eau

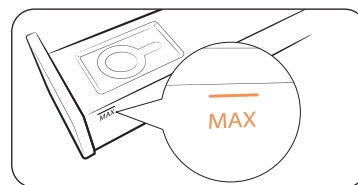
Le tiroir à eau est utilisé avec les fonctions Vapour (Vapeur). Remplissez-le d'eau avant de procéder à la cuisson vapeur.



1. Positionnez le tiroir d'eau dans le coin supérieur droit. Poussez le tiroir vers l'intérieur pour l'ouvrir et le retirer.

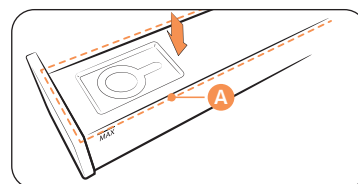


2. Ouvrez le couvercle du tiroir et remplissez le tiroir de 500 ml d'eau potable.
3. Fermez le couvercle et réinsérez le tiroir.



REMARQUE

Ne dépassez pas la ligne maxi.



REMARQUE

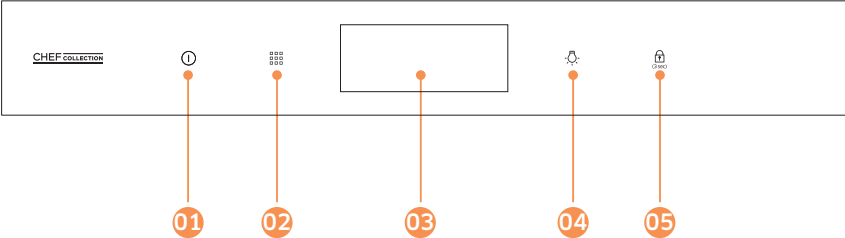
Assurez-vous que le boîtier supérieur (A) du tiroir d'eau soit fermé avant d'utiliser le four.

Opérations

Le four contient des menus principaux qui couvrent tous les aspects de l'utilisation et de l'entretien du four, à partir desquels vous pouvez accéder à l'ensemble des modes et des options de cuisson, ainsi qu'à leurs fonctions et réglages avancés.

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.



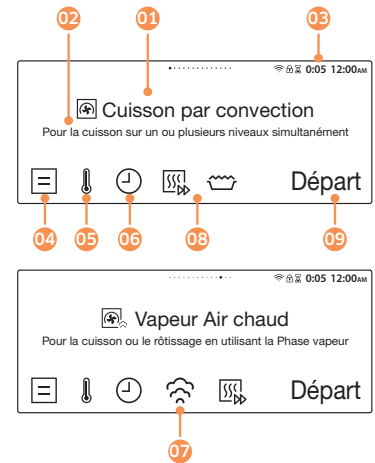
1. Puissance	Appuyez sur ce bouton pour allumer le four. Pour l'éteindre, maintenez appuyé durant 1 seconde. Si vous rencontrez des problèmes lors de l'appui ou un écran blanc (arrêt du système), maintenez appuyé durant 7 secondes pour réinitialiser le four.
2. Menu	Appuyez sur ce bouton pour afficher les 10 menus principaux. Fonction du four, Fonctions spéciales, Recette du chef, Cuisson automatique, Favoris, Nettoyage, Minuterie, Commande intelligente, Paramètres, et Aide.
3. Affichage à commande tactile	Vous pouvez balayer avec le doigt pour naviguer parmi les menus et appuyez pour sélectionner le menu désiré.
4. Éclairage du four	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage du four. L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte ou lorsque le fonctionnement du four démarre. Et il s'éteint automatiquement après une certaine période d'inactivité afin d'économiser l'énergie.

5. Sécurité enfants	Pour éviter tout risque d'accident, la fonction Sécurité enfants permet de verrouiller toutes les commandes, à l'exception du bouton Puissance. Appuyez sur le bouton pendant 3 secondes pour activer, ou appuyez à nouveau pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage sur le panneau de commande.
---------------------	---

REMARQUE

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

Affichage



- 01 Le menu actuel ou sélectionné est affiché avec un symbole spécifique.
- 02 Brève description du menu actuel ou sélectionné.
- 03 Barre d'indication : à partir de la gauche, connexion Wi-Fi, Sécurité enfants, Minuterie et l'heure actuelle.
- 04 Appuyez sur ce bouton pour ouvrir l'écran Fonction du four.
- 05 Appuyez sur ce bouton pour changer la température.
- 06 Appuyez sur ce bouton pour changer la durée de cuisson.
- 07 Appuyez sur ce bouton pour changer le Niveau de vapeur.
- 08 La disponibilité des options dépend du mode. Appuyez sur ce bouton pour activer ou désactiver les options.
- 09 Appuyez sur ce bouton pour démarrer le fonctionnement

Opérations

Le plus utilisé



Le mode de cuisson le plus fréquemment utilisé dans les 20 dernières sélections sera configuré comme Le plus utilisé. La prochaine fois que vous allumerez le four, le mode de cuisson spécifié apparaîtra à l'écran principal avec le symbole  sur le haut de l'icône du mode. Notez que si plusieurs modes de cuisson sont utilisés le même nombre de fois, le dernier mode utilisé sera configuré comme Le plus utilisé..

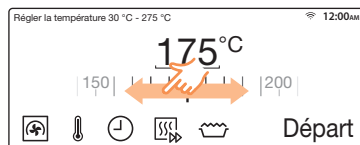
Paramètres communs

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.

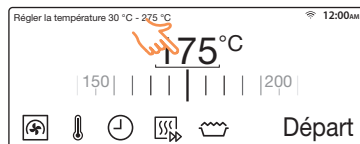
Température



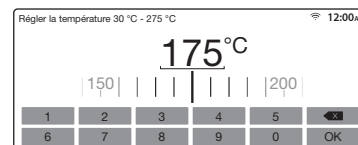
1. Appuyez sur  pour afficher l'écran du thermomètre.



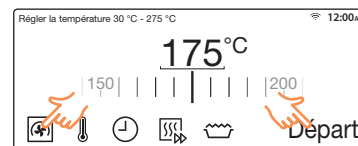
2. Faites glisser vers la gauche ou vers la droite pour changer la température de 5 °C.



Par ailleurs, appuyez sur l'élément de la température pour afficher le pavé numérique.



Utilisez le pavé numérique pour saisir la température manuellement.



3. Appuyez sur **Départ** pour démarrer la cuisson, ou appuyez sur  pour revenir à l'écran principal.

REMARQUE

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.

Temps de cuisson



1. Appuyez sur  pour afficher l'écran de l'horloge numérique.



2. Appuyez sur un élément quelconque de l'heure pour afficher le pavé numérique à l'écran. Utilisez le pavé numérique pour régler chaque élément de l'heure (heure et minute) selon vos préférences.



3. Vous pouvez éventuellement différer l'heure de fin de votre cuisson au moment que vous souhaitez. Pour cela, appuyez sur un élément quelconque dans la fenêtre supérieure droite (**Prêt à :**). Suivez l'étape 2 ci-dessus pour changer l'heure de fin. Reportez-vous à **Fin du départ différé** pour plus d'informations.



4. Une fois terminé, appuyez sur  pour confirmer vos modifications.
5. Appuyez sur **Départ** pour démarrer la cuisson, ou appuyez sur  pour revenir à l'écran principal.

Fin du départ différé

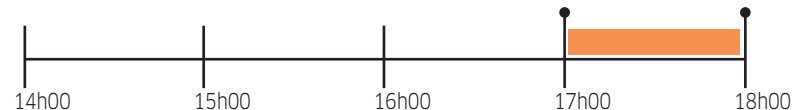
La Fin du départ différé permet de rendre la cuisson plus pratique.

Cas 1

Supposez que vous sélectionnez une recette d'une heure à 14h00 et que vous souhaitez que le four finisse la cuisson à 18h00. Pour régler l'heure de fin, changez l'heure **Prêt à :** sur 18h00. Le four démarre la cuisson à 17h00 et la termine à 18h00 comme vous l'avez spécifié.

Heure actuelle : 14h00 Durée de cuisson réglée : 1 heure Heure de Fin de départ différé réglée : 18h00

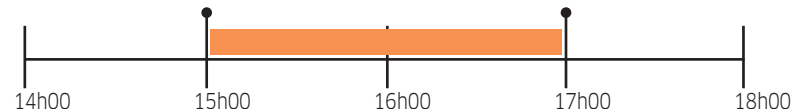
Le four démarre la cuisson à 17h00 et la termine automatiquement à 18h00.



Cas 2

Heure actuelle : 14h00 Durée de cuisson réglée : 2 heures Heure de Fin de départ différé réglée : 17h00

Le four démarre la cuisson à 15h00 et la termine automatiquement à 17h00.



⚠ ATTENTION

Ne conservez pas les aliments cuits au four trop longtemps. Ils pourraient s'abîmer.

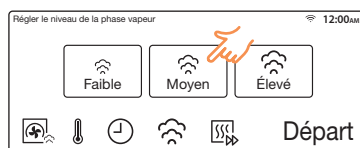
Opérations

Niveau de vapeur (uniquement pour les modes Vapeur)

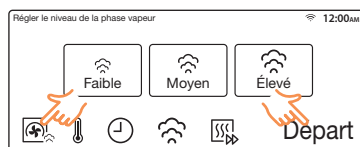
Vous pouvez régler le Niveau de vapeur dans les modes **vapeur Air chaud**, **vapeur Chaleur par le haut + Air chaud** et **vapeur Chaleur par le bas + Air chaud**.



1. Sélectionnez un mode de cuisson Vapeur.
2. Appuyez sur  pour afficher l'écran du Niveau de vapeur.



3. Appuyez sur le Niveau de vapeur souhaité.



4. Appuyez sur **Départ** pour démarrer la cuisson, ou appuyez sur  pour revenir à l'écran principal.

REMARQUE

- Veillez à vidanger l'eau restante après avoir utilisé la Cuisson en phase vapeur. Une fois que le four démarre la vidange, veuillez patienter jusqu'à ce que le cycle de vidange soit terminé.
- Lorsqu'une fonction Vapeur est terminée, vous devez vidanger le tiroir d'eau car l'eau restante peut affecter les autres modes de cuisson.

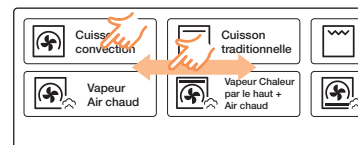
Fonction du four



1. À l'écran principal, faites glisser vers la gauche ou vers la droite pour sélectionner un mode de cuisson.



Par ailleurs, vous pouvez appuyer sur l'icône Liste situé sur le coin inférieur gauche et sélectionnez dans la liste qui apparaît le mode de cuisson que vous souhaitez.



2. Changez la température par défaut et/ou la durée de cuisson, le niveau de vapeur (si nécessaire) ou sélectionnez les options si vous le souhaitez.



3. Appuyez sur **Départ**.

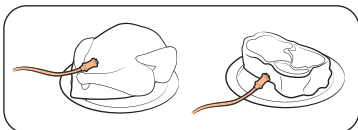
REMARQUE

- La disponibilité des paramètres et des options varie selon le mode de cuisson.
- Vous pouvez modifier la durée de cuisson à tout moment pendant la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, un message indiquant « **Votre cuisine est prête** » apparaît en émettant un signal sonore. Pour prolonger la durée de cuisson, appuyez sur « **+5min** » pour prolonger la durée de cuisson de 5 minutes.
- Pour enregistrer la recette actuelle, appuyez sur ☆ pour l'ajouter à la liste des favoris.

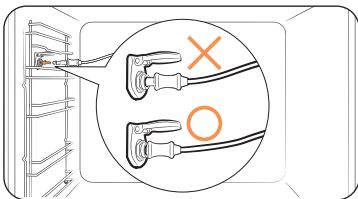
Cuisson avec la sonde thermique

La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande en cours de cuisson. Lorsque la température atteint la valeur souhaitée, le four s'arrête et termine 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. 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.



2. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise sur le mur du côté gauche. Si la sonde est connectée correctement, un message indiquera « **Sonde thermique insérée** », et l'icône de l'horloge devient un icône dédié.



3. Spécifiez la température de cuisson, ou sélectionnez les options que vous souhaitez.
4. Appuyez sur l'icône de la sonde thermique puis spécifiez la température interne de la viande que vous souhaitez.



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

AVERTISSEMENT

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

REMARQUE

Notez que tous les modes prennent en charge la sonde thermique. Si vous utilisez la sonde thermique avec des modes non applicables, un message indiquant « **Retirer la sonde thermique** ». Si cela se produit, retirez instantanément la sonde thermique.

Modes de cuisson

Mode	Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)	Options		Sonde thermique
			Préchauffage rapide	Croustillant	
	120-275	170	0	-	0
	La chaleur générée par le système de chauffe par convection et les ventilateurs est continuellement prise en charge par l'air chaud de la vapeur. L'intensité de l'air de la vapeur peut être réglée sur faible, moyenne ou élevée. Ce mode convient pour la cuisson des feuilletés, des gâteaux à base de levure, du pain et des pizzas et au rôtissage de la viande et du poisson.				
	120-275	170	0	-	0
	La chaleur générée par le système de chauffe supérieur et par le système de chauffe par convection est partagée de façon égale dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude prend en charge les éléments chauffants. Ce mode convient au rôtissage des plats croustillants comme la viande, la volaille ou le poisson.				

Opérations

Mode		Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)	Options		Sonde thermique
				Préchauffage rapide	Croustillant	
	Vapeur Chaleur par le bas + Air chaud	120-275	170	0	-	0
		La chaleur générée par l'élément chauffant inférieur et le système de chauffe par convection est partagée de façon égale dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude prend en charge les éléments chauffants. Ce mode convient à la cuisson des aliments croustillants comme les pizzas ou les tartes aux pommes.				
	Cuisson par convection	30-275	170	0	0	0
		L'élément chauffant arrière génère de la chaleur, distribuée de façon égale par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage simultanés sur différents niveaux.				
	Cuisson traditionnelle	30-275	200	0	-	0
		La chaleur est générée à partir des éléments chauffants supérieur et inférieur. Cette fonction doit être utilisée pour la cuisson et le rôtissage standard de la plupart des types de plats.				
	Chaleur par le haut + Convection	40-275	190	0	0	0
		L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon égale par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour le rôtissage des aliments avec un dessus croustillant (la viande ou les lasagnes par exemple)				
	Chaleur par le bas + Convection	40-275	190	0	0	0
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur, distribuée de façon égale par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les pizzas, le pain ou les gâteaux.				

Mode		Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)	Options		Sonde thermique
				Préchauffage rapide	Croustillant	
	Grand gril	100-300	240	-	-	X
		Le grand gril émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).				
	Gril Éco	100-300	240	-	-	X
		Le gril éco émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour les aliments nécessitant moins de chaleur, comme les poissons et les baguettes garnies.				
	Gril et ventilateur	100-275	240	-	-	X
		Deux éléments chauffants supérieurs génèrent de la chaleur, distribuée par le ventilateur. Utilisez ce mode pour la cuisson au gril de la viande ou du poisson.				
	Chaleur par le bas	100-230	190	-	-	X
		L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur. Utilisez ce mode à la fin de la cuisson pour faire brunir le fond d'une quiche ou d'une pizza.				
	Rôtissage Pro	80-200	160	-	-	0
		Le Rôtissage Pro lance un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. L'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent alors de fonctionner pour faire saisir les aliments comme la viande. Une fois que la viande est saisie, elle cuit à basse température. Utilisez ce mode pour le bœuf, la volaille ou le poisson.				
	Cuisson intensive	40-275	170	-	0	0
		La cuisson intensive permet d'activer tous les éléments chauffants à tour de rôle pour distribuer de la chaleur de façon égale à l'intérieur du four. Utilisez ce mode pour de longues recettes, comme de longs gratins ou des tartes.				

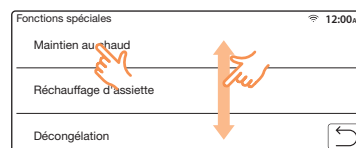
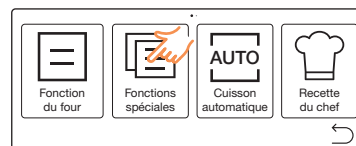
Mode		Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)	Options		Sonde thermique
				Préchauffage rapide	Croustillant	
	Convection Éco	30-275	170	-	0	0
		La Convection Éco utilise le système chauffant optimisé pour économiser de l'énergie durant la cuisson. Les durées de cuisson augmentent légèrement, mais les résultats de cuisson restent les mêmes. Notez que ce mode ne nécessite pas de préchauffage.  REMARQUE Le mode de chauffe par convection ÉCO est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN60350-1				

Options

	Préchauffage rapide	Activez cette option pour préchauffer rapidement le four jusqu'à la température réglée.
	Croustillant	Activez cette option si vous souhaitez obtenir une texture croustillante optimale pour vos aliments. Cela est permis en fait à la réduction de l'humidité dans les aliments, cela produit par conséquent de meilleurs résultats pour les frites surgelées et les gâteaux aux fruits ou les friands.

Fonctions spéciales

Ajoutez des fonctions spéciales ou supplémentaires pour accroître votre expérience cuisine.



1. Appuyez sur **Menu**, puis sur **Fonctions spéciales**.

2. Balayez avec votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner la fonction souhaitée.

3. Changez la température et/ou la durée de cuisson par défaut si vous le souhaitez.

4. Appuyez sur **Départ**.

 REMARQUE

- Vous pouvez modifier la durée de cuisson à tout moment pendant la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, un message indiquant « **Votre cuisine est prête** » apparaît en émettant un signal sonore. Pour prolonger la durée de cuisson, appuyez sur « +5min » pour prolonger la durée de cuisson de 5 minutes.

Fonctions spéciales

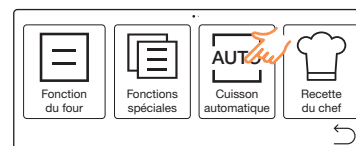
Mode	Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)	Consignes
Maintien au chaud	40-100	80	Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
Réchauffage d'assiette	30-80	60	Utilisez cette option pour garder les assiettes ou les plats au chaud

Opérations

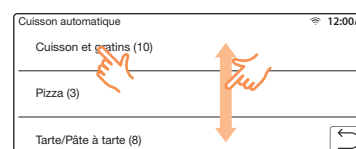
Mode	Plage de température (°C)	Température suggérée (°C)	Consignes
Décongélation	30-60	30	Ce mode est utilisé pour décongeler les produits surgelés, cuire des aliments, des fruits, un gâteau, de la crème et du chocolat. Le temps de décongélation dépend du type, de la taille et de la quantité d'aliments.
Pâte fermentée	30-50	35	Ce mode est utilisé pour fermenter la pâte et réaliser des yaourts maison.
Cuisson de pizza	160-250	220	Ce mode convient à la cuisson des pizzas, la température et la durée de cuisson dépendront de la taille de la pizza et de l'épaisseur de la pâte.
Cuisson lente	70-120	100	Ce mode utilise de basses températures pour une texture tendre. Il convient au rôtissage du bœuf, du porc, du veau ou de l'agneau lorsque vous souhaitez une texture tendre. Nous vous recommandons de saisir la viande sur toutes ses faces à haute température sur la table de cuisson avant de procéder au rôtissage.
Séchage	40-90	70	Ce mode est utilisé pour sécher les fruits, les légumes et les herbes. Le temps de séchage dépend du type, de la taille et de la quantité d'aliments.

Cuisson automatique

Pour les cuisiniers débutants, le four propose un total de 80 fonctions de cuisson automatique réparties en 10 catégories. 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. Appuyez sur **Menu**, puis sur **Cuisson automatique**.



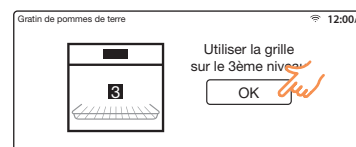
2. Balayez avec votre doigt vers le haut ou vers le bas pour sélectionner une catégorie, puis appuyez sur la recette désirée au sein de cette catégorie.



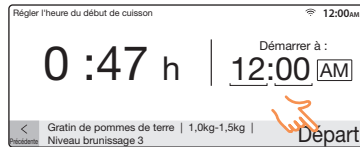
3. Vous serez informé de la quantité recommandée pour cette recette. Appuyez sur « > » pour accéder à l'étape suivante, ou sur « < » pour revenir à l'écran précédent.



4. Appuyez sur un niveau de brunissage pour cette recette. Appuyez sur « > » pour accéder à l'étape suivante.



5. Préparez les aliments et les accessoires comme demandé, puis appuyez sur **OK**.



6. Appuyez sur **Départ** pour lancer la cuisson. Vous pouvez modifier l'heure de départ de la recette en cours le cas échéant. Pour ce faire, appuyez sur un élément quelconque de l'heure sur le volet de droite et changez l'heure de départ. Puis appuyez sur **Départ**.

REMARQUE

Pour obtenir plus d'informations, reportez-vous à la section Programmes de cuisson automatique de ce manuel.

Recette du chef

Après avoir téléchargé l'application **SmartThings**, vous pourrez découvrir des recettes proposées par les grands chefs. Essayez la cuisson que vous souhaitez avec leurs propres recettes. Pour en savoir plus, veuillez vous reporter à l'application SmartThings.

Favoris

Ajoutez une recette que vous utilisez fréquemment à la liste des Favoris pour mieux la retrouver la prochaine fois. Cela vous permettra de gagner du temps dans la recherche d'une ancienne recette que vous souhaitez utiliser. Le four propose deux façons de le faire :

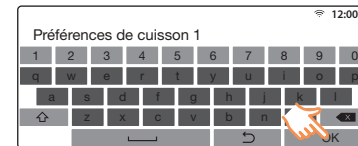
1 - Créer une recette personnalisée



1. Appuyez sur **Menu**, puis sur **Favoris**.



2. Le message « **Créer votre propre recette** » apparaît. Appuyez sur **Suivante**.
3. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran pour régler manuellement le mode du four, la température, le temps et/ou les options de cuisson selon vos préférences.
4. Utilisez le clavier qui s'affiche à l'écran pour renommer la recette.
5. Appuyez sur **OK**. Vos paramètres seront ajoutés aux Favoris.



REMARQUE

Vos recettes favorites, si vous en avez ajoutées, seront répertoriées dans les Favoris à l'étape 2 ci-dessus. Dans ce cas, appuyez sur Ajouter aux favoris pour créer une nouvelle recette.

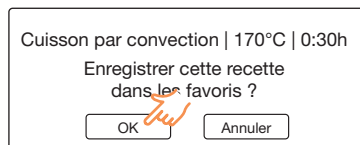
Opérations

2 - Ajouter la recette actuelle aux Favoris

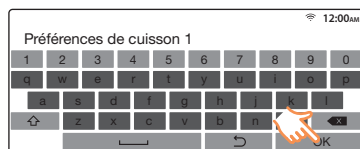
Vous pouvez utiliser la recette actuelle pour l'ajouter aux Favoris en tant que nouvel élément.



1. Une fois la cuisson de la recette actuelle terminée, appuyez sur ☆.



2. Le message « Enregistrer cette recette dans les favoris ? » apparaît. Appuyez sur **OK** pour créer une nouvelle recette.

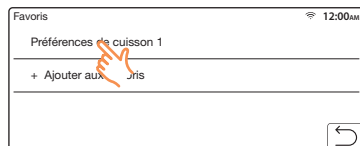


3. Le clavier apparaît à l'écran. Utilisez le clavier qui s'affiche à l'écran pour renommer la recette.
4. Appuyez sur **OK**. La recette actuelle sera ajoutée aux Favoris.

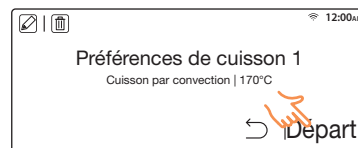
Pour utiliser une recette favorite :



1. Appuyez sur **Menu**, puis sur **Favoris**.



2. Touchez la recette souhaitée dans la liste qui apparaît. Des informations détaillées sur la recette sélectionnée s'afficheront.



3. Appuyez sur **Départ** pour lancer la cuisson.

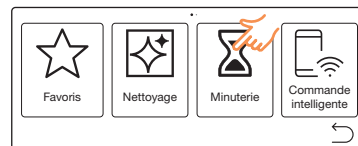
REMARQUE

Vous pouvez modifier ou supprimer des recettes de votre liste de Favoris.

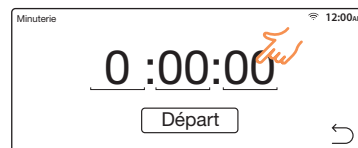
- Pour modifier une recette, sélectionnez-la et appuyez sur ✎.
- Pour supprimer une recette de la liste, sélectionnez-la et appuyez sur l'icône 🗑️.

Minuterie

La minuterie vous permet de vérifier l'heure ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.



1. Appuyez sur **Menu**, puis sur **Minuterie**.



2. Appuyez sur un élément quelconque de l'heure pour afficher le pavé numérique à l'écran.
3. Utilisez le pavé numérique pour définir l'heure souhaitée.
4. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur **Départ**.

REMARQUE

Lorsque le temps s'est écoulé, le message « Le temps est écoulé » s'affiche avec une mélodie.

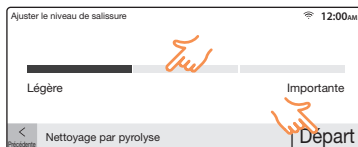
Nettoyage

Quatre modes de nettoyage sont mis à votre disposition. Cette fonction vous permet de gagner du temps, car elle vous évite de procéder régulièrement à un nettoyage manuel.

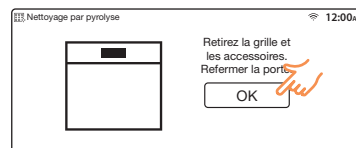
Fonction	Consignes
Nettoyage par pyrolyse	La pyrolyse est une technologie de nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel.
Nettoyage vapeur	Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.
Détartrage	Nettoyez à l'intérieur du générateur de vapeur afin d'éviter d'affecter la qualité et le goût des aliments.
Vidange en cours	Lorsqu'une fonction Vapeur est terminée, vous devez vidanger le tiroir d'eau afin d'éviter d'affecter les autres modes de cuisson. Si vous souhaitez faire une nouvelle vidange à des fins de nettoyage, utilisez cette fonction.

Nettoyage par pyrolyse

La pyrolyse est une technologie de nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel.



1. Retirez tous les accessoires, y compris les rainures latérales, et enlevez les grosses impuretés à l'intérieur du four à la main. Sinon, elles peuvent générer une flamme lors du cycle de nettoyage, et entraîner un incendie.
2. Accédez à **Menu > Nettoyage > Nettoyage par pyrolyse**, puis appuyez sur **Suivante**.
3. Sélectionnez un niveau de salissure entre **Légère** et **Importante**, puis appuyez sur **Départ**. Trois niveaux sont disponibles : 1 h 50 min, 2 h 10 min et 2 h 30 min.



4. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran puis appuyez sur **OK**. La durée du cycle dépend du niveau de salissure et il peut prendre jusqu'à deux heures et demies pour finir.
5. Attendez 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.

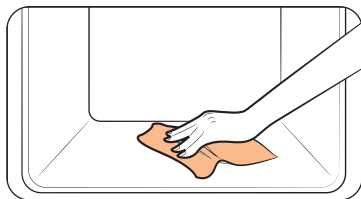
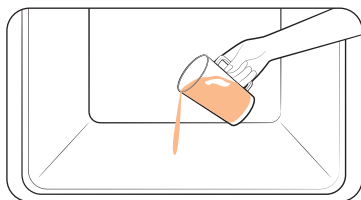
📖 REMARQUE

- 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.

Opérations

Nettoyage vapeur

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



1. Accédez à **Menu > Nettoyage > Nettoyage vapeur**, puis appuyez sur **Départ**.
2. Retirez tous les accessoires, puis appuyez sur **OK**.
3. Versez 400 ml ($\frac{3}{4}$ pinte) d'eau dans le fond du four et fermez la porte puis appuyez sur **OK**. Le cycle 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 à la vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé. Cela permet de bien laisser sécher la surface émaillée intérieure.
- Tant que le four est chaud à l'intérieur, le nettoyage automatique 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.

Détartrage

Nettoyez à l'intérieur du générateur de vapeur afin d'éviter d'affecter la qualité et le goût des aliments.



Le four comptabilise la durée des cycles de nettoyage en phase vapeur et vous demande d'effectuer le détartrage lorsque cela s'avère nécessaire. Vous pouvez quand-même activer les fonctions de nettoyage en phase vapeur pendant les deux prochaines heures, sans pour autant procéder au détartrage. Cependant, aucune fonction de nettoyage en phase vapeur ne sera activée après ces deux heures, à moins d'activer et d'effectuer le cycle de détartrage.



1. Accédez à **Menu > Nettoyage > Détartrage**, puis appuyez sur **Départ**.
2. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran puis appuyez sur **OK**. Le cycle dure 3 heures.
 - Videz et nettoyez le tiroir d'eau, puis remplissez-le de 50 ml de produit détartrant et de 400 ml d'eau potable.
3. Une fois que le détartrage est terminé, le four vidange l'eau automatiquement.
4. Utilisez des maniques pour retirer et vider le tiroir d'eau, puis remplissez-le de 500 ml d'eau potable pour le rincer.
5. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran puis appuyez sur **OK** pour démarrer le rinçage.
6. Lorsque le rinçage est terminé, utilisez des maniques pour vider et nettoyer le tiroir d'eau.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement des produits détartrants spécifiquement destinés aux fours à vapeur et aux cafetières.

⚠ ATTENTION

- N'annulez pas le détartrage en cours. Sinon, vous devez redémarrer le cycle de détartrage dans les trois prochaines heures afin d'activer les fonctions à vapeur.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Pour connaître le rapport de mélange de l'eau et du produit détartrant, suivez les instructions du fabricant comme indiqué ci-dessus.

Vidange

Si vous souhaitez faire une nouvelle vidange à des fins de nettoyage, utilisez la fonction Vidange comme suit :



1. Accédez à **Menu > Nettoyage > Vidange en cours**, puis appuyez sur **Départ**.



2. Le four vidange l'eau du générateur de vapeur au tiroir d'eau.
3. Une fois que la vidange est terminée, utilisez des maniques pour vider et nettoyer le tiroir d'eau.

📖 REMARQUE

Une fois que le four démarre la vidange, veuillez patienter jusqu'à ce que le cycle de vidange soit terminé.

Paramètres

Il est possible que vous souhaitiez modifier les paramètres par défaut selon vos préférences, ou vérifier la connexion réseau à des fins de diagnostic. Le four vous propose 11 éléments de réglage différents.

Wi-Fi

Permet d'activer ou désactiver la connexion Wi-Fi.

Pour activer une connexion Wi-Fi

1. Accédez à **Menu > Paramètres > Wi-Fi**, puis appuyez sur **On** sur le volet de droite.
2. Appuyez sur un élément apparaissant dans la liste des réseaux disponibles.
3. Vous serez invité à fournir un mot de passe pour des raisons de sécurité sur le réseau. Entrez le mot de passe.

📖 REMARQUE

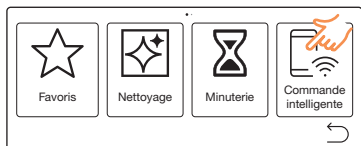
- Pour désactiver une connexion Wi-Fi, accédez à **Menu > Paramètres > Wi-Fi**, puis appuyez sur **Off** sur le volet de droite.
- Pour en savoir plus sur la connexion Wi-Fi et l'utilisation de l'application, consultez le manuel d'utilisation de l'application.

Connexion facile

La Connexion facile vous permet de configurer facilement les paramètres réseau y compris la procédure d'authentification.

Opérations

Commande intelligente



Avec la Commande intelligente activée durant la cuisson, vous pouvez modifier la durée de cuisson et/ou la température à l'aide de l'application. Pour en savoir plus, consultez le manuel d'utilisation de l'application fourni séparément.

- Accédez à **Menu > Commande intelligente**, puis activez et désactivez facilement.

REMARQUE

Par la présente, Samsung Electronics déclare que ce four est conforme aux exigences essentielles et autres dispositions applicables de la Directive 1999/5/EC.

Vous pouvez consulter la Déclaration de conformité officielle à l'adresse suivante : <http://www.samsung.com> (dans Support (Assistance)).

L'équipement peut être utilisé dans tous les pays européens.

Langue

Permet de choisir une langue d'affichage.

- Accédez à **Menu > Paramètres**, puis appuyez sur la langue que vous souhaitez.

Capacité

Permet de régler le niveau de volume pour les signaux sonores et les mélodies.

- Accédez à **Menu > Paramètres**, puis utilisez la barre située à côté de l'élément Capacité pour régler le volume.

Luminosité

Permet de modifier la luminosité de l'écran d'affichage.

- Accédez à **Menu > Paramètres**, puis utilisez la barre située à côté de l'élément Luminosité pour régler la luminosité de l'écran.

Affichage

Le four passe en mode Veille après une certaine période d'inactivité, et affiche l'heure actuelle. Vous pouvez activer ou désactiver l'écran de l'horloge apparaissant en mode Veille.

- Accédez à **Menu > Paramètres**, puis appuyez sur **Affichage** pour basculer entre **On** et **Off**.
- Pour économiser de l'énergie, l'heure actuelle disparaît elle aussi après une période d'inactivité donnée, même si vous réglez l'option **Affichage** sur **On**.

Type d'horloge

Permet de sélectionner un type d'horloge pour l'heure actuelle apparaissant en mode Veille. Deux types sont disponibles : Analogique et Numérique.

- Accédez à **Menu > Paramètres**, puis appuyez sur **Type d'horloge** pour basculer entre **Analogique** et **Numérique**.

Format de l'heure

Permet de sélectionner le format de l'heure actuelle apparaissant en mode Veille. Deux types sont disponibles : 12 heures et 24 heures.

- Accédez à **Menu > Paramètres**, puis appuyez sur **Format de l'heure** pour basculer entre **24 h** et **AM/PM** (12 h).

Régler l'heure

Permet de régler l'heure actuelle.

1. Accédez à **Menu > Paramètres > Régler l'heure**.
2. Appuyez sur un élément quelconque de l'heure pour afficher le pavé numérique à l'écran.
3. Utilisez le pavé numérique pour entrer chaque élément (heure et minute).
4. Appuyez pour basculer entre **AM** et **PM** (disponible avec le format 12 heures).
5. Appuyez sur **OK** pour enregistrer vos modifications.

Mise à jour

Permet de vérifier la version actuelle du micrologiciel, et/ou mettre à jour avec le micrologiciel le plus récent.

Logiciel

1. Accédez à **Menu > Paramètres > Mise à jour** pour afficher la version actuelle.
2. Appuyez sur **Mise à jour** sur le volet de droite pour vérifier s'il y a des mises à jour.
3. Si des mises à jour sont disponibles, suivez les instructions à l'écran pour effectuer la mise à jour.

Mise à jour automatique

Permet d'activer ou de désactiver la Mise à jour automatique.

Si la Mise à jour automatique est activée et qu'une mise à jour quelconque est disponible, le four effectuera la mise à jour sans préavis.

Informations concernant la licence

Permet de vérifier les informations concernant la licence du micrologiciel.

Aide

Astuces et informations utiles sur un élément spécifique que vous sélectionnez.

Dépannage

Permet de vérifier un point de contrôle à l'écran, et d'essayer les suggestions proposées pour résoudre le problème.

Guide de première utilisation

Permet de fournir des instructions simples sur l'utilisation basique du four.

Cuisiner intelligemment

Cuisson manuelle

⚠ AVERTISSEMENT concernant l'acrylamide

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

📖 REMARQUE

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

Conseils concernant les accessoires

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

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

Cuisiner intelligemment

Faire cuire

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

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Biscuit de Savoie	Grille métallique, moule Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Gâteau marbré	Grille métallique, moule à Gugelhopf.	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
Crumble aux fruits	Grille métallique, plat à four 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Plateau universel	3		180-190	30-35
Lasagnes	Grille métallique, plat à four 22-24 cm	3		190-200	25-30
Meringues	Plateau universel	3		80-100	100-150
Soufflé	Grille métallique, coupelles à soufflé	3		170-180	20-25
Gâteau aux pommes à pâte levée	Plateau universel	3		150-170	60-70
Pizza maison (1 à 1,2 kg)	Plateau universel	2		190-210	10-15
Petits feuilletés surgelés, garnis	Plateau universel	2		180-200	20-25

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

Rôtissage

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Viande (bœuf/porc/agneau)					
Surlonge de bœuf, 1 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		160-180	50-70
Longe de veau désossée, 1,5 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		160-180	90-120
Rôti de porc, 1 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		200-210	50-60
Roulé de porc, 1 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		160-180	100-120
Gigot d'agneau sur l'os, 1 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		170-180	100-120
Volaille (poulet/canard/dinde)					
Poulet entier 1,2 kg*	Grille métallique + plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		205	70-80*

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Morceaux de poulet	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		200-220	25-35
Magret de canard	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		180-200	20-30
Petite dinde entière, 5 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		180-200	120-150
Légumes					
Légumes, 0,5 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		220-230	15-20
Pommes de terre au four (coupées en deux), 0,5 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		200	45-50
Poisson					
Filet de poisson, cuit	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		200-230	10-15
Poisson grillé	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		180-200	30-40

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

Faire griller

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

Aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Pain					
Toast	Grille métallique	5		270-300	2-4
Toasts au fromage	Plateau universel	4		200	4-8
Bœuf					
Bifteck*	Grille métallique pour plateau + plateau universel	4		240-250	15-20
Hamburgers*	Grille métallique pour plateau + plateau universel	4		250-270	13-18
Porc					
Côtelettes de porc	Grille métallique pour plateau + plateau universel	4		250-270	15-20
Saucisses	Grille métallique pour plateau + plateau universel	4		260-270	10-15
Volaille					
Poulet, escalopes	Grille métallique pour plateau + plateau universel	4		230-240	30-35
Poulet, pilon	Grille métallique pour plateau + plateau universel	4		230-240	25-30

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

Cuisiner intelligemment

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 au four 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 pour plateau + plateau universel	3		190-200	10-15
Bâtonnets de poisson surgelés	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3		190-200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés	Grille métallique	3		180-200	20-35

Mode Phase vapeur

Avec le mode Phase vapeur activé, le four génère de la vapeur et distribue de façon uniforme à l'intérieur de l'enceinte de cuisson, couvrant ainsi toute la zone, ainsi que chaque grille et coin. Cela permet de faire brunir les aliments, offrant ainsi un dessus croustillant et un intérieur doux et juteux.

Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable jusqu'à la ligne maximale, et sélectionnez le niveau de vapeur le plus adapté à votre recette.

Vapeur Air chaud

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode de phase vapeur pour la cuisson de la texture.

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de la phase vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Petits pains réfrigérés	Plateau universel	3	Faible	180-185	15-20
Croissants réfrigérés	Plateau universel	3	Faible	180-190	10-15
Pain blanc/Pain aux céréales	Grille métallique	2	Centre	180-185	40-50
Pâte feuilletée	Plateau universel	3	Faible	175-185	15-20
Flan/crème	Grille métallique	3	Faible	120-130	25-30
Soufflé	Grille métallique	3	Faible	170-180	15-20
Pizza surgelée à pâte levée	Grille métallique	3	Centre	190-210	15-20
Baguette*	Plateau universel	3	Charge	180-200	25-30

* Une baguette nécessite la phase vapeur uniquement au début de la cuisson. Nous vous recommandons d'utiliser le mode Vapeur Air chaud durant 10 min puis d'utiliser le mode Convection avec la même température au cours du temps de cuisson restant.

Vapeur Chaleur par le haut + Air chaud

Nous vous recommandons d'ajuster le mode de cuisson à la moitié du temps de cuisson, afin d'éliminer la vapeur pour une texture croustillante. Nous vous recommandons d'utiliser le mode Chaleur par le haut + Air chaud ou le mode Convection et de conserver la température.

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de la phase vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Rôti de porc avec couenne, 1,2 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	Centre	170-180	90-120
Poulet entier, 1,2 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	2	Centre	190-200	55-65
Morceaux de poulet	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	Centre	210-220	25-30
Magret de canard rôti	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	Centre	170-180	15-25
Canard entier, 2,5 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	Centre	170-180	120-150
Petite dinde entière, (4 kg)	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	Centre	180-200	110-140
Poisson entier* (0,5 kg)	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	Centre	160-180	20-30
Filets de poisson*	Plateau universel	3	Faible	190-200	10-20

* Nous vous recommandons d'utiliser le mode Vapeur Chaleur par le haut + Air chaud durant le temps de cuisson pour une saveur moelleuse.

Vapeur Chaleur par le bas + Convection

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode de phase vapeur pour une cuisson croustillante.

Aliment	Accessoire	Niveau	Niveau de la phase vapeur	Temp. (°C)	Temps (min)
Pizza maison	Plateau universel	2	Centre	190-200	15-20
Pizza à pâte levée	Plateau universel	2	Centre	190-210	15-20
Quiche Lorraine	Plateau universel	2	Faible	180-190	20-30
Petits pains	Plateau universel	2	Faible	180-190	15-20
Fougasse	Plateau universel	2	Faible	200-210	15-20

Rôtissage Pro

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 pour plateau + plateau universel	3	80-100	3-4
Surlonge, 5 à 6 cm d'épaisseur	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	60-80	4-5
Rôti de porc	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	80-100	4-5
Rôti d'agneau	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	80-100	3-4
Magret de canard	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	70-90	2-3

Cuisiner intelligemment

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.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Meringues, 0,2 à 0,3 kg	Plateau universel	2	90-100	100-140
Crumble 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 pour plateau + plateau universel	3	160-180	20-30
Frites surgelées au four 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	180-200	25-35
Pommes de terre en morceaux surgelées, 0,3 à 0,5 kg	Plateau universel	3	190-210	25-35
Filets de poisson, cuits, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	200-220	30-40
Filets de poisson panés, panés, 0,4 à 0,8 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	200-220	30-45
Rôti de surlonge de bœuf, 0,8 à 1,2 kg	Grille métallique pour plateau + plateau universel	2	180-200	65-75
Légumes grillés, 0,4 à 0,6 kg	Plateau universel	3	200-220	25-35

Sonde thermique

Type d'aliment		Température à cœur (°C)
Bœuf/Agneau	Saignant	45-50
	À point	55-60
	Bien cuit	65-70
Porc		80-85
Volaille		85-90

Programmes de cuisson automatique

Le tableau ci-dessous répertorie les 80 programmes de cuisson automatique 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 pouvez consulter la recette pour les programmes automatiques dans le manuel d'instruction.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

1. Cuisson et gratins

Les programmes de cuisson automatique intègrent le préchauffage durant la cuisson et affichent la progression du préchauffage. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille. Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

Nous vous recommandons d'utiliser un plat en verre ou en céramique allant au four de 22-24 cm et capable de supporter une chaleur atteignant 300 °C.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Gratin de pommes de terre	1,0-1,5	Grille métallique	3
	Préparez le gratin de pommes de terre fraîches dans un plat allant au four.		
Gratin de légumes	0,8-1,2	Grille métallique	3
	Préparez le gratin de légumes frais dans un plat allant au four.		
Lasagnes	1,0-1,5	Grille métallique	3
	Préparez des lasagnes fraîches dans un plat allant au four.		
Ratatouille	1,2-1,5	Grille métallique	2
	Préparez la ratatouille dans un plat allant au four.		
Gratin de pâtes	1,2-1,5	Grille métallique	3
	Préparez le gratin de pâtes dans un plat allant au four.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Moussaka	1,2-1,5	Grille métallique	3
	Préparez la moussaka dans un plat allant au four.		
Frittata	1,2-1,5	Grille métallique	3
	Préparez la frittata dans un plat allant au four.		
Tentation de Jansson	1,2-1,5	Grille métallique	3
	Préparez la tentation de Jansson dans un plat allant au four.		
Hachis parmentier	1,2-1,5	Grille métallique	3
	Préparez le hachis parmentier dans un plat allant au four.		
Risotto	1,2-1,5	Grille métallique	3
	Préparez le risotto dans un plat allant au four. Faites cuire à couvert.		

2. Pizza

Les programmes de cuisson automatique intègrent le préchauffage durant la cuisson et affichent la progression du préchauffage. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, insérez les aliments. Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Pizza maison	1,0-1,2	Plateau universel	2
	Préparez la pizza maison sur le plateau universel. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage).		
Pizza surgelée	0,4-0,6	Grille métallique	3
	Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.		
Calzone	0,8-1,2	Plateau universel	3
	Préparez 4 morceaux de calzone frais et placez-les sur le plateau.		

Cuisiner intelligemment

3. Tarte/Pâte à tarte

Les programmes de cuisson automatique intègrent un préchauffage durant la cuisson et affichent la progression du préchauffage. Démarrez le programme, insérez les aliments lorsque le signal sonore du préchauffage retentit. Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Croissants*	0,3-0,4	Plateau universel	3
	Remplissez le tiroir d'eau. Préparez 6 croissants (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grille métallique	2
	Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 22-24 cm de diamètre.		
Tarte aux pommes	1,2-1,4	Grille métallique	2
	Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 20-24 cm.		
Chausson aux pommes*	0,3-0,4	Plateau universel	3
	Remplissez le tiroir d'eau. Disposez 4 morceaux de pâte sur la plaque à pâtisserie.		
Madeleines	0,1-0,3	Grille métallique	3
	Placez la pâte dans des moules à madeleines en métal noir.		
Tourte au bœuf	1,2-1,5	Plateau universel	2
	Préparez la tourte au bœuf dans un plat à four de 22-24 cm de diamètre.		
Clafoutis	1,0-1,2	Grille métallique	3
	Préparez le clafoutis dans un plat à four de 22-24 cm de diamètre.		
Pâte pour flan aux fruits	0,4-0,5	Grille métallique	3
	Placez la pâte dans un moule à gâteau beurré de 22-24 cm de diamètre.		

* Remplissez le tiroir avec 500 ml d'eau pour la cuisson en phase vapeur.

4. Pain

Les programmes de cuisson automatique intègrent un préchauffage durant la cuisson et affichent la progression du préchauffage. Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Pain blanc*	0,6-0,7	Grille métallique	2
	Remplissez le tiroir d'eau. Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25-30 cm de long).		
Pain aux céréales*	0,8-0,9	Grille métallique	2
	Remplissez le tiroir d'eau. Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25-30 cm de long).		
Fougasse	0,8-0,9	Grille métallique	2
	Préparez la pâte et placez-la dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir de 20-24 cm.		
Baguettes*	0,6-0,7	Plateau universel	3
	Remplissez le tiroir d'eau. Préparez la pâte en 2 pièces et placez-la sur le plateau universel.		
Pains aux noix*	1,0-1,1	Plateau universel	3
	Remplissez le tiroir d'eau. Préparez la pâte en 4 pièces et répartissez-la sur le plateau universel.		
Petits pains*	0,3-0,5	Plateau universel	3
	Remplissez le tiroir d'eau. Préparez la pâte en 8 pièces et répartissez-la sur le plateau universel.		
Pain pita	0,4-0,5	Plateau universel	3
	Préparez la pâte en 6 pièces et répartissez-la sur le plateau universel.		

* Remplissez le tiroir avec 500 ml d'eau pour la cuisson en phase vapeur.

5. Gâteau/Dessert

Les programmes de cuisson automatique intègrent un préchauffage durant la cuisson et affichent la progression du préchauffage. Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Génoise	0,5-0,6	Grille métallique	2
	Placez la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir de 25-26 cm de diamètre.		
Gâteau marbré	0,7-0,8	Grille métallique	2
	Placez la pâte dans un Gugelhupf ou un moule à gâteau rond en métal de 25-26 cm de diamètre.		
Quatre-quart	0,7-0,8	Grille métallique	2
	Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25-26 cm de long).		
Tarte au fromage	0,8-0,9	Grille métallique	2
	Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir (20-24 cm).		
Streusel	1,5-1,8	Plateau universel	3
	Préparez la pâte et placez-la sur la plaque à pâtisserie.		
Brownies	0,7-0,8	Grille métallique	3
	Préparez la pâte et versez-la dans un plat à four de 22-24 cm.		
Flan caramel*	0,7-0,8	Grille métallique	3
	Remplissez le tiroir d'eau. Préparez la pâte en utilisant 6 petits moules à soufflé et répartissez-les régulièrement sur la grille métallique.		
Crumble aux fruits	0,8-1,2	Grille métallique	3
	Placez les fruits frais (framboises, mûres, pommes ou poires coupées en lamelles) dans un plat à four de 22-24 cm. Répartissez des miettes sur le dessus.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Scones	0,5-0,6	Plateau universel	3
	Placez les scones (5-6 cm de diamètre) sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.		
Soufflé	0,4-0,5	Grille métallique	2
	Préparez 6 petits moules à soufflé et répartissez-les régulièrement sur la grille métallique.		

* Remplissez le tiroir avec 500 ml d'eau pour la cuisson en phase vapeur.

6. Viande

Pour obtenir une meilleur saveur, nous vous recommandons d'utiliser de la viande fraîche réfrigérée. Nous vous recommandons également de faire soigneusement décongeler la viande si vous utilisez de la viande surgelée. Les programmes automatiques n'incluent pas le préchauffage et le retournement des aliments. Mais, pour un résultat optimal, vous pouvez retourner les aliments à mi-cuisson si vous le souhaitez.

Pour obtenir un meilleur goût, nous vous recommandons de parer la graisse avant d'assaisonner la viande et de la faire mariner au moins 30 minutes ou toute une nuit au réfrigérateur. Après le rôtissage, retirez les aliments du four et couvrez-les d'aluminium. Laissez le tout au moins 10 minutes pour donner un goût juteux. Servez ensuite avec la garniture et de la sauce.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Bœuf			
Rôti de surlonge de bœuf*	0,8-2,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côté graisse vers le haut, et insérez la sonde thermique par le côté gauche jusqu'au centre de la surlonge.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Rôti de bœuf mijoté*	0,8-2,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côté graisse vers le haut, et insérez la sonde thermique par le côté gauche jusqu'au centre de la surlonge.		
Bœuf bourguignon	1,5-2,0	Grille métallique	2
	Assaisonnez le bœuf coupé en dés (1 kg) et saupoudrez-le de farine. Faites frire à l'huile tous les côtés à feu moyen/ fort, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez le bouillon de bœuf et le vin (300 ml). Versez le tout dans une casserole. Ajoutez les légumes, l'oignon, le bacon et les épices. Faites cuire à couvert.		
Côte de bœuf	0,8-1,6	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Transférez le bœuf sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel.		
Roulades de bœuf	0,8-1,2	Grille métallique	2
	Faites frire à l'huile les roulades de bœuf à feu moyen/fort, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Mettez-les dans le plat et ajoutez le vin et le bouillon de bœuf. Faites cuire à couvert.		
Agneau/Porc			
Côtelettes d'agneau rôties aux herbes*	0,6-1,2	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Faites mariner les côtelettes d'agneau et mettez-les sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel. Placez la sonde thermique au centre des côtelettes d'agneau et faites-les cuire.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Gigot d'agneau sur l'os*	2,0-2,5	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Faites mariner le gigot d'agneau et mettez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel. Insérez la sonde thermique par le côté gauche jusqu'au centre du gigot d'agneau et faites-le cuire.		
Rôti de porc avec couenne*	0,8-2,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Faites quelques incisions à l'aide d'un couteau aiguisé sur le côté graisse, faites mariner la viande et placez-la sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côté graisse vers le haut. Insérez la sonde thermique par le côté gauche jusqu'au centre du rôti de porc et faites-le cuire.		
Travers de porc	0,8-1,6	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Assaisonnez les travers de porc avec de la sauce barbecue et laissez-les au moins 30 minutes au réfrigérateur. Placez-les sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, puis faites-les cuire.		
Veau/Gibier			
Longe de veau désossée*	0,8-2,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Faites mariner la longe de veau et mettez-la sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel. Insérez la sonde thermique par le côté gauche jusqu'au centre de la longe de veau et faites-la cuire.		
Osso buco	1,5-2,0	Grille métallique	2
	Faites mariner les jarrets de veau et faites-les frire dans une poêle chaude. Mettez-les dans le plat et ajoutez les légumes, le vin et le bouillon. Après avoir porté le tout à ébullition, enfournez au four et recouvrez pendant la cuisson.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Échine de marcassin rôtie*	1,0-2,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Faites mariner l'échine et mettez-la dans le plat. Placez-la sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, puis faites-la cuire. Insérez la sonde thermique par le côté gauche jusqu'au centre de l'échine de marcassin.		
Gigot de chevreuil désossé*	1,0-1,5	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Avec un couteau, piquez le gigot de chevreuil à travers le filet. Faites-le mariner et mettez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel. Insérez la sonde thermique par le côté gauche jusqu'au centre du gigot de chevreuil.		

* Utilisez la sonde thermique au centre de la viande.

7. Volaille

Pour obtenir un meilleur saveur, nous vous recommandons d'utiliser de la volaille fraîche réfrigérée. Lorsque vous utilisez de la volaille surgelée, nous vous recommandons de la faire décongeler soigneusement. Après le rôtissage, retirez les aliments du four et couvrez-les d'aluminium. Laissez-la au moins 5 à 10 minutes pour donner un goût juteux.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Poulet			
Poulet entier*	0,8-1,6	Grille métallique pour plateau + plateau universel	2
	Rincez et nettoyez le poulet. Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Mettez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côté poitrine vers le haut. Insérez la sonde thermique dans la zone la plus épaisse de la poitrine.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Blanc de poulet	0,5-1,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Faites mariner l'escalope de poulet et placez-la sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, puis faites-la cuire.		
Pilons de poulet	0,5-1,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Badigeonnez les pilons d'un mélange d'huile et d'épices. Placez-les sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, puis faites-les cuire.		
Poulet en papillon**	1,0-1,3	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Remplissez le tiroir d'eau. Rincez et nettoyez le poulet. Coupez l'arrière du poulet et badigeonnez-le d'un mélange d'huile et d'épices. Placez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, puis faites-le cuire.		
Kebabs de poulet	0,6-0,8	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Faites mariner les morceaux de poulet et les autres ingrédients, mettez-les en brochette et badigeonnez-les d'huile. Placez-les sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, puis faites-les cuire.		
Canard/Oie			
Canard entier*	1,5-2,7	Grille métallique pour plateau + plateau universel	2
	Remplissez le tiroir d'eau. Rincez et nettoyez le canard. Badigeonnez le canard d'épices. Mettez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côté poitrine vers le haut. Insérez la sonde thermique dans la zone la plus épaisse de la poitrine.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Magret de canard*	0,3-1,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Faites mariner le magret de canard et mettez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel. Placez la sonde thermique au centre de la poitrine du canard.		
Oie entière*	2,5-3,5	Grille métallique pour plateau + plateau universel	2
	Remplissez le tiroir d'eau. Rincez et nettoyez l'oie. Badigeonnez l'oie d'épices. Mettez-la sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côté poitrine vers le haut. Insérez la sonde thermique dans la zone la plus épaisse de la poitrine.		
Magret d'oie*	0,5-1,2	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Faites mariner le magret d'oie et mettez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel. Placez la sonde thermique au centre de la poitrine de l'oie.		
Dinde			
Petite dinde*	3,0-5,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	2
	Remplissez le tiroir d'eau. Rincez et nettoyez la dinde. Badigeonnez la dinde d'un mélange d'huile et d'épices. Mettez-la sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côté poitrine vers le haut. Placez la sonde thermique au centre de la dinde.		
Blanc de dinde*	1,2-2,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Remplissez le tiroir d'eau. Faites mariner le blanc de dinde et mettez-le sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel. Placez la sonde thermique au centre de la poitrine de la dinde.		

* Utilisez la sonde thermique au centre de la viande.

** Remplissez le tiroir avec 500 ml d'eau pour la cuisson en phase vapeur.

8. Poisson

Pour obtenir un meilleur saveur, nous vous recommandons d'utiliser du poisson frais réfrigéré. Lorsque vous utilisez du poisson surgelé, nous vous recommandons de le faire soigneusement décongeler. Vous pouvez utiliser d'autres poissons similaires au lieu de celui que nous recommandons.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Filet de poisson			
Filet de truite cuit	0,5-1,0	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Rincez et nettoyez les filets de truite, mettez-les sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côté peau vers le haut, puis faites-les cuire.		
Filet de cabillaud *	0,5-1,0	Plateau universel	3
	Remplissez le tiroir d'eau. Rincez et nettoyez les filets de cabillaud, mettez-les sur le plateau universel, côté peau vers le haut, puis faites-les cuire.		
Filet de poisson pané	0,5-1,0	Plateau universel	3
	Rincez et nettoyez les filets de poisson, puis panez-les avec des miettes de pain rassis. Placez-les sur le plateau universel, puis faites-les cuire.		
Poisson entier			
Truite	0,3-0,8	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Rincez et nettoyez la truite, mettez-la sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, tête contre queue. Coupez la surface de la peau à l'aide d'un couteau, puis faites-la cuire.		
Sole	0,3-0,8	Plateau universel	3
	Rincez et nettoyez la sole, puis posez-la sur du papier sulfurisé sur le plateau. Coupez la surface de la peau à l'aide d'un couteau, puis faites-la cuire.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Saumon			
Filet de saumon	0,4-0,8	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Rincez et nettoyez les filets de saumon, mettez-les sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côté peau vers le haut.		
Steak de saumon	0,4-0,8	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Rincez et nettoyez les steaks de saumon, mettez-les sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel, côte à côte.		
Roulade de saumon	0,8-1,2	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3
	Mettez les roulades de saumon sur la grille métallique pour plateau et le plateau universel. Après le rôtissage, laissez reposer les roulades pendant 10 minutes et coupez-les en tranches.		

* Remplissez le tiroir avec 500 ml d'eau pour la cuisson en phase vapeur.

9. Accompagnements

Les programmes automatiques n'incluent pas le préchauffage. Utilisez les légumes frais.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Légumes grillés	0,4-0,8	Plateau universel	3
	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.		
Tomates farcies	0,4-0,8	Plateau universel	3
	Rincez et coupez les tomates en deux, puis videz-les. Farcissez-les du mélange (par ex. riz, viande hachée) et placez-les sur le plateau.		
Pommes de terre en morceaux	0,4-0,8	Plateau universel	3
	Rincez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez-les uniformément sur le plateau et faites-les cuire.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Pommes de terre au four (coupées en deux)	0,4-0,8	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.		

10. Plats préparés

Les programmes automatiques n'incluent pas le préchauffage. Utilisez les plats préparés précuits surgelés.

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Frites surgelées au four	0,3-0,7	Plateau universel	3
	Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau universel.		
Pommes de terre en morceaux surgelées	0,3-0,7	Plateau universel	3
	Répartissez uniformément les pommes de terre en morceaux surgelés sur le plateau universel.		
Croquettes surgelées	0,3-0,7	Plateau universel	3
	Répartissez uniformément les croquettes surgelées sur le plateau universel.		
Rôsti de pommes de terre surgelé	0,3-0,7	Plateau universel	3
	Répartissez uniformément les rôstis de pommes de terre surgelés sur le plateau universel.		
Lasagnes surgelées	0,4-0,8	Grille métallique	3
	Mettez les lasagnes surgelées dans le plat et placez celui-ci sur la grille métallique.		
Mini rouleaux de printemps surgelés	0,3-0,7	Plateau universel	3
	Répartissez uniformément les mini rouleaux de printemps surgelés sur le plateau universel.		

Cuisiner intelligemment

Fonctions spéciales

Décongélation

Ce mode est utilisé pour décongeler les produits surgelés, 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.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Produits surgelés Beignets de poulet, saucisses, pommes de terre	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	50	-
Aliments cuits au four Pain et petits pains	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	50	-
Fruits	Grille métallique, plat à four	3	30	-
Gâteau, crème, chocolat	Grille métallique, plat à four	3	30	-

Séchage

Ce mode est utilisé pour sécher les fruits, les légumes et les herbes. Le temps de séchage dépend du type, de la taille et de la quantité d'aliments.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Fruits	Grille métallique	3	70-80	300-420
Légumes	Grille métallique	3	70-80	200-500
Herbes	Grille métallique	3	70-80	60-90

Pâte fermentée

Ce mode est utilisé pour fermenter la pâte et réaliser des yaourts maison.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Pâte à pizza	Grille métallique	2	30-40	30-40
Pâte à gâteau/pain	Grille métallique, plat à four	2	30-40	40-50
Yaourt maison	Grille métallique, plat à four	2	40-50	6 à 7 (heures)

Cuisson de pizza

Ce mode convient à la cuisson des pizzas. La température et la durée de cuisson dépendront de la taille de la pizza et de l'épaisseur de la pâte.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Temps (min)
Pizza maison	Plateau universel	2	190-210	15-25
Fine pizza maison	Plateau universel	2	210-230	10-15

Cuisson lente

Ce mode utilise de basses températures pour une texture tendre. Il convient au rôtissage du bœuf, du porc, du veau ou de l'agneau lorsque vous souhaitez une texture tendre. Nous vous recommandons de saisir la viande sur toutes ses faces à haute température sur la table de cuisson avant de procéder au rôtissage.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temp. (°C)	Durée (heures)
Rôti de bœuf	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	80-100	3-4
Surlonge, 5 à 6 cm d'épaisseur	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	70-80	4-5
Rôti de porc	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	80-100	4-5
Rôti d'agneau	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	80-100	3-4
Magret de canard	Grille métallique pour plateau + plateau universel	3	70-90	2-3

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 de 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	25-30
		3		165	25-30
	Plateau universel + lèche-frite	1+4		155	35-40
Sablés	Plateau universel + lèche-frite	1+4		140	30-33
Génoise	Grille métallique + moule à fond amovible (à revêtement noir, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Tarte aux pommes	Grille métallique + 2 moules à fond amovible * (à revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale		160	70-80
	Plateau universel + grille métallique + 2 moules à fond amovible ** (à revêtement noir, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* 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, sur deux grilles.

2. Faire griller

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

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5		300 (max)	1-2
Hamburgers* (X 12)	Grille métallique pour plateau + lèche-frite universelle (creuse) (pour récupérer les égouttures)	4		300 (max)	1 ^{er} 15 à 18 2 ^{ème} 5 à 8

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

3. Rôtissage

Type d'aliment	Accessoire	Niveau	Types de chauffage	Temp. (°C)	Temps (min)
Poulet entier	Grille métallique + plateau universel (pour récupérer les égouttures)	3 1		205	70-80

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

Cuisiner intelligemment

Collecte de recettes de cuisine automatiques fréquentes

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, poivre, 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, des 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. Disposez les rondelles en plusieurs couches dans un plat à gratin (22-24 cm) et versez l'huile sur les légumes. Mélangez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, et versez le tout sur les légumes. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Ensuite, servez le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

Lasagnes

- 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 feuilles séchées pour lasagnes, 1 oignon (émincé), 200 g de fromage râpé, 1 cuillère à soupe de feuilles de persil séché, d'origan, 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**
- **Pâte** : 275 g de farine, $\frac{1}{2}$ 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, $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{3}{4}$ 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) et saupoudrez la surface avec de la farine. Roulez les $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ 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**
- **Pâte** : 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 l'œuf 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.

Crumble aux fruits

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

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

Pizza maison

- Ingrédients**
- **Pâte à pizza** : 300 g de farine, 7 g de levure en poudre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 200 ml d'eau chaude, 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.

Rôti de surlonge de bœuf

- Ingrédients** 1 kg de surlonge de rôti de bœuf, 5 g de sel, 1 g de poivre, 3 g de romarin et de thym (chaque)

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

Bœuf bourguignon

- Ingrédients** 1 kg de steak d'épaule de bœuf (coupé en morceaux de 5 cm), 100 g de bacon (coupé en lamelles de 1 cm), 1 oignon (émincé), 2 gousses d'ail (émincées), 1 bâton de céleri (haché), 200 g de champignons coupés épais, 200 ml de vin rouge, 100 ml de bouillon de bœuf, 2 cuillères à soupe d'huile végétale, 1 cuillère à soupe de persil, 1 cuillère à soupe de sel et de poivre, de la farine pour saupoudrer

Instructions Assaisonnez le bœuf avec du sel et du poivre et saupoudrez de farine. Faites frire à l'huile tous les côtés à feu moyen/fort, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez le vin et le bouillon de bœuf, puis portez à ébullition. Versez le mélange dans un plat. Incorporez tous les ingrédients. Mélangez et recouvrez avec un couvercle.

Cuisiner intelligemment

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. Faites-le tourner pour l'enrober et laissez à température ambiante au moins 30 minutes à 1 heure.

Travers de porc

- Ingrédients** 2 côtelettes de travers 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.

Osso buco

- Ingrédients** 1,5 kg de jarrets de veau (4 morceaux), $\frac{1}{2}$ tasse de carottes hachées, $\frac{1}{2}$ tasse de céleri hachée, 1 oignon (émincé), 4 gousses d'ail (émincées), 1 cuillère à soupe de thym séché et d'origan, $\frac{3}{4}$ de tasse de vin blanc sec, 1 tasse de bouillon de veau, 2 cuillères à soupe de concentré de tomate, du sel et du poivre, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de farine pour saupoudrer Pour la gremolata : 2 cuillères à soupe de persil, 1 cuillère à soupe de zeste de citron râpé, 2 gousses d'ail (écrasées)
- Instructions** Assaisonnez les jarrets de veau avec du sel et du poivre. Saupoudrez les jarrets de veau avec un peu de farine et balayez l'excédent. Puis faites-les frire dans la poêle chaude avec de l'huile d'olive et faites-les cuire de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (environ 5 minutes par côté). Mettez-les dans une assiette et réservez. Remplacez-les par l'oignon émincé, les carottes et le céleri qui vous faites cuire dans la poêle, en mélangeant régulièrement pendant 5 minutes. Ensuite, ajoutez l'ail et le thym et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les légumes commencent juste à dorer (environ 10 minutes). Ajoutez les jarrets dans la poêle et versez le vin et le bouillon. Après avoir porté le tout à ébullition, enfournez au four pour la cuisson. Pour la gremolata, mélangez tous les ingrédients. Servez l'Osso buco avec la gremolata versée sur le dessus des jarrets.

Filets de poisson croustillant, panés

- Ingrédients** 4 épais filets de poisson à chair blanche (cabillaud, sole, tilapia), $\frac{1}{4}$ de tasse de farine, $\frac{1}{3}$ de tasse de lait, 2 tasses de miettes de pain
- Instructions** Rincez le poisson et plongez-le dans le lait. Enrobez-le de farine et plongez-le dans le lait. Recouvrez-le de miettes de pain. Étalez de l'huile végétale sur le plateau de cuisson, placez-y les filets de poisson et badigeonnez-les d'huile.

Entretien

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

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

Intérieur du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un 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.

Parois externes du four

Pour le nettoyage de l'extérieur du four, porte, poignée et affichage, 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.

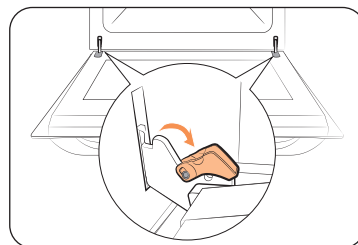
1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez l'intérieur du four.
3. Sélectionnez le mode Cuisson par convection et exécutez le cycle pendant une heure.

Porte

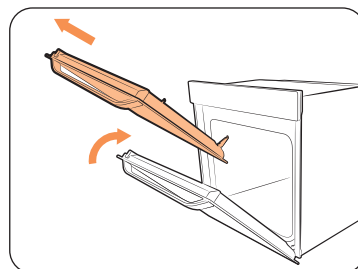
Ne retirez pas la porte du four sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions suivantes.

⚠ AVERTISSEMENT

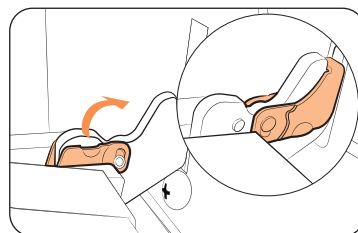
La porte du four est lourde.



1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.



2. Faites remonter la porte d'environ 70°. Tenez la porte du four par les côtés à l'aide de vos deux mains, puis soulevez et tirez vers le haut jusqu'à ce que les charnières soient retirées.
3. Nettoyez la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.

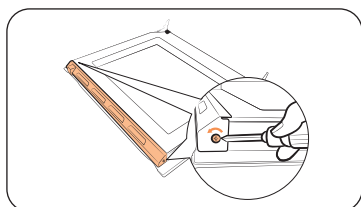


4. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte. Assurez-vous que les fixations sont en place sur les deux côtés.

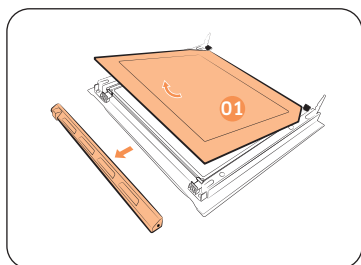
Entretien

Vitre de la porte

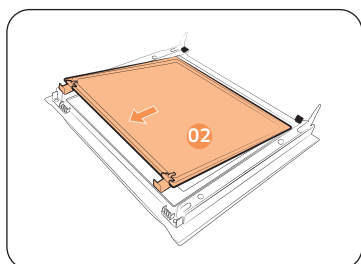
Selon le modèle, la porte du four est équipée de 3-4 vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ne retirez pas la vitre de la porte sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la vitre de la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions suivantes.



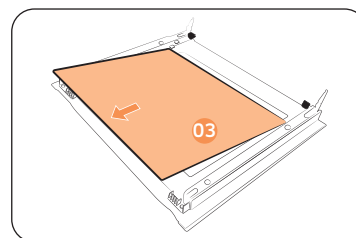
1. Utilisez un tournevis pour retirer les vis sur les côtés droit et gauche.



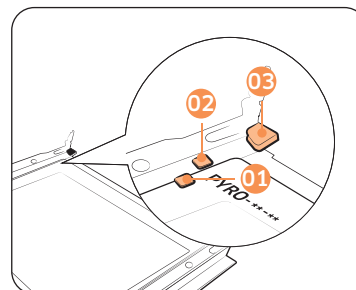
2. Retirez les revêtements dans le sens de la flèche
3. Retirez la première vitre juxtaposée de la porte.



4. Retirez la seconde vitre juxtaposée de la porte dans le sens de la flèche.



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



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

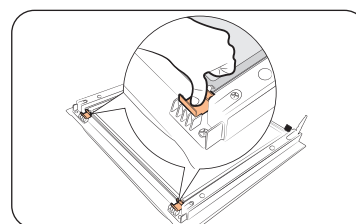
7. Une fois terminé, réinsérez les vitres juxtaposées de la manière suivante :
 - Consultez le schéma et localisez les charnières. Insérez la vitre juxtaposée 3 sous la fixation de soutien 1, la vitre juxtaposée 2 entre les fixations de soutien 1 et 2 et la vitre juxtaposée 1 dans la fixation de soutien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

⚠ ATTENTION

Pour identifier le bon côté de la vitre, recherchez la mention « PYRO » située dans l'angle de chacune d'entre elles.

Sens correct : PYRO-**-**

Sens incorrect : **-**-OYYP

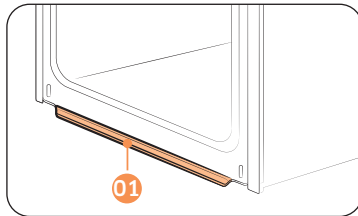


8. Après avoir inséré la vitre juxtaposée 2, appuyez sur les fixations des vitres et vérifiez si elles maintiennent correctement la vitre.
9. Suivez les étapes 1 à -2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les revêtements.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour empêcher toute fuite de chaleur, assurez-vous que vous avez réinséré les vitres correctement.

Collecteur d'eau



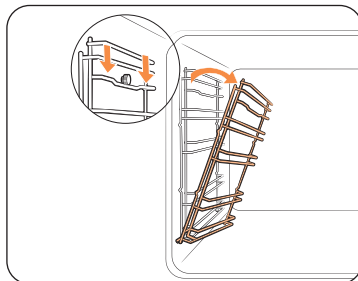
01 Collecteur d'eau

Le collecteur d'eau ne collecte pas seule l'humidité excessive émanant de la cuisson mais il collecte également les résidus d'aliments. Videz et nettoyez régulièrement le collecteur d'eau.

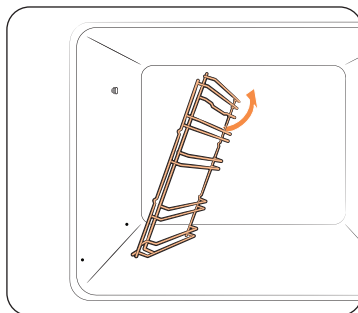
⚠ AVERTISSEMENT

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

Glissières latérales (modèles applicables uniquement)



1. Appuyez sur la ligne supérieure de la glissière latérale de gauche puis abaissez d'environ 45 °C.

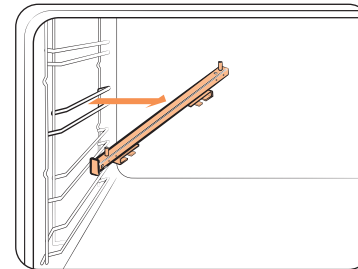


2. Tirez et retirez la ligne inférieure de la glissière latérale de gauche.
3. Retirez la glissière latérale de droite de la même façon.
4. Nettoyez les deux glissières latérales.
5. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les glissières latérales.

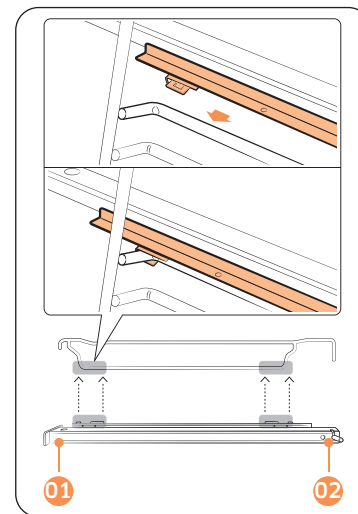
📖 REMARQUE

Le four fonctionne sans que les glissières latérales et les grilles ne soient installées.

Rails télescopiques (modèles applicables uniquement)



1. Sur la glissière latérale de gauche, appuyez légèrement sur le côté supérieur du rail pour la retirer dans la sens de la flèche.
2. Répétez l'étape ci-dessus sur la glissière latérale de droite pour retirer le rail de droite.
3. Nettoyez les rails télescopiques de gauche et de droite avec de l'eau savonneuse et un chiffon.



- 01 Avant
02 Arrière

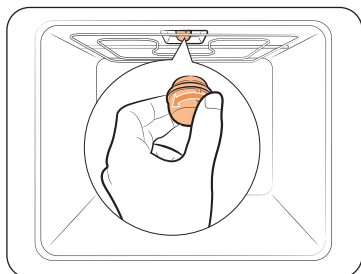
4. Une fois que le nettoyage a terminé, réinsérez les deux rails télescopiques en répétant les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse. Assurez-vous que les fixations avant et arrière du rail sont adaptées à la glissière latérale.

📖 REMARQUE

Il est conseillé d'insérer le rail télescopique dans le niveau 3 sur la glissière latérale.

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.

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 service Samsung local.

Problème	Cause	Action
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	• S'il y a des corps étrangers entre les boutons • Touchez le modèle : s'il y a de l'humidité sur l'extérieur • Si la fonction de verrouillage est réglée	• Retirez les corps étrangers et réessayez. • Retirez l'humidité et réessayez. • 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 • Si le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas • Si le four est installé dans un endroit qui n'est pas bien ventilé • Lors de l'utilisation de plusieurs fiches d'alimentation dans la même prise	• Après une longue cuisson, laissez le four refroidir. • Écoutez le bruit que fait le ventilateur de refroidissement • Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit. • Utilisez une seule fiche.
Le four n'est pas sous tension.	• En cas de coupure de courant	• Vérifiez s'il est sous tension.

Problème	Cause	Action
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	Si le four est installé dans 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 entre la porte et l'intérieur du produit	Nettoyez le four correctement puis ouvrez à nouveau la porte.
L'ampoule intérieure est faible ou ne s'allume pas.	- Si l'ampoule s'allume puis s'éteint - Si l'ampoule est recouverte de corps étrangers lors de la cuisson	- L'ampoule s'éteint automatiquement après un certain laps de temps pour économiser de l'énergie. Vous pouvez le rallumer en appuyant sur Éclairage du four. - Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez.
Il y a de l'électricité provenant de la machine.	- 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.	Il peut y avoir de l'eau ou de la vapeur dans certains cas en fonction des aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.	Laissez le four refroidir, puis essayez avec un torchon sec.
Il y a de la vapeur dans une fente de la porte.		
Il reste de l'eau dans le four.		
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité change en fonction des changements de puissance.	Les changements de puissance pendant la cuisson ne sont pas des dysfonctionnements ; il n'y a donc pas d'inquiétude à avoir.

Problème	Cause	Action
La cuisson est finie, mais le ventilateur fonctionne toujours.	Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain temps pour ventiler l'intérieur du four.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil ; il n'y a donc aucune inquiétude à avoir.
Le four ne chauffe pas.	- Si la porte est ouverte - Si les commandes du four ne sont pas réglées correctement - Si le fusible de votre domicile a fondu ou si le disjoncteur s'est déclenché	- Fermez la porte et recommencez. - Reportez-vous au chapitre relatif au fonctionnement du four et réinitialisez le four. - Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Si cela se produit à plusieurs reprises, appelez un électricien.
De la fumée sort pendant l'utilisation.	- Pendant l'utilisation initiale - S'il y a des aliments sur le système de chauffe.	- De la fumée peut sortir du système de chauffe lorsque vous utilisez le four pour la première fois. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement et si vous utilisez le four 2 ou 3 fois encore, ce problème devrait disparaître. - Laissez le four refroidir suffisamment et retirez les aliments se trouvant sur le système de chauffe.
Une odeur de brûlé ou de plastique ressort lors de l'utilisation du four.	Si vous utilisez des plats en plastique ou autre qui ne résistent pas à la chaleur	Utilisez des plats en verre adaptés aux températures élevées.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Le four ne cuit pas les aliments correctement.	Si la porte est souvent ouverte pendant la cuisson	N'ouvrez pas trop souvent la porte, sauf si vous faites cuire des aliments qui doivent être retournés. Si vous ouvrez trop souvent la porte, la température intérieure sera inférieure et cela peut affecter les résultats de votre cuisson.
J'entends de l'eau bouillir pendant la cuisson en phase vapeur.	C'est parce que l'eau est chauffée à l'aide du système de chauffe à vapeur.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil ; il n'y a donc aucune inquiétude à avoir.
La cuisson en phase vapeur ne fonctionne pas.	S'il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'alimentation en eau	Ajoutez de l'eau dans le réservoir, puis réessayez.
L'ensemble est chaud pendant le nettoyage par pyrolyse	C'est parce que le nettoyage par pyrolyse utilise des températures élevées.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil ; il n'y a donc aucune inquiétude à avoir.
Il y a une odeur de brûlé pendant le nettoyage par pyrolyse.	Le nettoyage par pyrolyse utilise des températures élevées ; cette odeur peut donc être due aux résidus qui brûlent.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil ; il n'y a donc aucune inquiétude à avoir.
Le nettoyage à la vapeur ne fonctionne pas.	C'est parce que la température est trop élevée	Laissez le four refroidir, puis recommencez.

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas, vous pouvez voir un code d'information apparaître sur l'affichage. Reportez-vous au tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Code	Signification	Action
C-d1	Dysfonctionnements du verrouillage de la porte	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème persiste, arrêtez toute l'alimentation pendant 30 secondes ou plus, puis rebranchez-la. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter un centre de service.
C-20	Dysfonctionnements du capteur.	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Ne se produit que pendant la lecture/écriture EEPROM	
C-70	Problèmes liés à la vapeur	
C-72		
C-F0	S'il n'y aucune communication entre la carte de circuit imprimé (CCI) et la sous-CCI	
C-F2	Ne se produit que lorsqu'un problème de communication persiste entre IC tactile <-> Micom principal ou secondaire	Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème persiste, arrêtez toute l'alimentation pendant 30 secondes ou plus, puis rebranchez-la. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter un centre de service.
C-d0	Problème lié à un bouton Se produit lorsqu'un bouton est maintenu enfoncé pendant un certain temps.	Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur/autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de service Samsung local.
S-01	Dispositif d'arrêt de sécurité Le four a continué de fonctionner à une température définie pendant une période prolongée. - Moins de 105 °C - 16 heures - De 105 °C à 240 °C - 8 heures - De 245 °C à la température maximale - 4 heures	Il ne s'agit pas d'une défaillance du système. Éteignez le four et retirez les aliments. Ensuite, essayez à nouveau normalement.

Annexe

Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG		SAMSUNG
Identification du modèle		NV73J9770RS
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI cavité)		81,4
Classe d'efficacité énergétique par cavité		A+
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (EC cavité électrique)		0,95 kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) (EC cavité électrique)		0,70 kWh/cycle
Nombre de cavités		1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		électricité
Volume par cavité (V)		73 l
Type de four		Encastrable
Masse de l'appareil (M)		45,9 kg
Consommation d'énergie totale en mode Veille (W) (Tous les ports réseau sont activés)		-
Durée pour la gestion de la puissance (minutes)		-
Wi-Fi	Consommation d'énergie en mode veille (W)	-
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	-
Mode hors tension	Consommation d'énergie	0,5 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	30 minutes

Données déterminées conformément à la norme EN 60350-1 et aux règlements de la Commission européenne (UE) N°65/2014 et (UE) N°66/2014.

Conseils pour économiser de l'énergie

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

REMARQUE

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

Puissance d'émission Wi-Fi max

Wi-Fi	
Plage de fréquences	Puissance d'émission (Max.)
2412 MHz à 2472 MHz	18,5 dBm

* Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <G>.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

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



Inbouwoven

Installatie- en gebruikershandleiding

NV73J9770RS



SAMSUNG

Inhoud

Over deze handleiding	3	Werking	13
De volgende symbolen worden in deze handleiding gebruikt	3	Bedieningspaneel	13
Veiligheidsinstructies	3	Veelgebruikte instellingen	14
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	3	Ovenfunctie	16
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	6	Speciale functies	19
Automatische functie voor energiebesparing	6	Automatisch bereiden	20
Installatie	6	Recept van de kok	21
Geleverde onderdelen	6	Favorieten	21
Aansluiting op het lichtnet	7	Timer	22
Installatie in een kast	8	Reinigen	23
Voordat u begint	10	Instellingen	25
Eerste instelling	10	Help	27
Nieuwe-ovengeur	10	Slim koken	27
Slim veiligheidsmechanisme	10	Handmatige bereiding	27
Zacht sluitende deur (voorzichtig, veilig en geruisloos)	10	Programma's voor automatisch bereiden	33
Accessoires	11	Speciale functies	40
Waterlade	12	Voorbeeldgerechten	41
		Verzameling veelgemaakte recepten voor automatische bereiding	42
		Onderhoud	45
		Reinigen	45
		Vervanging	48
		Problemen oplossen	48
		Controlepunten	48
		Informatiecodes	50
		Bijlage	51
		Productinformatieblad	51

Over deze handleiding

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

De volgende symbolen worden in deze handleiding gebruikt

WAARSCHUWING

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

VOORZICHTIG

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

OPMERKING

Nuttige tips, aanbevelingen of informatie omtrent het gebruik van het product.

Veiligheidsinstructies

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

De mogelijkheid om het apparaat los te koppelen, moet zijn ingebouwd in de vaste bedrading overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

Dit apparaat moet na installatie nog van het stroomnet kunnen worden losgekoppeld. U kunt in loskoppeling van het apparaat voorzien door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

Veiligheidsinstructies

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

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

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

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

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

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

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

Als dit apparaat over een reinigingsfunctie beschikt, worden de oppervlakken tijdens het reinigen mogelijk heter dan normaal en moeten kinderen op een veilige afstand worden gehouden. De aanwezigheid van een reinigingsfunctie is afhankelijk van het model.

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

Gebruik geen stoomreiniger.

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

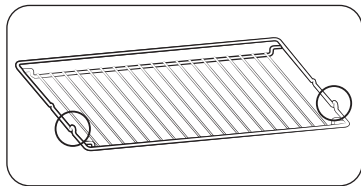
Om oververhitting te voorkomen, mag u dit apparaat niet achter een decoratieve kastdeur installeren.

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

VOORZICHTIG: U moet het bereidingsproces in de gaten houden. Een bereidingsproces van korte duur moet u voortdurend in de gaten houden.

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

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



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

⚠ VOORZICHTIG

Sluit de oven niet aan als deze tijdens het vervoer beschadigd is geraakt.

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op de stroomvoorziening door een speciaal daarvoor bevoegde elektricien.

Gebruik de oven niet in geval van storing of schade aan het apparaat.

Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een bevoegd technicus. Slechte reparaties leveren mogelijk gevaarlijke situaties op voor u en anderen. Neem contact op met een SAMSUNG-servicecentrum of uw dealer als de oven gerepareerd moet worden.

Elektrische bedrading en snoeren mogen niet in aanraking komen met de oven.

De oven moet worden aangesloten op de stroomvoorziening met een goedgekeurde aardlekschakelaar of zekering. Gebruik nooit verlengsnoeren.

Tijdens reparatie of reiniging dient het apparaat niet aangesloten te zijn.

Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten in de buurt van de oven.

Als deze oven over een functie voor bereiding met vochtige lucht of stomen beschikt, mag u het apparaat niet gebruiken als de watertoevoercassette beschadigd is. (Uitsluitend model met functie voor vochtige lucht of stoomfunctie)

Als de cassette gebarsten of gescheurd is, gebruikt u deze niet en neemt u contact op met uw dichtstbijzijnde servicecentrum. (Uitsluitend model met functie voor vochtige lucht of stoomfunctie)

Deze oven is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

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

Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.

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

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

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

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

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

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

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

De ovendeur moet tijdens gebruik gesloten zijn.

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

Vruchtensappen kunnen onuitwisbare vlekken op de emailen oppervlakken veroorzaken.

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

Plaats geen bakspullen op de openstaande ovendeur.

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

Ga niet op de deur staan of zitten, leun niet op de deur en plaats geen zware voorwerpen op de deur. Open de deur niet met overdreven veel kracht.

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

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

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recycleren, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recycleren.

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

Ga voor informatie over de milieuvverbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung (zoals REACH, WEEE, batterijen) naar:

www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatische functie voor energiebesparing

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

Installatie

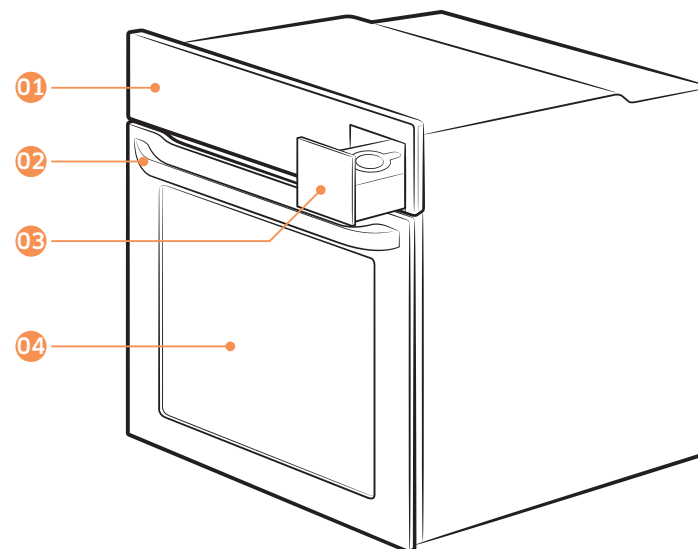
⚠ WAARSCHUWING

- Deze oven dient door een gekwalificeerde technicus te worden geïnstalleerd. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening, met inachtneming van de relevante lokale veiligheidsvoorschriften.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik tot op een hoogte van 2.000 meter.

Geleverde onderdelen

Controleer of alle onderdelen en accessoires in de productverpakking aanwezig zijn. In geval van een probleem met de oven of de accessoires neemt u contact op met de lokale klantenservice van Samsung of met de verkoper.

Overzicht van de oven



01 Bedieningspaneel

02 Deurhandgreep

03 Waterlade

04 Deur

Accessoires

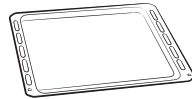
Bij de oven worden diverse accessoires geleverd voor het bereiden van verschillende soorten voedsel.



Rooster



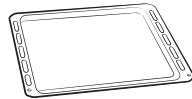
Roosterinzetstuk *



Bakplaat *



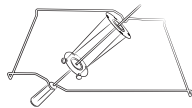
Universele plaat *



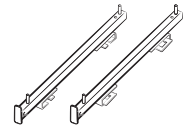
Extra diepe plaat *



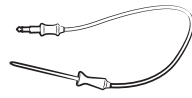
Braadspit *



Braadspit en shaslik *



Telescooprails *

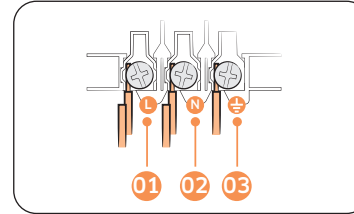


Vleessonde *

OPMERKING

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

Aansluiting op het lichtnet



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

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

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

Controleer de vermogensspecificaties op het etiket dat zich op de oven bevindt.

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

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

⚠ WAARSCHUWING

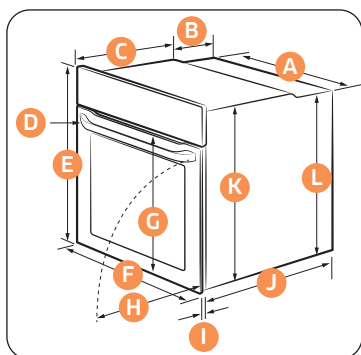
Zorg dat er tijdens de installatie niet op de snoeren wordt getrapt of dat deze worden verdraaid en houd ze uit de buurt van onderdelen van de oven die hitte uitstralen.

Installatie

Installatie in een kast

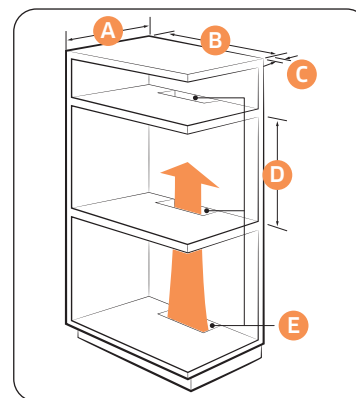
Indien de oven in een inbouwkast wordt geïnstalleerd, moeten de plastic oppervlakken en klevende delen van de kast bestand zijn tegen temperaturen tot 90 °C. Samsung is niet verantwoordelijk voor schade aan de oven door de warmte-uitstoot van het apparaat. De oven moet goed worden geventileerd. Voor ventilatie moet een ruimte van ongeveer 50 mm worden opengelaten tussen de onderste plank van de kast en de steunwand. Indien u de oven onder een kookplaat installeert, volgt u de installatie-instructies voor de kookplaat.

Vereiste afmetingen voor installatie



Oven (mm)

A	560	G	Max. 506
B	175	H	Max. 494
C	370	I	21
D	Max. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

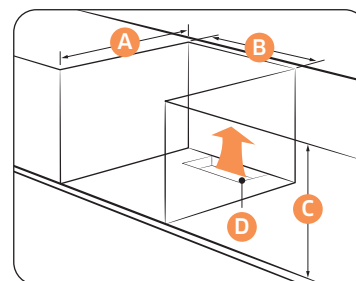


Inbouwkast (mm)

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

OPMERKING

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



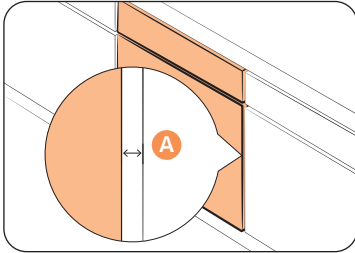
Gootstenkast (mm)

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

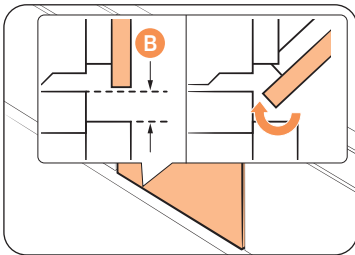
OPMERKING

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

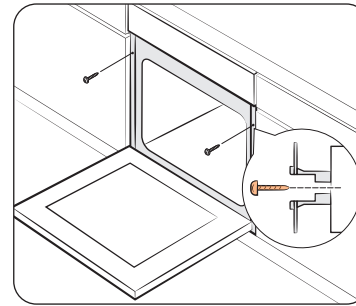
De oven monteren



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



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



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

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

⚠ WAARSCHUWING

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

📖 OPMERKING

Het daadwerkelijke uiterlijk van de oven kan per model verschillen.

Voordat u begint

Eerste instelling

Wanneer u de oven voor het eerst aanzet, verschijnt het welkomsscherm met het Samsung-logo. Volg de aanwijzingen op het scherm om de eerste instelling te voltooien. U kunt dit later wijzigen via het instellingscherm.

STAP 1. Taal



Kies een taal voor het menu.

1. Selecteer een taal.
2. Tik op **OK**.

STAP 2. Tijd



Stel de actuele tijd in.

1. Tik op een tijdelement om het schermcijferblok weer te geven.
2. Stel met het cijferblok de diverse tijdelementen (uur en minuut) in.
3. Tik op **OK**. Tik op om naar het vorige scherm terug te gaan.

STAP 3. Automatisch bijwerken

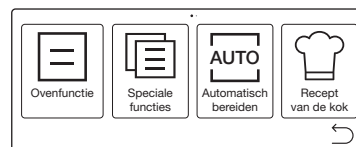


Schakel automatisch bijwerken in om het systeem up-to-date te houden.

1. Tik op **ON** om Automatisch bijwerken in te schakelen of **OFF** om Automatisch bijwerken uit te schakelen.
2. Tik op **OK**. Tik op om naar het vorige scherm terug te gaan.

OPMERKING

Wanneer u klaar bent, verschijnt het menuscherm.



OPMERKING

Wanneer het menuscherm de eerste keer verschijnt, kunt u de beginwaarden (Taal/Tijd/Automatisch bijwerken) instellen door het hoofdstuk Instellingen te raadplegen.

Nieuwe-ovengeur

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

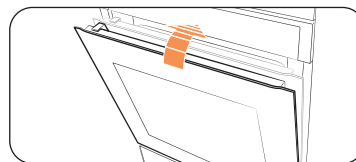
1. Haal alle accessoires uit de oven.
2. Laat de oven een uur lang werken op 200 °C in de heteluchtstand of op 200 °C in de conventionele warmtestand. Hiermee worden alle resterende productiestoffen in de oven weggebrand.
3. Zet de oven na afloop uit.

Slim veiligheidsmechanisme

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

Zacht sluitende deur (voorzichtig, veilig en geruisloos)

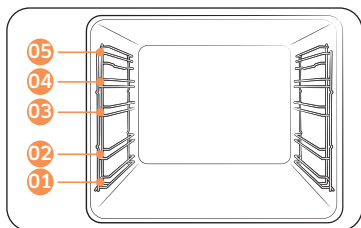
De Samsung-inbouwoven bevat een zachte sluitende deur die voorzichtig, veilig en geruisloos sluit. Wanneer de deur wordt gesloten, vangen de speciaal ontworpen scharnieren de deur een paar centimeter voor de laatste positie op. Dit is de perfecte touch voor extra comfort, waardoor de deur geruisloos en voorzichtig wordt gesloten. (De beschikbaarheid van deze functie is afhankelijk van het ovenmodel.)



Vanaf een hoek van ongeveer 15 graden wordt de deur zacht gesloten. De deur is dan binnen ongeveer 5 seconden gesloten.

Accessoires

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



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

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

Basisgebruik

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

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

Extra diepe plaat *	De extra diepe plaat (diepte: 50 mm) wordt gebruikt voor roosteren met of zonder het roosterinzetstuk. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.
Braadspit *	Het braadspit kan worden gebruikt voor het grillen van gevogelte, bijvoorbeeld kip. Gebruik het braadspit alleen in de enkele stand op niveau 4, waar de spitadapter aanwezig is. Schroef het spithandvat los om deze voor het grillen te verwijderen.
Braadspit en shaslik *	Plaats de plaat in rekpositie 1 om braadvocht op te vangen, of bij een grote hoeveelheid vlees op de bodem van de oven. Het wordt aanbevolen om de spitaccessoires te gebruiken voor vlees van minder dan 1,5 kg. 1. Steek het spit in het vlees. Schroef hiervoor het spithandvat richting het botte uiteinde. 2. Plaats voorgekookte aardappels en groenten rond het vlees. 3. Plaats de houder op de middelste plaatpositie en met de V-vorm aan de voorkant. Plaats het spit op de houder met het spitse uiteinde naar de achterkant van de oven en druk de punt voorzichtig in het draaimechanisme in de achterwand. Het botte uiteinde van het spit moet in de V-vorm rusten. (Het spit heeft twee uitsteeksels die zich in de buurt van de ovendeur moeten bevinden en die voorkomen dat het spit naar buiten kan bewegen. Ze zijn bovendien bevestigingspunten voor het handvat.) 4. Schroef het handvat los voordat u de bereiding begint. 5. Na de bereiding schroeft u het handvat weer op het spit om het uit de oven te kunnen nemen.

Voordat u begint

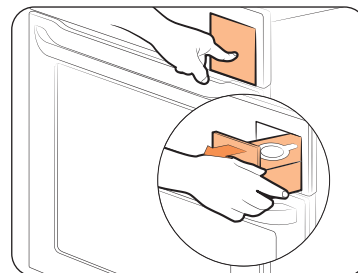
Telescooprails *	Gebruik de telescooprails om de plaat als volgt naar binnen te schuiven: 1. Trek de rails uit de oven. 2. Zet de plaat op de rails en schuif deze weer in de oven. 3. Sluit de ovendeur.
Vleessonde *	Met de vleessonde wordt de inwendige temperatuur van het vlees gemeten. Gebruik alleen de vleessonde die bij de oven is geleverd.

OPMERKING

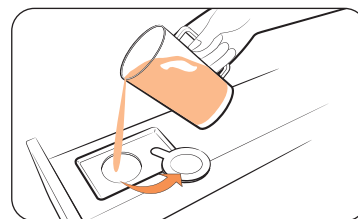
De aanwezigheid van accessoires met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.

Waterlade

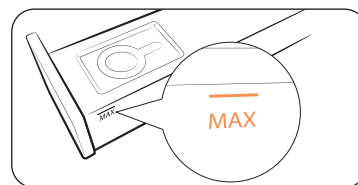
De waterlade wordt gebruikt voor stoomfuncties. Vul de lade voorafgaand aan een stoombereiding met water.



1. De waterlade bevindt zich in de rechterbovenhoek. Duw de lade naar binnen om deze te openen en trek de lade naar buiten.

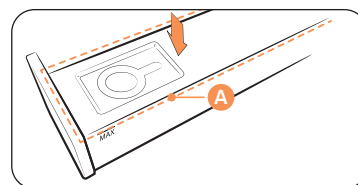


2. Open de ladedop en vul de lade met 500 ml drinkwater.
3. Sluit de dop en plaats de lade terug.



OPMERKING

Zorg dat de vullimiet niet wordt overschreden.



OPMERKING

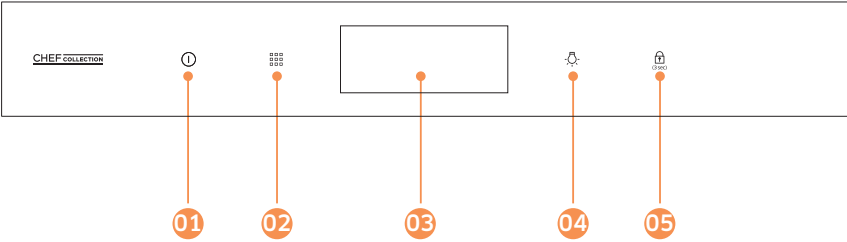
Zorg dat de bovenkant (A) van de waterlade is gesloten alvorens de oven te gebruiken.

Werking

De oven heeft topmenu's voor alle aspecten van gebruik en onderhoud vanwaar u alle bereidingsstanden, opties en geavanceerde functies of instellingen kunt bereiken.

Bedieningspaneel

Het voorpaneel kan uit verschillende materialen bestaan en verschillende kleuren hebben. Het daadwerkelijke uiterlijk van de oven kan afwijken van de afbeelding in deze handleiding.



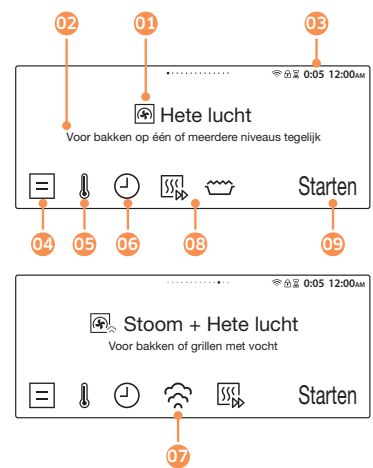
1. Aan/uit	Druk hierop om de oven aan te zetten. Houd de toets 1 seconde ingedrukt om de oven weer uit te zetten. Als de aanraakbediening niet goed werkt of als het display leeg blijft (het systeem is uitgevallen), houdt u de toets 7 seconden ingedrukt om de oven opnieuw op te starten.
2. Menu	Druk op 10 hoofdmenu's weer te geven: Ovenfunctie, Speciale functies, Recept van de kok, Automatisch bereiden, Favorieten, Reinigen, Timer, Smart control, Instellingen en Help.
3. Aanraakdisplay	Met veegbewegingen kunt u door de menu's navigeren en door te tikken kunt u het gewenste onderdeel selecteren.
4. Ovenlamp	Druk hierop om de interne verlichting aan of uit te doen. De ovenlamp gaat automatisch aan wanneer de deur open is of als de oven begint. Om energie te besparen, gaat de verlichting na een bepaalde periode van inactiviteit weer uit.

5. Kinderslot	Om ongelukken te voorkomen, worden met het kinderslot alle bedieningselementen uitgeschakeld behalve voor de Aan/uit-knop. Houd de toets 3 seconden ingedrukt om het kinderslot te activeren, en houd deze nogmaals 3 seconden ingedrukt om het bedieningspaneel weer te ontgrendelen.
---------------	---

OPMERKING

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

Display



- 01 Het actuele of geselecteerde menu wordt met een specifiek symbool weergegeven.
- 02 Korte omschrijving van het actuele of geselecteerde menu.
- 03 Indicatiebalk: van links naar rechts, Wi-Fi-verbinding, Kinderslot, Timer en de actuele tijd.
- 04 Druk hierop om het ovenfunctiescherm te openen.
- 05 Druk hierop om de temperatuur in te stellen.
- 06 Druk hierop om de bereidingstijd in te stellen.
- 07 Druk hierop om het dampniveau in te stellen.
- 08 Welke opties beschikbaar zijn, is per stand verschillend. Druk hierop om de opties in of uit te schakelen.
- 09 Druk hierop om de bereiding te starten.

Werking

Meest gebruikt



De frequentst gekozen bereidingsstand van de afgelopen 20 selecties wordt als meestgebruikte ingesteld. Wanneer u de oven een volgende keer aanzet, verschijnt deze bereidingsstand op het hoofdscherm met het symbool  boven het pictogram van de stand. Als er twee of meer bereidingsstanden even vaak zijn gebruikt, wordt de recentste als meestgebruikte ingesteld.

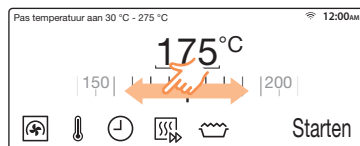
Veelgebruikte instellingen

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

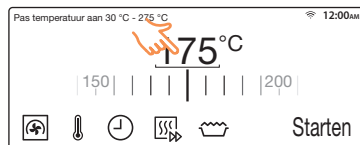
Temperatuur



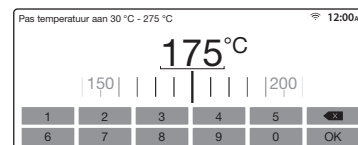
1. Tik op  om het thermometerscherm weer te geven.



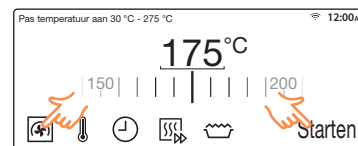
2. Veeg naar links of rechts om de temperatuur met 5 °C te wijzigen.



U kunt ook op het temperatuurelement tikken om het cijferblok weer te geven.



Met het cijferblok kunt u de temperatuur handmatig invoeren.



3. Tik op **Starten** om met bereiden te beginnen, of druk op  om terug te keren naar het hoofdscherm.

OPMERKING

De exacte temperatuur in de oven kan met een erkende thermometer en methode worden gemeten, als gedefinieerd door een bevoegde instantie. Als u andere thermometers gebruikt, kan dit een meetfout geven.

Bereidingstijd



1. Tik op om het scherm met de digitale klok weer te geven.



2. Tik op een tijdelement om het schermcijferblok weer te geven. Stel met het cijferblok de diverse tijdelementen (uur en minuut) naar wens in.



3. Optioneel kunt u ook de eindtijd van de bereiding tot een gewenst punt uitstellen. Tik hiervoor op een tijdelement in het deelvenster rechtsboven (**Klaar om**). Volg stap 2 hierboven om de eindtijd te wijzigen. Zie **Uitgesteld einde** voor meer informatie.



4. Tik als u klaar bent op om de wijzigingen te bevestigen.
5. Tik op **Starten** om met bereiden te beginnen, of druk op om terug te keren naar het hoofdscherm.

Uitgesteld einde

Uitgesteld einde is bedoeld om het bereiden van gerechten gemakkelijker te maken.

Voorbeeld 1

Stel dat u om 14.00 uur een bereiding van een uur selecteert en u wilt dat de oven om 18.00 uur klaar is met de bereiding. Om de eindtijd in te stellen, wijzigt u de tijd bij Klaar om in 18.00 uur. De oven begint de bereiding vervolgens om 17.00 uur en om 18.00 uur is alles klaar, precies zoals ingesteld.

Actuele tijd: 14.00 uur Bereidingstijd instellen: 1 uur Uitgestelde eindtijd instellen: 18.00 uur

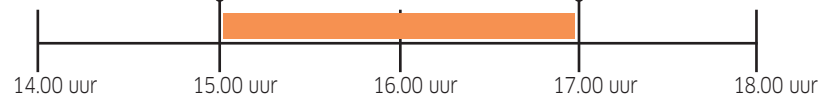
De oven begint de bereiding om 17.00 uur en eindigt automatisch om 18.00 uur.



Geval 2:

Actuele tijd: 14.00 uur Bereidingstijd instellen: 2 uur Uitgestelde eindtijd instellen: 17.00 uur

De oven begint de bereiding om 15.00 uur en eindigt automatisch om 17.00 uur.



⚠️ VOORZICHTIG

Laat gerechten na de bereiding niet te lang in de oven staan. Het gerecht zou kunnen bederven.

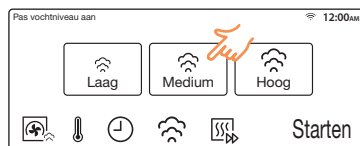
Werking

Vochtniveau (alleen voor stoomstanden)

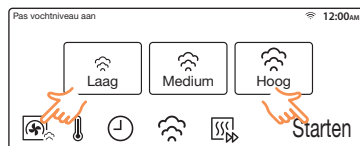
U kunt het vochniveau instellen in de modi **Stoom + Hete lucht**, **Stoom + Bovenwarmte + Hete lucht** en **Stoom + Onderwarmte + Hete lucht**.



1. Selecteer een gewenste bereidingswijze met stoom.
2. Tik op  om het scherm met het vochniveau weer te geven.



3. Tik op het gewenste Vochtniveau.



4. Tik op **Starten** om met bereiden te beginnen, of druk op  om terug te keren naar het hoofdscherm.

OPMERKING

- Zorg ervoor dat u het resterende water afvoert nadat u de stoombereidingsfunctie hebt gebruikt. Wacht tot de oven klaar is met het afvoeren van het water.
- Wanneer een stoomfunctie is afgelopen, moet u de waterlade legen, omdat het resterende water van invloed kan zijn op de bereiding in andere standen.

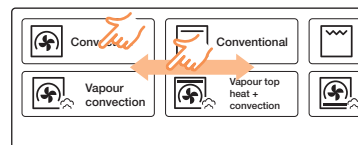
Ovenfunctie



1. Veeg op het hoofdscherm naar links of rechts om een bereidingsstand te selecteren.



U kunt ook op het lijstpictogram in de linkeronderhoek tikken en de gewenste bereidingsstand kiezen in de lijst die verschijnt.



2. Verander de standaardtemperatuur en/of -bereidingstijd, het vochniveau (indien nodig) of selecteer eventuele gewenste opties.



3. Tik op **Starten**.

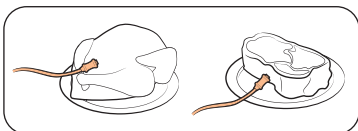
OPMERKING

- De beschikbare instellingen en opties kunnen per bereidingsstand verschillen.
- U kunt de bereidingstijd op elk moment tijdens de bereiding wijzigen.
- Als de bereiding is voltooid, wordt het bericht "Uw kookstijl is klaar" weergegeven met een melodie. Als u de bereidingstijd wilt verlengen, tikt u op "+5min" om de bereidingstijd met 5 minuten te verlengen.
- Als u het actuele recept wilt bewaren, tikt u op ☆ om het aan de lijst met favorieten toe te voegen.

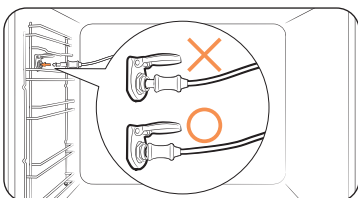
Bereiding met de vleessonde

Met de vleessonde wordt de inwendige temperatuur van het vlees tijdens het koken gemeten. Wanneer de temperatuur de doeltemperatuur bereikt, stopt de oven en is de bereidingstijd om.

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



1. Steek de punt van de vleessonde in het midden van het te bereiden vlees. Zorg dat het rubber handvat niet in het vlees steekt.



2. Steek de stekker van de sonde in het aansluitpunt aan de linkerwand. Als de vleessonde goed is aangebracht, ziet u het bericht "Vleessonde ingebracht", en wordt het klokpictogram en speciaal pictogram .



3. Geef de bereidingstemperatuur op of selecteer eventueel opties.
4. Tik op en geef de gewenste interne temperatuur van het vlees op.



5. Tik op **Starten**.
De bereiding wordt voltooid en er klinkt een melodie wanneer het vlees vanbinnen de ingestelde temperatuur bereikt.

WAARSCHUWING

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

OPMERKING

De vleessonde wordt niet in alle standen ondersteund. Als u de vleessonde gebruikt met een modus die niet van toepassing is, ziet u het bericht "Vleessonde verwijderen". Verwijder de vleessonde direct wanneer u dit bericht ziet.

Bereidingsstanden

Stand	Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)	Opties		Vleessonde
			Snel voorverwarmen	Krokan	
Stoom + Hete lucht	120-275	170	0	-	0
De hitte van de heteluchtverwarming en ventilatoren wordt voortdurend ondersteund door hete vochtige lucht. De intensiteit van de vochtige lucht kan worden aangepast naar laag, middel of hoog. Deze stand is geschikt voor bladerdeeggebakjes, gistgebak, brood en pizza, en voor het roosteren van vlees en vis.					
Stoom + Bovenwarmte + Hete lucht	120-275	170	0	-	0
De hitte van de bovenverwarming en de heteluchtfunctie wordt door de ventilator gelijkmatig over de oven verspreid en de hete vochtige lucht ondersteunt de verwarmingselementen. Deze stand is geschikt voor het grillen van gepaneerde gerechten zoals vlees, gevogelte en vis.					

Werking

Stand		Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)	Opties		Vleessonde
				Snel voorverwarmen	Krokant	
	Stoom + Onderwarmte + Hete lucht	120-275	170	0	-	0
		De hitte van de onderverwarming en de heteluchtfunctie wordt door de ventilator gelijkmatig over de oven verspreid en de hete vochtige lucht ondersteunt de verwarmingselementen. Deze stand is geschikt voor het bakken van krokante gerechten zoals pizza of appeltaart.				
	Hete lucht	30-275	170	0	0	0
		Het verwarmingselement achter in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het bakken en grillen op verschillende niveaus tegelijk.				
	Conventioneel	30-275	200	0	-	0
		De warmte wordt afgegeven door de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de functie die gewoonlijk wordt gebruikt voor het braden en roosteren van de meeste typen gerechten.				
	Bovenwarmte + Hete lucht	40-275	190	0	0	0
		Het verwarmingselement boven in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het roosteren van gerechten met een krokante korst bovenop (bijvoorbeeld vlees of lasagne).				
	Onderwarmte + Hete lucht	40-275	190	0	0	0
		Het verwarmingselement onder in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor pizza, brood of gebak.				

Stand		Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)	Opties		Vleessonde
				Snel voorverwarmen	Krokant	
	Grote grill	100-300	240	-	-	X
		De grote grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor het bruinen van de bovenkant van gerechten (bijvoorbeeld vlees, lasagne of gegratineerde gerechten).				
	Eco-grill	100-300	240	-	-	X
		De kleine grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor gerechten waarvoor minder hitte nodig is, zoals vis en gevulde stokbroodjes.				
	Ventilator-grill	100-275	240	-	-	X
		Twee verwarmingselementen boven in de oven genereren hitte die gelijkmatig door de ventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het grillen van vlees of vis.				
	Onderwarmte	100-230	190	-	-	X
		Het verwarmingselement onder in de oven genereert hitte. Gebruik deze stand aan het eind van het bakken of braden om de bodem van een hartige taart of pizza te bruinen.				
	Braden (Pro-roast)	80-200	160	-	-	0
		Met Braden (Pro-roast) wordt er een automatische voorverwarmingscyclus uitgevoerd totdat de oventemperatuur 220 °C bereikt. Vervolgens treden het bovenste verwarmingselement en de heteluchtventilator in werking om gerechten zoals vlees dicht te schroeien. Na het dichtschroeien wordt het vlees op een lage temperatuur gebraden. Gebruik deze stand voor rundvlees, gevogelte of vis.				
	Intensief bereiden	40-275	170	-	0	0
		Met Intensief bereiden worden alle verwarmingselementen om de beurt geactiveerd, zodat de hitte gelijkmatig door de oven wordt verspreid. Gebruik deze stand voor grote gerechten, zoals grote gegratineerde schotels of taarten.				

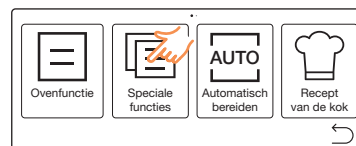
Stand		Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)	Opties		Vleessonde
				Snel voorverwarmen	Krokant	
	Eco-hetelucht	30-275	170	-	0	0
		Met Eco-hetelucht wordt een geoptimaliseerd verwarmingssysteem gebruikt, om tijdens de bereiding energie te besparen. De bereidingstijd neemt wat toe, maar het resultaat blijft hetzelfde. Bij deze stand is overigens voorverwarmen niet nodig.  OPMERKING De ECO-heteluchtstand is gebruikt om de energiezuinigheidsklasse EN60350-1 vast te stellen.				

Opties

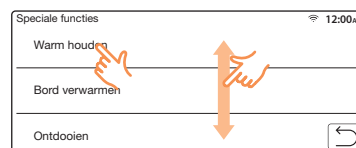
	Automatisch voorverwarmen	Schakel deze optie in om de oven snel tot een ingestelde temperatuur voor te verwarmen.
	Krokant	Schakel deze optie in als u de bovenkant van het gerecht een krokante structuur wilt geven. Dit is mogelijk doordat er vocht aan het gerecht wordt onttrokken. De beste resultaten worden verkregen bij bevroren patat en gevulde verse fruitcakes.

Speciale functies

Voeg speciale of aanvullende functies toe om uw gerechten optimaal te kunnen bereiden.



1. Druk op **Menu** en tik op **Speciale functies**.



2. Veeg omhoog of omlaag om de gewenste functie te selecteren.



3. Wijzig desgewenst de standaardtemperatuur en/of -bereidingstijd.
4. Tik op **Starten**.

OPMERKING

- U kunt de bereidingstijd op elk moment tijdens de bereiding wijzigen.
- Als de bereiding is voltooid, wordt het bericht "**Uw gerecht is klaar**" weergegeven met een melodie. Als u de bereidingstijd wilt verlengen, tikt u op "+5min" om de bereidingstijd met 5 minuten te verlengen.

Speciale functies

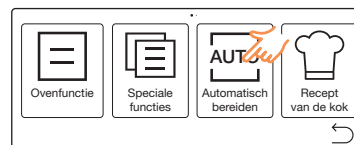
Stand	Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)	Instructies
Warm houden	40-100	80	Gebruik dit alleen om gerechten warm te houden die zojuist zijn bereid.
Bord verwarmen	30-80	60	Gebruik dit voor het verwarmen van schotels of ovenschalen.

Werking

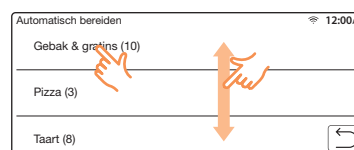
Stand	Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)	Instructies
Ontdooien	30-60	30	Gebruik deze stand voor het ontdooien van bevroren producten, bakingrediënten, vruchten, taart, room en chocola. De ontdooiingstijd is afhankelijk van het soort product en de grootte en hoeveelheid.
Deeg rijzen	30-50	35	Gebruik deze stand voor het laten rijzen van deeg en het maken van yoghurt.
Pizza bereiden	160-250	220	Deze stand is geschikt voor pizza en de bereidingstemperatuur en -tijd zijn afhankelijk van de pizzagrootte en de dikte van het pizzadeeg.
Langzaam bereiden	70-120	100	In deze stand gebruikt u de lage temperatuur voor een gare textuur. Dit is geschikt voor het braden van rundvlees, varkensvlees, kalfsvlees of lamsvlees wanneer u dit zacht en gaar wilt hebben. Het wordt aanbevolen het vlees op het fornuis op hoog vuur aan alle kanten dicht te schroeien alvorens het te braden.
Drogen	40-90	70	Deze modus is geschikt voor het drogen van fruit, groenten en kruiden. De droogtijd is afhankelijk van het soort product en de dikte en hoeveelheid.

Automatisch bereiden

Voor onervaren koks biedt de oven 80 functies voor automatisch bereiden, verdeeld over 10 categorieën. Profiteer van deze functies om tijd te besparen en uw leercurve te verkleinen. De bereidingstijd en -temperatuur worden automatisch ingesteld op basis van het geselecteerde recept.



1. Druk op **Menu** en tik op **Automatisch bereiden**.



2. Veeg omhoog of omlaag om een categorie te selecteren en tik vervolgens op het gewenste recept.



3. U krijgt een aanbevolen portiegrootte voor dat recept te zien. Tik op ">" om naar de volgende stap te gaan of tik op "<" om naar het vorige scherm te gaan.



4. Tik op een bruiningsniveau voor het recept. Tik op ">" om naar de volgende stap te gaan.



5. Bereid het gerecht en de accessoires zoals aangegeven voor, en tik vervolgens op **OK**.



6. Tik op **Starten** om het bereidingsproces te starten.
Indien gewenst kunt u de begintijd van het actuele recept wijzigen. Tik hiervoor op een tijdelement in het rechterpaneel en wijzig de begintijd. Tik vervolgens op **Starten**.

OPMERKING

Ga voor meer informatie naar het gedeelte Automatische bereidingsprogramma's in deze handleiding.

Recept van de kok

Nadat u de **SmartThings-app** hebt gedownload, beschikt u over recepten van professionele koks. Probeer gerechten te maken met hun eigen recepten. Raadpleeg de SmartThings-app voor meer informatie.

Favorieten

Voeg een recept dat u vaker maakt aan de lijst met Favorieten toe. Dit bespaart u tijd met zoeken naar een eerder gebruikt recept dat u wilt bereiden. De oven heeft hier twee mogelijkheden voor:

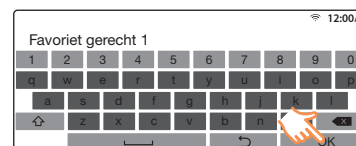
Mogelijkheid 1 – Maak een eigen recept



1. Druk op **Menu** en tik vervolgens op **Favorieten**.



2. Het bericht "Maak uw eigen recept" wordt weergegeven. Tik op **Volgende**.
3. Volg de aanwijzingen op het scherm om handmatig de ovenstand, temperatuur, bereidingstijd en/of bereidingsopties naar wens in te stellen.



4. Geef het recept een eigen naam middels het schermtoetsenblok.
5. Tik op **OK**. Uw instellingen worden aan de Favorieten toegevoegd.

OPMERKING

Als u favoriete recepten hebt toegevoegd, worden deze in de Favorieten van Stap 2 hierboven vermeld. Tik in dit geval op Toevoegen aan Favorieten om een nieuw recept te maken.

Werking

Mogelijkheid 2 – Voeg het actuele recept aan de Favorieten toe

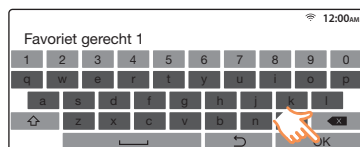
U kunt het actuele recept gebruiken om als nieuw onderdeel aan de Favorieten toe te voegen.



1. Wanneer de bereiding van het actuele recept is voltooid, tikt u op ☆.



2. Het bericht "Dit recept opslaan in Favorieten?" wordt weergegeven. Tik op **OK** om een nieuw recept te maken.

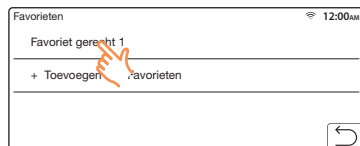


3. Het schermtoetsenblok verschijnt. Geef het recept een eigen naam middels het schermtoetsenblok.
4. Tik op **OK**. Het actuele recept wordt aan de Favorieten toegevoegd.

Een favoriet recept gebruiken



1. Druk op **Menu** en tik vervolgens op **Favorieten**.



2. Tik op het gewenste recept in de lijst die verschijnt. Er wordt gedetailleerde informatie over het geselecteerde recept weergegeven.



3. Tik op **Starten** om het bereidingsproces te starten.

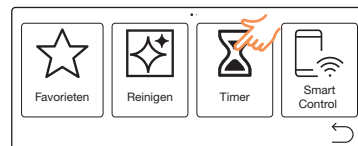
OPMERKING

U kunt recepten in de lijst met Favorieten bewerken en verwijderen.

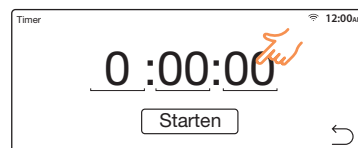
- Als u een recept wilt bewerken, selecteert u het en tikt u op ✎.
- Als u een recept wilt verwijderen, selecteert u het en tikt u op het pictogram 🗑️.

Timer

Met Timer kunt u de tijd of de duur van een bewerking tijdens het bereiden in de gaten houden.



1. Druk op **Menu** en tik op **Timer**.



2. Tik op een tijdelement om het schermcijferblok weer te geven.
3. Stel middels het cijferblok een gewenste tijd in.
4. Tik op **Starten** als u klaar bent.

OPMERKING

Als de ingestelde tijd is verstreken, wordt het bericht "De tijd is verstreken" weergegeven en hoort u een melodie.

Reinigen

Er zijn vier reinigingsstanden beschikbaar. Deze functie bespaart u tijd en de noodzaak voor regelmatig handmatig schoonmaken.

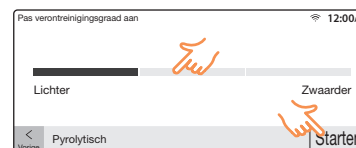
Functie	Instructies
Pyrolytisch	Pyrolyse is thermisch reinigen op hoge temperatuur. Hiermee worden olieachtige restanten weggebrand om handmatig schoonmaken te vereenvoudigen.
Stoomreiniging	Dit is handig voor het schoonmaken van lichte verontreinigingen met vochtige lucht.
Ontkalken	Reinig de binnenkant van de stoomgenerator om te voorkomen dat de kwaliteit en smaak van het eten worden beïnvloed.
Afvoeren	Wanneer een stoomfunctie is afgelopen, moet u het resterende water afvoeren om te voorkomen dat de bereiding in andere standen erdoor wordt beïnvloed. Gebruik deze functie als volgt als u opnieuw water wilt afvoeren om de oven te reinigen.

Pyrolytisch

Pyrolyse is thermisch reinigen op hoge temperatuur. Hiermee worden olieachtige restanten weggebrand om handmatig schoonmaken te vereenvoudigen.



1. Verwijder alle accessoires, met inbegrip van de zijgeleiders, en veeg grote ongerechtigheden handmatig uit de oven. Anders zouden deze tijdens de reinigingscyclus kunnen vlam vatten en eventueel tot brand leiden.
2. Ga naar **Menu > Reinigen > Pyrolytisch** en tik op **Volgende**.



3. Selecteer een vervuilingsniveau tussen **Lichter** en **Zwaarder** en tik op **Starten**. Er zijn drie niveaus beschikbaar: 1 uur 50 min, 2 uur 10 min en 2 uur 30 min.



4. Volg de instructies op het scherm en tik op **OK**. De cyclustijd is afhankelijk van het vuilheidsniveau en het kan tot tweeënhalf uur duren om de cyclus te voltooien.
5. Wacht tot de oven is afgekoeld en veeg dan de deur langs de randen schoon met een natte doek.

⚠ VOORZICHTIG

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

📖 OPMERKING

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

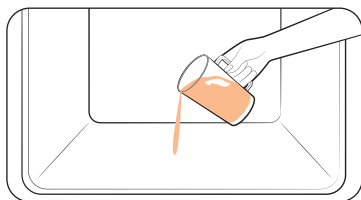
Werking

Stoomreiniging

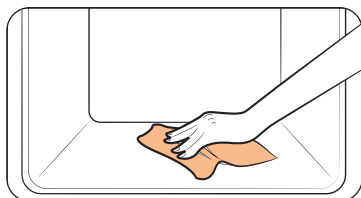
Dit is handig voor het schoonmaken van lichte verontreinigingen met vochtige lucht.



1. Ga naar **Menu > Reinigen > Stoomreiniging** en tik op **Starten**.
2. Verwijder alle accessoires en tik op **OK**.



3. Giet 400 ml water op de bodem van de oven, sluit de ovendeur en tik op **OK**. Een cyclus duurt 26 minuten.



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

⚠ WAARSCHUWING

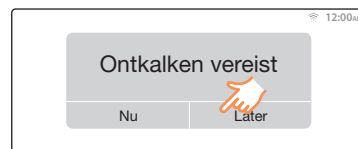
Open de deur niet voordat de cyclus is voltooid. Het water binnen in de oven is zeer heet en kan brandplekken veroorzaken.

📖 OPMERKING

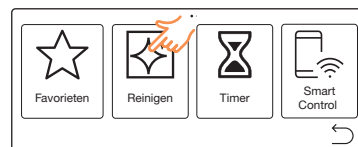
- Als de oven bijvoorbeeld ernstig vervuild is met vet na het roosteren of grillen, wordt aanbevolen dat u met een reinigingsmiddel het hardnekkige vuil handmatig weghaalt voordat u de stoomreinigingsfunctie activeert.
- Laat de ovendeur openstaan wanneer de cyclus is voltooid. Dit is nodig om het emailen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

Ontkalken

Reinig de binnenkant van de stoomgenerator om te voorkomen dat de kwaliteit en smaak van het eten worden beïnvloed.



De oven houdt de tijd van stoombereidingscycli bij en vraagt u indien nodig om de ontkalkingsfunctie uit te voeren. U kunt daarna nog gedurende twee uur stoombereidingsfuncties gebruiken zonder te hoeven ontkalken. Na twee uur wordt er echter geen stoomfunctie meer geactiveerd totdat de ontkalkingscyclus is geactiveerd en voltooid.



1. Ga naar **Menu > Reinigen > Ontkalken** en tik op **Starten**.



2. Volg de instructies op het scherm en tik op **OK**. De cyclus duurt 3 uur.

- Leeg en reinig de waterlade en vul deze vervolgens met 50 ml ontkalkingsmiddel en 400 ml drinkwater.



3. Wanneer het ontkalken klaar is, wordt het water automatisch door de oven afgevoerd.
4. Gebruik ovenwanten om de waterlade te verwijderen en te legen en vul deze vervolgens met 500 ml drinkwater voor het spoelen.



5. Volg de instructies op het scherm en tik op **OK** om te beginnen met spoelen.
6. Gebruik wanneer het spoelen is voltooid ovenwanten om de waterlade te legen en te reinigen.

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik alleen ontkalkingsmiddelen die specifiek bedoeld zijn voor stoomovens of koffiezetapparaten.

⚠ VOORZICHTIG

- Annuleer het ontkalken niet tijdens het proces. Anders dient u de ontkalkingscyclus opnieuw te starten en binnen drie uur uit te voeren om gebruik te kunnen maken van de stoomfuncties.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven, om ongelukken te voorkomen.
- Volg voor het juiste mengsel van water en ontkalkingsmiddel de aanwijzingen van de fabrikant van het ontkalkingsmiddel.

Afvoeren

Als u voor reinigingsdoeleinden opnieuw water wilt afvoeren, gebruikt u Afvoeren als volgt:



1. Ga naar **Menu > Reinigen > Afvoeren** en tik op **Starten**.
2. In de oven wordt water van de stoomgenerator naar de waterlade afgevoerd.
3. Gebruik wanneer het afvoeren is voltooid ovenwanten om de waterlade te verwijderen en te legen.

📖 OPMERKING

Wacht tot de oven klaar is met het afvoeren van het water.

Instellingen

Wellicht wilt u de standaardinstellingen volgens bepaalde voorkeuren wijzigen of de netwerkverbinding controleren. De oven biedt 11 verschillende instellingsonderdelen.

Wi-Fi

Schakel een Wi-Fi-verbinding in of uit.

Een Wi-Fi-verbinding inschakelen

1. Ga naar **Menu > Instellingen > Wi-Fi** en tik op **On** in het rechterdeelvenster.
2. Tik op een onderdeel in de lijst met beschikbare Wi-Fi-netwerken die verschijnt.
3. Bij een beveiligd netwerk wordt u om het wachtwoord gevraagd. Geef het wachtwoord op.

📖 OPMERKING

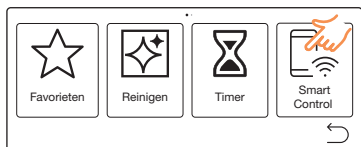
- Als u een Wi-Fi-verbinding wilt uitschakelen, gaat u naar **Menu > Instellingen > Wi-Fi** en tikt u op **Off** in het rechterdeelvenster.
- Voor meer informatie over de Wi-Fi-verbinding en het gebruik van de App kunt u terecht in de gebruikershandleiding van de App.

Eenvoudige verbinding

Met Eenvoudig verbinden kunt u gemakkelijk de netwerkinstellingen configureren, waaronder de verificatieprocedure.

Werking

Smart control



Als Smart Control tijdens de bereiding is ingeschakeld, kunt u de kooktijd en/of -temperatuur met de App wijzigen.

Zie de handleiding van deze toepassing die afzonderlijk wordt geleverd voor meer informatie.

- Ga naar **Menu > Smart Control** en schakel dit eenvoudig in of uit.

OPMERKING

Hierbij verklaart Samsung Electronics dat deze oven voldoet aan de essentiële vereisten en andere relevante bepalingen van Richtlijn 1999/5/EC.

De officiële Conformiteitsverklaring is te vinden op <http://www.samsung.com>, go to Support (Ondersteuning).

De apparatuur mag in alle EU-landen worden gebruikt.

Taal

Kies een displaytaal.

- Ga naar **Menu > Instellingen** en tik op de taal van uw voorkeur.

Volume

Pas het geluidsvolume voor piepjes en melodieën aan.

- Ga naar **Menu > Instellingen** en gebruik de balk naast Volume om het volume aan te passen.

Helderheid

Wijzig de helderheid van het display.

- Ga naar **Menu > Instellingen** en gebruik de balk naast Helderheid om de helderheid van het scherm aan te passen.

Display

Na een bepaalde periode van inactiviteit wordt de oven in de stand-bystand gezet, waarbij op het display de actuele tijd wordt weergegeven. U kunt het klokscherf dat in de stand-bystand verschijnt in- en uitschakelen.

- Ga naar **Menu > Instellingen** en tik op **Display** om te kiezen tussen **On** en **Off**.
- Om energie te besparen, verdwijnt na een bepaalde periode van inactiviteit ook de huidige tijd, zelfs als u **Display** op **On** zet.

Kloktype

Selecteer een kloktype voor de actuele tijd die in de stand-bystand verschijnt. Twee typen zijn beschikbaar: analoog en digitaal.

- Ga naar **Menu > Instellingen** en tik op **Kloktype** om te kiezen tussen **Analoog** en **Digitaal**.

Tijdnotatie

Selecteer een tijdnotatie voor de actuele tijd die in de stand-bystand verschijnt. Twee notaties zijn beschikbaar: 12 uur en 24 uur.

- Ga naar **Menu > Instellingen** en tik op **Tijdnotatie** om te kiezen tussen **24h** en **AM/PM** (12h).

Tijd instellen

Stel de actuele tijd in.

1. Ga naar **Menu > Instellingen > Tijd instellen**.
2. Tik op een tijdelement om het schermcijferblok weer te geven.
3. Stel met het cijferblok de diverse tijdelementen (uur en minuut) in.
4. Tik om te kiezen tussen **AM** en **PM** (beschikbaar in 12-uur notatie).
5. Tik op **OK** om uw wijzigingen op te slaan.

Bijwerken

Controleer de aanwezige firmwareversie en/of werk de firmware bij met een update.

Software

1. Ga naar **Menu > Instellingen > Bijwerken** om de huidige versie te zien.
2. Tik op **Bijwerken** in het rechterdeelvenster om te controleren op updates.
3. Als er updates beschikbaar zijn, volgt u de aanwijzingen op het scherm om de firmware bij te werken.

Automatisch bijwerken

Automatisch bijwerken in- of uitschakelen.

Als Automatisch bijwerken is ingeschakeld en er updates beschikbaar zijn, worden deze zonder kennisgeving geïnstalleerd.

Licentie-informatie

Bekijk de licentie-informatie van de firmware.

Help

Nuttige tips en uitleg over een specifiek onderdeel dat u selecteert.

Problemen oplossen

Tik op een controlepunt op het scherm en probeer de suggesties.

Aanwijzingen voor eerste gebruik

U krijgt eenvoudige aanwijzingen omtrent het basale gebruik van de oven.

Slim koken

Handmatige bereiding

WAARSCHUWING in verband met acrylamide

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

OPMERKING

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

Accessoiretips

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

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

Slim koken

Bakken

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

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

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

Roosteren

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Vlees (rund/varken/lam)					
Lendenbiefstuk, 1 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		160-180	50-70
Kalfslede, 1,5 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		160-180	90-120
Geroosterd varkensvlees, 1 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		200-210	50-60
Varkensbraadstuk, 1 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		160-180	100-120
Lamsbout, 1 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		170-180	100-120
Gevogelte (kip/eend/kalkoen)					
Hele eend, 1,2 kg*	Roosterinzetstuk + universele plaat (diep) (voor opvangen van vet)	3 1		205	70-80*
Kipdelen	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		200-220	25-35
Eendenfilet	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		180-200	20-30
Kleine hele kalkoen, 5 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		180-200	120-150

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Groenten					
Groenten, 0,5 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		220-230	15-20
Gebakken halve aardappelen, 0,5 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		200	45-50
Vis					
Visfilet, gebakken	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		200-230	10-15
Geroosterde vis	Roosterinzetstuk + universele plaat	3		180-200	30-40

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

Grillen

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

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Brood					
Geroosterd brood	Rooster	5		270-300	2-4
Kaastosti	Universele plaat	4		200	4-8
Rundvlees					
Biefstuk*	Roosterinzetstuk + universele plaat	4		240-250	15-20
Burgers*	Roosterinzetstuk + universele plaat	4		250-270	13-18
Varkensvlees					
Karbonades	Roosterinzetstuk + universele plaat	4		250-270	15-20
Worstjes	Roosterinzetstuk + universele plaat	4		260-270	10-15
Gevogelte					
Kippenborst	Roosterinzetstuk + universele plaat	4		230-240	30-35
Kippenboutje	Roosterinzetstuk + universele plaat	4		230-240	25-30

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

Slim koken

Diepvriesmaaltijden

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

Stoomstand

Als Vocht is ingeschakeld, genereert de oven stoom dat evenredig over het compartiment wordt verdeeld, en het gehele gedeelte bedekt, ook roosters en hoeken. Hierdoor worden gerechten bruin, met een krokante korst bovenop, en een zachte, sappige binnenkant.

Vul de watertank tot het aangegeven maximum met drinkwater en selecteer een vochniveau dat het beste bij uw recept past.

Stoom + Hete lucht

Het is aan te bevelen de oven voor te verwarmen met de stoomstand.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Vochtniveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Gekoelde broodjes	Universele plaat	3	Laag	180-185	15-20
Gekoelde croissants	Universele plaat	3	Laag	180-190	10-15
Witbrood/Meergranenbrood	Rooster	2	Middel	180-185	40-50
Bladerdeeg	Universele plaat	3	Laag	175-185	15-20
Caramel/room	Rooster	3	Laag	120-130	25-30
Soufflé	Rooster	3	Laag	170-180	15-20
Zelfrijzende diepvriespizza	Rooster	3	Middel	190-210	15-20
Baguette*	Universele plaat	3	Max	180-200	25-30

* Voor baguettes is de vochtige lucht alleen aan het begin van het bakken nodig. Het is aan te bevelen de Stoom + heteluchtstand gedurende 10 minuten te gebruiken en de heteluchtstand met dezelfde temperatuur te gebruiken gedurende de resterende baktijd.

Stoom + Bovenwarmte + Hete lucht

Het is aan te bevelen de bereidingsstand op de helft van de bereidingstijd te veranderen, zodat de damp verdwijnt en er een knapperig korstje ontstaat. Het is aan te bevelen de stand Bovenverwarming + hete lucht of de heteluchtstand te gebruiken en dezelfde temperatuur aan te houden.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Vochtniveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Geroosterd varkensvlees met kaantjes, 1,2 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	Middel	170-180	90-120
Hele kip, 1,2 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	2	Middel	190-200	55-65
Kipdelen	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	Middel	210-220	25-30
Geroosterde eendenfilet	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	Middel	170-180	15-25
Hele eend, 2,5 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	Middel	170-180	120-150
Kleine hele kalkoen, 4 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	Middel	180-200	110-140
Hele vis*, 0,5 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	Middel	160-180	20-30
Visfilet*	Universele plaat	3	Laag	190-200	10-20

* Het is aan te bevelen de stand Stoom + bovenwarmte + hete lucht gedurende de bereiding te gebruiken, voor een sappige smaak.

Stoom + Onderwarmte + Hete lucht

Het is aan te bevelen de oven voor te verwarmen met de stoomstand, voor een krokant resultaat.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Vochtniveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Zelfgemaakte pizza	Universele plaat	2	Middel	190-200	15-20
Zelfrijzende pizza	Universele plaat	2	Middel	190-210	15-20
Quiche lorraine	Universele plaat	2	Laag	180-190	20-30
Broodjes	Universele plaat	2	Laag	180-190	15-20
Focaccia	Universele plaat	2	Laag	200-210	15-20

Braden (Pro-roast)

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

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (uur)
Geroosterd rundvlees	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	80-100	3-4
Lendenstuk, 5-6 cm dik	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	60-80	4-5
Geroosterd varkensvlees	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	80-100	4-5
Geroosterd lamsvlees	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	80-100	3-4
Eendenfilet	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	70-90	2-3

Slim koken

Eco-hetelucht

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

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Meringues, 0,2-0,3 kg	Universele plaat	2	90-100	100-140
Vruchtenkruimelgebak, 0,8-1,2 kg	Rooster	2	160-180	60-80
Ongeschilde aardappelen, 0,4-0,8 kg	Universele plaat	2	190-200	70-80
Worstjes, 0,3-0,5 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	160-180	20-30
Diepvriesovenfriet, 0,3-0,5 kg	Universele plaat	3	180-200	25-35
Diepgevroren aardappelpartjes, 0,3-0,5 kg	Universele plaat	3	190-210	25-35
Visfilets, gebakken, 0,4-0,8 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	200-220	30-40
Krokante visfilets, gepaneerd, 0,4-0,8 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	200-220	30-45
Gebraden lendenbiefstuk, 0,8-1,2 kg	Roosterinzetstuk + universele plaat	2	180-200	65-75
Geroosterde groenten 0,4-0,6 kg	Universele plaat	3	200-220	25-35

Vleessonde

Type gerecht		Binnentemperatuur (°C)
Rundvlees/lamsvlees	Kort gebakken	45-50
	Gemiddelde	55-60
	Doorbakken	65-70
Varkensvlees		80-85
Gevogelte		85-90

Programma's voor automatisch bereiden

In de volgende tabel vindt u 80 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken. De tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen. Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. U vindt het recept voor de automatische programma's in de instructies.

⚠ WAARSCHUWING

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

1. Gebak & gratins

De automatische programma's omvatten voorverwarmen in de bereiding en geven de voortgang van het voorverwarmen weer. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat. Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Het wordt aanbevolen om de ovenschaal van 22-24 cm te gebruiken die hittebestendig is (tot 300 °C) en van glas of keramisch glas is gemaakt.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Aardappelgratin	1,0-1,5	Rooster	3
	Bereid verse aardappelgratin met behulp van een ovenschaal.		
Groetengratin	0,8-1,2	Rooster	3
	Bereid verse gegratineerde groenten in een ovenschaal.		
Lasagne	1,0-1,5	Rooster	3
	Bereid verse lasagne in een ovenschaal.		
Ratatouille	1,2-1,5	Rooster	2
	Bereid ratatouille in een ovenschaal.		
Pasta	1,2-1,5	Rooster	3
	Bereid bakgerechten met pasta met behulp van een ovenschaal.		
Moussaka	1,2-1,5	Rooster	3
	Bereid bakgerechten met pasta in een ovenschaal.		

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Frittata	1,2-1,5	Rooster	3
	Bereid frittata in een ovenschaal.		
Jansson's verleiding	1,2-1,5	Rooster	3
	Bereid Jansson's verleiding met behulp van een ovenschaal.		
Shepherd's pie	1,2-1,5	Rooster	3
	Bereid Shepherd's pie in een ovenschaal.		
Risotto	1,2-1,5	Rooster	3
	Bereid risotto in een ovenschaal. Afdekken.		

2. Pizza

De automatische programma's omvatten voorverwarmen in de bereiding en geven de voortgang van het voorverwarmen weer. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u het gerecht in de oven. Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Verse pizza	1,0-1,2	Universele plaat	2
	Bereid zelfgemaakte pizza op de universele plaat. Het gewicht is inclusief deeg en topping, zoals saus, groente, ham en kaas.		
Diepvriespizza	0,4-0,6	Rooster	3
	Leg de bevroren pizza op het midden van het rooster.		
Calzone	0,8-1,2	Universele plaat	3
	Bereid 4 stukken verse calzone en leg deze op de plaat.		

Slim koken

3. Taart

De automatische programma's omvatten voorverwarmen in de bereiding en geven de voortgang van het voorverwarmen weer. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u het gerecht in de oven. Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Croissant*	0,3-0,4	Universele plaat	3
	Vul de waterlade. Bereid 6 croissants (gekoeld kant-en-klaar deeg). Leg met bakpapier op de plaat.		
Quiche lorraine	1,2-1,5	Rooster	2
	Bereid het quichedeeg en doe dit in een ronde quichevorm met een doorsnede van 22-24 cm.		
Appeltaart	1,2-1,4	Rooster	2
	Bereid appeltaart in een ronde metalen springvorm van 20-24 cm.		
Appelflappen*	0,3-0,4	Universele plaat	3
	Vul de waterlade. Leg vier stukken bladerdeeg op de bakplaat.		
Madeleines	0,1-0,3	Rooster	3
	Doe het deeg in zwartmetalene madelainevormen.		
Biefstuktaart	1,2-1,5	Universele plaat	2
	Bereid biefstuktaart in een ovenschaal van 22-24 cm.		
Kersenvlaai	1,0-1,2	Rooster	3
	Bereid clafoutis in een ovenschaal van 22-24 cm.		
Fruityvlaibodem	0,4-0,5	Rooster	3
	Doe het deeg in een ingevette taartbodemvorm met een doorsnede van 22-24 cm.		

* Vul de lade met 500 ml water voor stoombereiding.

4. Brood

De automatische programma's omvatten voorverwarmen in de bereiding en geven de voortgang van het voorverwarmen weer. Wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u het gerecht in de oven.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Witbrood*	0,6-0,7	Rooster	2
	Vul de waterlade. Bereid het deeg en doe het in een rechthoekige zwartmetalene bakvorm (lengte 25-30 cm).		
Brood van gemengde granen*	0,8-0,9	Rooster	2
	Vul de waterlade. Bereid het deeg en doe het in een rechthoekige zwartmetalene bakvorm (lengte 25-30 cm).		
Focaccia	0,8-0,9	Rooster	2
	Bereid het deeg en doe het in een ronde zwartmetalene bakvorm van 20-24 cm.		
Baguettes*	0,6-0,7	Universele plaat	3
	Vul de waterlade. Bereid het deeg als 2 stukken en leg ze op de universele plaat.		
Walnotenbrood*	1,0-1,1	Universele plaat	3
	Vul de waterlade. Bereid het deeg als 4 stukken en leg ze op de universele plaat.		
Broodjes*	0,3-0,5	Universele plaat	3
	Vul de waterlade. Bereid deeg als 8 stukken en leg ze op de universele plaat.		
Pitabrood	0,4-0,5	Universele plaat	3
	Bereid deeg als 6 stukken en leg ze op de universele plaat.		

* Vul de lade met 500 ml water voor stoombereiding.

5. Gebak/dessert

De automatische programma's omvatten voorverwarmen in de bereiding en geven de voortgang van het voorverwarmen weer. Wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u het gerecht in de oven.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Biscuitgebak	0,5-0,6	Rooster	2
	Doe deeg in een ronde zwartmetalen bakvorm met een doorsnede van 25-26 cm.		
Marmercake	0,7-0,8	Rooster	2
	Doe deeg in een ronde metalen tulbandvorm of bakvorm met een doorsnede van 25-26 cm.		
Hollandse cake	0,7-0,8	Rooster	2
	Bereid het deeg en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25-26 cm).		
Kwarktaart	0,8-0,9	Rooster	2
	Bereid het deeg en doe het in een ronde zwartmetalen bakvorm (20-24 cm).		
Kruimeldeegcake	1,5-1,8	Universele plaat	3
	Bereid het deeg en leg het op de bakplaat.		
Brownies	0,7-0,8	Rooster	3
	Bereid het deeg en doe het in de ovenschaal van 22-24 cm.		
Caramelvlaai*	0,7-0,8	Rooster	3
	Vul de waterlade. Bereid deeg met 6 kleine souffléschotels en plaats deze gelijkmatig verspreid op het rooster.		
Kruimelvlaai met fruit	0,8-1,2	Rooster	3
	Doe vers fruit (frambozen, bramen, appelschijfjes of plakjes peer) in de ovenschaal van 22-24 cm. Verspreid de kruimel er gelijkmatig overheen.		

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Scones	0,5-0,6	Universele plaat	3
	Leg de scones (diameter 5-6 cm) met bakpapier op de bakplaat.		
Soufflé	0,4-0,5	Rooster	2
	Bereid 6 kleine souffléschotels en plaats deze gelijkmatig verspreid op het rooster.		

* Vul de lade met 500 ml water voor stoombereiding.

6. Vlees

Voor een betere smaak wordt het aanbevolen om gekoeld vers vlees te gebruiken. Bij gebruik van ingevroren vlees wordt het aanbevolen het vlees voor de bereiding volledig te ontdooien. De automatische programma's omvatten geen voorverwarmen en omdraaien. Maar u kunt desgewenst halverwege omdraaien voor een beter resultaat.

Het wordt aanbevolen eventueel vet weg te snijden voordat u het vlees marineert - dit komt de smaak ten goede - en het gemarineerde vlees ten minste 30 minuten of een nacht in de koelkast te laten rusten. Haal het gerecht na het braden uit de oven en dek het met folie af. Laat het ten minste 10 minuten rusten, voor een sappige smaak. Dien het vervolgens op met garnering en jus.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Rundvlees			
Geroosterde lendenbiefstuk*	0,8-2,0	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	Marineer het rundvlees en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het roosterinzetstuk en de universele plaat met de vetkant omhoog en steek de vleessonde vanaf de linkerkant in het midden van het lendenstuk.		
Langzaam bereid geroosterd rundvlees*	0,8-2,0	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	Marineer het rundvlees en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het roosterinzetstuk en de universele plaat met de vetkant omhoog en steek de vleessonde vanaf de linkerkant in het midden van het lendenstuk.		

Slim koken

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Boeuf bourguignon	1,5-2,0	Rooster	2
	Marineer rundvleesblokjes (1 kg) en bestuif ze met bloem. Braad in olie tot het aan alle kanten bruin is op middelhoog vuur. Voeg runderbouillon en wijn (300 ml) toe. Giet het in een stoofschaal Voeg groenten, uien, spek en kruiden toe. Afdekken.		
Geroosterde runderriblappen	0,8-1,6	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	Marineer het rundvlees en laat het 1 uur in de koelkast rusten. Leg het rundvlees op het roosterinzetstuk en de universele plaat.		
Runderrollade	0,8-1,2	Rooster	2
	Braad runderrollade in olie totdat het gebruind is op middelhoog vuur. Plaats het in de ovenschaal en voeg wijn en runderbouillon toe. Afdekken.		
Lam/varken			
Geroosterd lamsvlees met tuinkruiden*	0,6-1,2	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	Marineer het lamsvlees en leg het op het roosterinzetstuk en de universele plaat. Steek de vleessonde in het midden van het lamsvlees en start de bereiding.		
Lamsbout*	2,0-2,5	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	Marineer de lamsbout en leg het op het roosterinzetstuk en de universele plaat. Steek de vleessonde vanaf de linkerkant in het midden van de lamsbout en start de bereiding.		

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Geroosterd varkensvlees met kaantjes*	0,8-2,0	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	Maak wat sneden met een scherp mes in de vetkant en marineer het en leg het met de vetkant naar boven op het roosterinzetstuk en de universele plaat. Steek de vleessonde vanaf de linkerkant in het midden van het varkensvlees en start de bereiding.		
Varkensriblappen	0,8-1,6	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	Marineer de varkensriblappen met barbecuesaus en laat ze ten minste 30 minuten in de koelkast rusten. Leg ze op het roosterinzetstuk en de universele plaat en start de bereiding.		
Kalf/wild			
Kalfslende*	0,8-2,0	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	Marineer de kalfslende en leg deze op het roosterinzetstuk en de universele plaat. Steek de vleessonde vanaf de linkerkant in het midden van de kalfslende en start de bereiding.		
Ossobuco	1,5-2,0	Rooster	2
	Marineer de kalfsschenkels en braad ze in de hete pan. Plaats deze in de ovenschaal en voeg de groenten, wijn en het bouillon toe. Nadat het aan de kook is gebracht, zet u het geheel afgedekt in de oven om te braden.		
Geroosterde lende van jong wild zwijn*	1,0-2,0	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	Marineer de lende en leg deze in de ovenschaal. Plaats op het roosterinzetstuk en de universele plaat en start de bereiding. Steek de vleessonde vanaf de linkerkant in het midden van het lendestuk.		

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Hertenbout zonder been*	1,0-1,5	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	Steek met een mes door het net heen in de hertenbout. Marineer het vlees en leg het op het roosterinzetstuk en de universele plaat. Steek de vleessonde vanaf de linkerkant in het midden van de hertenbout.		

* Steek de vleessonde in het midden van het vlees.

7. Gevogelte

Voor een betere smaak wordt het aanbevolen om gekoeld vers gevogelte te gebruiken. Bij gebruik van ingevroren gevogelte wordt het aanbevolen om dit voor de bereiding volledig te ontdooien.

Haal het gerecht na het braden uit de oven en dek het met folie af. Laat het ten minste 5-10 minuten rusten, voor een sappige smaak.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
kip			
Hele kip*	0,8-1,6	Roosterinzetstuk + universele plaat	2
	Spoel de kip af en maak deze schoon. Smeer de kip in met olie en kruiden. Plaats met de borst omhoog op het roosterinzetstuk en de universele plaat. Steek de vleessonde in het dikste gedeelte van de borst.		
Kippenborst	0,5-1,0	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	Marineer de kipfilet en leg dit op het roosterinzetstuk en de universele plaat, en begin met bereiden.		
Kippenboutje	0,5-1,0	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	Smeer de drumsticks in met olie en kruiden. Plaats op het roosterinzetstuk en de universele plaat en start de bereiding.		

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Gevlinderde kip**	1,0-1,3	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	Vul de waterlade. Spoel de kip af en maak deze schoon. Maak insnijdingen in de rug van de kip en smeer de kip in met olie en kruiden. Plaats op het roosterinzetstuk en de universele plaat en start de bereiding.		
Kippenspiesen	0,6-0,8	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	Marineer stukken kip en andere ingrediënten, spies ze en smeer ze in met olie. Plaats op het roosterinzetstuk en de universele plaat en start de bereiding.		
Eend/gans			
Hele eend*	1,5-2,7	Roosterinzetstuk + universele plaat	2
	Vul de waterlade. Spoel de eend af en maak deze schoon. Smeer de eend in met kruiden. Plaats met de borst omhoog op het roosterinzetstuk en de universele plaat. Steek de vleessonde in het dikste gedeelte van de borst.		
Eendenborst*	0,3-1,0	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	Marineer de eendenborst en leg deze op het roosterinzetstuk en de universele plaat. Steek de vleessonde in het midden van de eendenborst.		
Hele gans*	2,5-3,5	Roosterinzetstuk + universele plaat	2
	Vul de waterlade. Spoel de gans af en maak deze schoon. Smeer de gans in met kruiden. Plaats met de borst omhoog op het roosterinzetstuk en de universele plaat. Steek de vleessonde in het dikste gedeelte van de borst.		

Slim koken

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Ganzenborst*	0,5-1,2	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	Marineer de ganzenborst en leg deze op het roosterinzetstuk en de universele plaat. Steek de vleessonde in het midden van de ganzenborst.		
Kalkoen			
Kleine kalkoen*	3,0-5,0	Roosterinzetstuk + universele plaat	2
	Vul de waterlade. Spoel de kalkoen af en maak deze schoon. Smeer de kalkoen in met olie en kruiden. Plaats met de borst omhoog op het roosterinzetstuk en de universele plaat. Steek de vleessonde in het midden van de kalkoen.		
Kalkoenborst*	1,2-2,0	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	Vul de waterlade. Marineer de kalkoenborst en leg deze op het roosterinzetstuk en de universele plaat. Steek de vleessonde in het midden van de kalkoenborst.		

* Steek de vleessonde in het midden van het vlees.

** Vul de lade met 500 ml water voor stoombereiding.

8. Vis

Voor een betere smaak wordt het aanbevolen om gekoelde verse vis te gebruiken. Bij gebruik van ingevroren vis wordt het aanbevolen de vis voor de bereiding volledig te ontdooien. In plaats van de voorgestelde vis, kunt u ook soortgelijke vissoorten gebruiken.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Visfilet			
Gebakken forefilet	0,5-1,0	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	De forefilets afspoelen en schoonmaken, leg ze met de huid naar boven gekeerd op het roosterinzetstuk en de universele plaat en start vervolgens de bereiding.		
Gebakken kabeljauwfilet*	0,5-1,0	Universele plaat	3
	Vul de waterlade. De kabeljauwfilets afspoelen en schoonmaken, leg ze met de huid naar boven gekeerd op de universele plaat en start vervolgens de bereiding.		
Gepaneerde visfilet	0,5-1,0	Universele plaat	3
	De visfilets afspoelen en schoonmaken en vervolgens paneren. Leg ze op de universele plaat en start de bereiding.		
Hele vis			
Forel	0,3-0,8	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	De forel afspoelen en schoonmaken en kop aan staart op het roosterinzetstuk en de universele plaat leggen. Snijd het huidoppervlak in met een mes en start de bereiding.		
Tong	0,3-0,8	Universele plaat	3
	De tong afspoelen en schoonmaken en bakpapier op de plaat leggen. Snijd het huidoppervlak in met een mes en start de bereiding.		

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Zalm			
Zalmfilet	0,4-0,8	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	De zalmfilets afspoelen en schoonmaken en met de huid naar boven op het roosterinzetstuk en de universele plaat leggen.		
Zalmsteak	0,4-0,8	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	De zalmstroken afspoelen en schoonmaken en naast elkaar op het roosterinzetstuk en de universele plaat leggen.		
Zalmrollade	0,8-1,2	Roosterinzetstuk + universele plaat	3
	Plaats de zalmrollades op het roosterinzetstuk en de universele plaat. Laat de rollade na het braden 10 minuten rusten en snijd deze daarna in plakken.		

* Vul de lade met 500 ml water voor stoombereiding.

9. Bijgerechten

De automatische programma's omvatten geen voorverwarmen. Gebruik verse groenten.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Ovengroenten	0,4-0,8	Universele plaat	3
	Spoel en bereid plakjes courgette, aubergine, paprika, ui en kerstomaatjes. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Gelijkmatic uitstreden op de universele plaat.		
Gevulde tomaten	0,4-0,8	Universele plaat	3
	Tomaten afspoelen, doormidden snijden en de kernen verwijderen. Vul ze met een mengsel (bijv. rijst, gehakt) en leg ze op de plaat.		
Aardappelpartjes	0,4-0,8	Universele plaat	3
	Aardappelen afspoelen en in partjes snijden. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Gelijkmatic over de plaat verspreiden en bereiden.		

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Gebakken aardappelpartjes	0,4-0,8	Universele plaat	3
	Grote aardappels (200 g elk) in de lengte doormidden snijden. Met de open kant omhoog op de universele plaat leggen en insmeren met olijfolie, kruiden en specerijen.		

10. Comfort

De automatische programma's omvatten geen voorverwarmen. Gebruik voorgekookte kant-en-klare diepvriesgerechten.

Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
Diepvries ovenfrites	0,3-0,7	Universele plaat	3
	Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatic over de universele plaat.		
Diepgevroren aardappelpartjes	0,3-0,7	Universele plaat	3
	Verdeel de diepgevroren aardappelpartjes gelijkmatic over de universele plaat.		
Diepvries aardappelkroketten	0,3-0,7	Universele plaat	3
	Verdeel de diepgevroren aardappelkroketten gelijkmatic over de universele plaat.		
Diepgevroren aardappelrösti	0,3-0,7	Universele plaat	3
	Verdeel de diepgevroren aardappelrösti gelijkmatic over de universele plaat.		
Diepvrieslasagne	0,4-0,8	Rooster	3
	Doe de diepvrieslasagne in de ovenschaal en plaats deze op het rooster.		
Diepgevroren miniloempia's	0,3-0,7	Universele plaat	3
	Verdeel de diepgevroren miniloempia's gelijkmatic over de universele plaat.		

Slim koken

Speciale functies

Ontdooien

Gebruik deze stand voor het ontdooien van bevroren producten, bakingrediënten, vruchten, taart, room en chocola. De ontdooiingstijd is afhankelijk van het soort product en de grootte en hoeveelheid.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Diepvriesproducten Kipnuggets, worst, aardappels	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	50	-
Gebakken producten Brood en broodjes	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	50	-
Fruit	Rooster, ovenschaal	3	30	-
Taart, room, chocola	Rooster, ovenschaal	3	30	-

Drogen

Deze modus wordt gebruikt voor het drogen van fruit, groenten en kruiden. De droogtijd is afhankelijk van het soort product en de dikte en hoeveelheid.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Fruit	Rooster	3	70-80	300-420
Groenten	Rooster	3	70-80	200-500
Kruiden	Rooster	3	70-80	60-90

Deeg rijzen

Gebruik deze stand voor het laten rijzen van deeg en het maken van yoghurt.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Pizzadeeg	Rooster	2	30-40	30-40
Taart-/brooddeeg	Rooster, ovenschaal	2	30-40	40-50
Zelfgemaakte yoghurt	Rooster, ovenschaal	2	40-50	6-7 uur

Pizza bereiden

Deze stand is geschikt voor pizza. De bereidingstemperatuur en -tijd zijn afhankelijk van de pizzagrootte en de dikte van het pizzadeeg.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Zelfgemaakte pizza	Universele plaat	2	190-210	15-25
Zelfgemaakte dunne pizza	Universele plaat	2	210-230	10-15

Langzaam bereiden

In deze stand gebruikt u de lage temperatuur voor een gare textuur. Dit is geschikt voor het braden van rundvlees, varkensvlees, kalfsvlees of lamsvlees wanneer u dit zacht en gaar wilt hebben. Het wordt aanbevolen het vlees op het fornuis op hoog vuur aan alle kanten dicht te schroeien alvorens het te braden.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (uren)
Geroosterd rundvlees	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	80-100	3-4
Lendenstuk, 5-6 cm dik	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	70-80	4-5
Geroosterd varkensvlees	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	80-100	4-5
Geroosterd lamsvlees	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	80-100	3-4
Eendenfilet	Roosterinzetstuk + universele plaat	3	70-90	2-3

Voorbeeldgerechten

Volgens standaard EN 60350-1

1. Bakken

De aanbevelingen voor bakken gelden voor een voorverwarmde oven. Gebruik niet de snelle voorverwarmingsfunctie. Plaats de plaat altijd met schuine kant naar voren.

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Klein gebak	Universele plaat	3		165	25-30
		3		165	25-30
	Universele plaat + diepe plaat	1+4		155	35-40
Zandtaart	Universele plaat + diepe plaat	1+4		140	30-33
Mager biscuitgebak	Rooster + springvorm (antiaanbaklaag, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Appeltaart	Rooster + 2 springvormen *(antiaanbaklaag, ø 20 cm)	1 diagonaal geplaatst		160	70-80
	Universele plaat + rooster + 2 springvormen **(antiaanbaklaag, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

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

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

2. Grillen

Verwarm de lege oven gedurende 5 minuten met de Grote grillfunctie.

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Tosti's van witbrood	Rooster	5		300 (max).	1-2
Hamburgers* (12 stuks)	Roosterinzetstuk + universele plaat (diep) (voor opvangen van vet)	4		300 (max)	1° 15-18 2° 5-8

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

3. Roosteren

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Hele kip	Roosterinzetstuk + universele plaat (diep) (voor opvangen van vet)	3 1		205	70-80

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

Slim koken

Verzameling veelgemaakte recepten voor automatische bereiding

Gegratineerde aardappelen

- Ingrediënten** 800 g aardappels, 100 ml melk, 100 ml room, 50 g geklopt heel ei, 1 eetlepel elk met zout, peper en nootmuskaat, 150 g geraspte kaas, boter, tijm
- Aanwijzingen** Schil aardappels en snijd ze in schijfjes van 3 mm dik. Smeer een gratineerschaal (22-24 cm) met boter in. Leg de schijfjes naast elkaar op een schone theedoek en houd ze met de theedoek bedekt terwijl u de rest van de ingrediënten klaarmaakt.
- Meng de rest van de ingrediënten, behalve de geraspte kaas, in een grote schaal. Goed roeren. Leg de aardappelschijfjes een beetje overlappend in de schaal en giet het mengsel over de aardappels. Verdeel de geraspte kaas over de top en bak het geheel. Opdienen met een paar verse tijmblaadjes erover gestrooid.

Gegratineerde groenten

- Ingrediënten** 800 g groenten (courgette, tomaat, ui, wortel, paprika, voorgekookte aardappels), 150 ml room, 50 g geklopt heel ei, 1 eetlepel elk met zout, kruiden (peper, peterselie of rozemarijn), 150 g geraspte kaas, 3 eetlepels olijfolie, een paar tijmblaadjes
- Aanwijzingen** Was de groenten en snijd ze in schijfjes van 3-5 mm dik. Leg de schijfjes op een gratineerschaal (22-24 cm) en giet de olie over de groenten. Meng de rest van de ingrediënten, behalve de geraspte kaas, en gooi deze over de groenten. Verdeel de geraspte kaas over de top en bak het geheel. Opdienen met een paar verse tijmblaadjes erover gestrooid.

Lasagne

- Ingrediënten** 2 eetlepels olijfolie, 500 g rundergehakt, 500 ml tomatensaus, 100 ml runderbouillon, 150 g gedroogde lasagnebladen, 1 ui (gesneden), 200 g geraspte kaas, 1 eetlepel elk met gedroogde peterselievlokken, oregano, basilicum
- Aanwijzingen** Bereid de tomatenvleessaus. Verhit de olie in een braadpan en braad het rundergehakt en de gesneden ui gedurende ongeveer 10 minuten bruin. Giet de tomatensaus en runderbouillon erbij en voeg de gedroogde kruiden toe. Breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens gedurende 30 minuten zachtjes sudderen.
- Bereid de lasagnebladen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg de lasagnedeels, vleessaus en kaas en herhaal deze volgorde. Strooi vervolgens de resterende kaas op de bovenste lasagnebladen en bak het geheel.

Appeltaart

- Ingrediënten**
- Deeg:** 275 g bloem, $\frac{1}{2}$ eetlepel zout, 125 g witte basterdsuiker, 8 g vanillesuiker, 175 g koude boter, 1 ei (geklopt)
 - Vulling:** 750 g stevige hele appels, 1 eetlepel citroensap, 40 g suiker, $\frac{1}{2}$ eetlepel kaneel, 50 g pitloze rozijnen, 2 eetlepels broodkruimels
- Aanwijzingen** Zeef de bloem met het zout boven een grote schaal. Zeef de basterdsuiker en vanillesuiker erbij. Snijd met twee messen de boter in kleine blokjes door de bloem. Voeg $\frac{3}{4}$ van het geklopte ei toe. Kneed alle ingrediënten in de keukenmachine tot er een kruimelige massa ontstaat. Vorm het deeg met uw handen tot een bal. Wikkel dit in vershoudfolie en leg het ongeveer 30 minuten in de koelkast.
- Vet de springvorm (24-26 cm doorsnede) in en bestuif het oppervlak met bloem. Rol $\frac{3}{4}$ van het deeg uit tot 5 mm dik. Plaats het in de vorm (bodem en zijkanten). Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Snijd ze in blokjes van ongeveer $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Bestrooi de appels met citroensap en meng goed. Was en droog de krenten en rozijnen. Voeg suiker, kaneel, rozijnen en krenten toe. Meng het geheel goed door elkaar en besprenkel de deegbodem met paneermeel. Licht aandrukken.
- Rol de rest van het deeg uit. Snijd het deeg in reepjes en leg ze kruislings over de vulling. Kwast de taart gelijkmatig in met de rest van het geklopte ei.

Quiche lorraine

- Ingrediënten**
- **Deeg:** 200 g gewone bloem, 80 g boter, 1 ei
 - **Vulling:** 75 g magere spekblokjes, 125 ml room, 125 g crème fraîche, 2 geklopte eieren, 100 g geraspte Zwitserse kaas, zout en peper
- Aanwijzingen** Maak het deeg door de bloem, boter en het ei in een kom te doen en te mixen tot het een zacht deeg is. Laat het vervolgens 30 minuten in de koelkast rusten. Rol het deeg uit en plaats het in een ingevette keramische schaal voor hartige taart (25 cm doorsnede). Prik met een vork in de bodem. Meng de eieren, room, crème fraîche, kaas, zout en peper. Giet het vlak voor het bakken op het deeg.

Vruchtenkruimelgebak

- Ingrediënten**
- **Topping:** 200 g bloem, 100 g boter, 100 g suiker, 2 g zout, 2 g kaneelpoeder
 - **Vruchten:** 600 g gemengde vruchten
- Aanwijzingen** Meng alle ingrediënten tot kruimel voor het maken van de topping. Spreid de gemengde vruchten in een ovenschaal en strooi de kruimel eroverheen.

Zelfgemaakte pizza

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

Geroosterde lendenbiefstuk

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

Boeuf bourguignon

- Ingrediënten** 1 kg runderstoofvlees (mager, in stukken van 5 cm gesneden), 100 g bacon (in repen van 1 cm gesneden), 1 ui (gesneden), 2 teentjes knoflook (gesneden), 1 selderijstengel (gesneden), 200 g dik gesneden champignons, 200 ml rode wijn, 100 ml runderbouillon, 2 eetlepels plantaardige olie, 1 eetlepel peterselie, 1 eetlepel zout en peper, bloem voor bestuiven
- Aanwijzingen** Marineer het rundvlees met zout en peper en bestuif het met bloem. Braad het in olie op middelhoog vuur tot het aan alle kanten bruin is. Voeg wijn en runderbouillon toe en kook het. Giet het in een vuurvaste schotel. Voeg alle ingrediënten toe. Roeren en een deksel erop doen.

Slim koken

Geroosterd lamsvlees met tuinkruiden

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

Varkensriblappen

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

Ossobuco

- Ingrediënten** 1,5 kg kalfsschenkels (4 stuks), $\frac{1}{2}$ kopje gesneden wortels, $\frac{1}{2}$ kopje gesneden bleekselderij, 1 ui (gesneden), 4 teentjes knoflook (gesneden), 1 eetlepel gedroogde tijm of oregano, $\frac{3}{4}$ kom droge witte wijn, 1 kopje kalfsbouillon, 2 eetlepels tomatenpasta, zout en peper, 3 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels bloem, om mee te bestuiven voor gremolata: 2 eetlepels peterselie, 1 eetlepel fijngeraspte schil van een citroen, 2 teentjes knoflook (geperst)
- Aanwijzingen** Kruid de kalfsschenkel met zout en peper. Haal de kalfsschenkels door wat bloem en schud het overtollige bloem eraf. Braad ze vervolgens in de hete pan met olijfolie tot ze aan beide kanten goed bruin zijn (ongeveer 5 minuten per kant). Haal ze uit de pan en leg ze opzij op een bord. Gooi de gesneden ui, wortel en selderij in de pan en roerbak dit gedurende 5 minuten. Voeg tijdens het roerbakken de knoflook en tijm toe en ga door met roerbakken totdat de groenten net beginnen te bruinen (zo'n 10 minuten). Voeg de schenkels aan de pan toe en giet de wijn en bouillon erbij. Nadat het aan de kook is gebracht, zet u het geheel in de oven om te braden. Voor gremolata, alle ingrediënten mengen. Dien de ossobuco op met gremolata boven op de schenkels.

Krokante visfilets, gepaneerd

- Ingrediënten** 4 dikke witte visfilets (kabeljauw, tong, tilapia), $\frac{1}{4}$ kopje bloem, $\frac{1}{3}$ kopje melk, 2 kopjes broodkruimels
- Aanwijzingen** Spoel de visfilets af en doop ze in de melk. Bedek ze met bloem en doop ze in de melk. Bedek ze met paneermeel. Besproei de bakplaat met plantaardige olie, leg de visfilets erop en besproei ze met olie.

Onderhoud

Reinigen

⚠ WAARSCHUWING

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

Binnenzijde van de oven

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

Buitenzijde van de oven

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

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

Accessoires

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

Katalytisch geëmailleerd oppervlak (afhankelijk van het model)

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

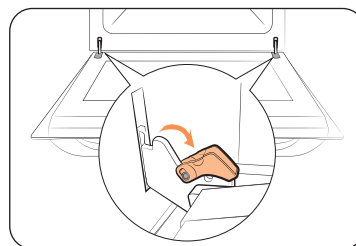
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Reinig de oven vanbinnen.
3. Selecteerde heteluchtstand met de maximale temperatuur en laat de cyclus gedurende een uur uitvoeren.

Deur

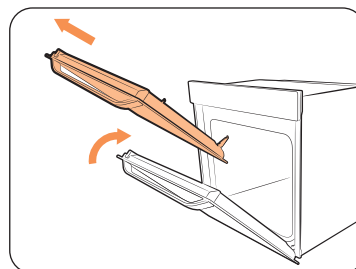
Verwijder de ovendeur niet, behalve om deze te reinigen. Volg deze instructies om de deur voor reiniging te verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING

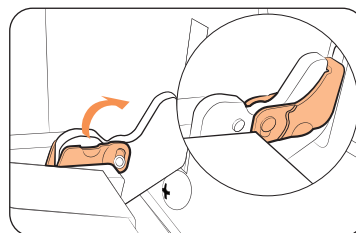
De ovendeur is zwaar.



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



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

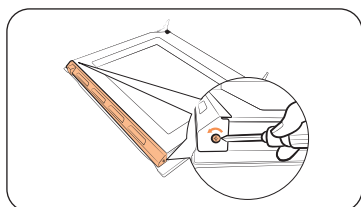


4. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de deur weer terug te plaatsen. Zorg dat de clipjes aan beide kanten in de scharnieren hangen.

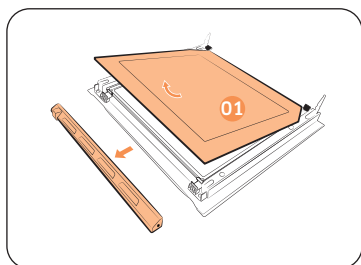
Onderhoud

Ovendeurglas

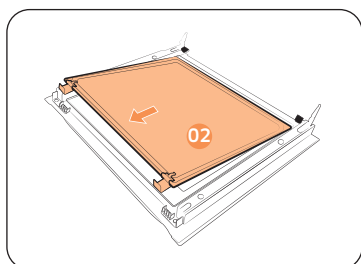
Afhankelijk van het model is de oven deur voorzien van 3 tot 4 tegen elkaar geplaatste glasplaten. Verwijder het deurglas niet, behalve om dit te reinigen. Volg deze instructies om het deurglas voor reiniging te verwijderen.



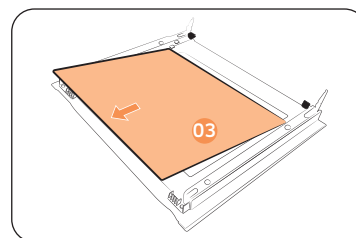
1. Verwijder met een schroevendraaier de schroeven links- en rechtsonder.



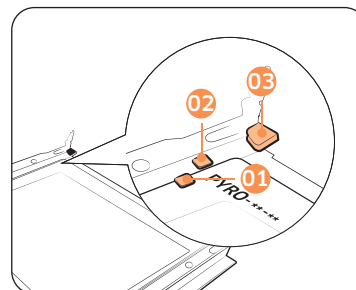
2. Verwijder de afdekkingen in de aangegeven richting.
3. Verwijder de eerste plaat van de deur.



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



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



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

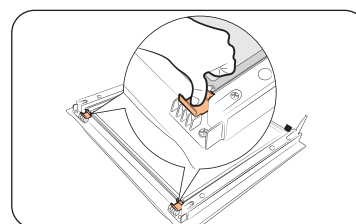
7. Plaats wanneer u klaar bent de platen als volgt weer terug:
 - Bekijk de afbeelding en zoek de hengsels. Plaats plaat nummer 3 onder steunclip 1, plaat nummer 2 tussen steunclip 1 en 2, en plaat nummer 1 in steunclip 3; in deze volgorde. Zorg ervoor dat de bedrukte kant van de platen naar binnen is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

⚠ VOORZICHTIG

Zoek naar het "PYRO"-merk op de hoek van elk blad om de juiste zijde van het blad te herkennen.

Juiste richting: PYRO-**-**

Onjuiste richting: **-**-QRYP

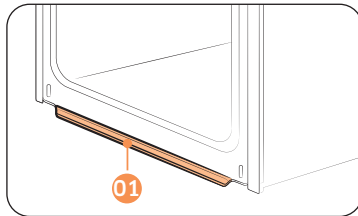


8. Druk de glasclips na plaatsing van plaat nummer 2 naar beneden en controleer of ze de glasplaat goed vastzetten.
9. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de afdekkingen weer terug te plaatsen.

⚠ WAARSCHUWING

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

Wateropvangbak



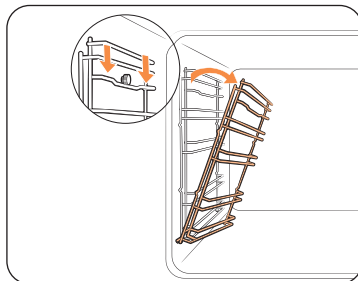
01 Wateropvangbak

De wateropvangbak verzamelt niet alleen overtollig vocht, maar ook voedselresten. Leeg en reinig de wateropvangbak dan ook regelmatig.

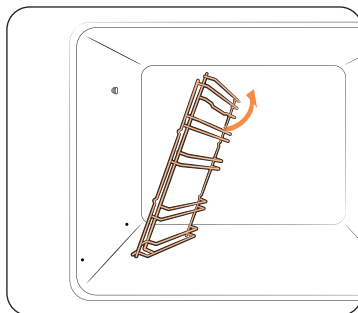
⚠ WAARSCHUWING

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

Zijgeleiders (alleen bepaalde modellen)



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

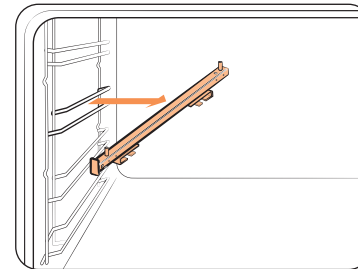


2. Trek de onderkant van de linkerzijgeleider los.
3. Verwijder de rechterzijgeleider op dezelfde manier.
4. Reinig beide zijgeleiders.
5. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de zijgeleiders weer terug te plaatsen.

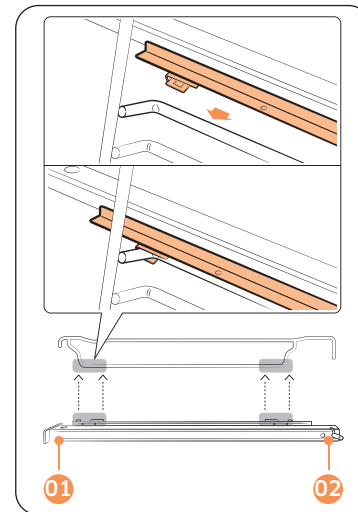
📄 OPMERKING

De oven werkt ook zonder zijgeleiders en platen/roosters.

Telescooprails (alleen bepaalde modellen)



1. Druk bij de linkerzijgeleider voorzichtig op de bovenkant van de rail om deze in de aangegeven richting te verwijderen.
2. Herhaal deze stap bij de rechterzijgeleider.
3. Reinig de linker- en rechtertelescooprails met zeepwater en een doek.



- 01 Voorkant
02 Achterkant

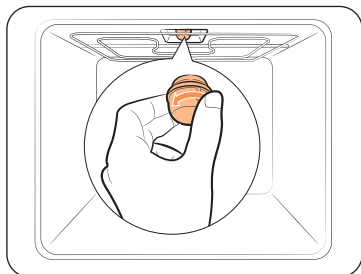
4. Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u beide telescooprails weer terug door stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit te voeren. Zorg dat de voor- en achterclips van de rails in de zijgeleider zitten.

📄 OPMERKING

Het wordt aangeraden om de telescooprail in niveau 3 van de zijgeleider te plaatsen.

Vervanging

Lamp



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

⚠ WAARSCHUWING

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

Problemen oplossen

Controlepunten

Als u een probleem met de oven ondervindt, neemt u dan eerst de volgende tabel door en probeert u de suggesties daarin om het probleem op te lossen. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	• Als er ongerechtigheden tussen de toetsen zitten • Aanraakmodel: als er vocht op de buitenkant zit • Als de vergrendeling is ingeschakeld	• Verwijder de ongerechtigheden en probeer het opnieuw. • Verwijder het vocht en probeer het opnieuw. • Controleer of de vergrendeling is ingeschakeld.
De tijd wordt niet weergegeven.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.
De oven werkt niet.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.
De oven stopt tijdens de bereiding.	• Als deze niet meer op het stopcontact is aangesloten	• Sluit de oven weer op het stopcontact aan.
Het apparaat gaat tijdens de bereiding uit.	• Als de bereiding veel tijd in beslag neemt • Als de koelventilator niet werkt • Als de oven op een plek zonder goede ventilatie is geïnstalleerd • Bij gebruik van diverse stekkers in dezelfde contactdoos	• Laat de oven na een langdurige bereiding afkoelen. • Luister of u de koelventilator hoort. • Houd de afstanden aan die in de installatiegids worden voorgeschreven. • Gebruik één stekker.
De oven krijgt geen stroom.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De behuizing van de oven is tijdens de bereiding te heet geworden.	Als de oven op een plek zonder goede ventilatie is geïnstalleerd	Houd de afstanden aan die in de installatiegids worden voorgeschreven.
De deur kan niet goed worden geopend.	Als er voedselresten tussen de deur en de binnenkant blijven zitten	Reinig de oven goed en open de deur weer.
De binnenverlichting is zwak of gaat niet aan.	- Als de lamp aan gaat en weer uit - Als er tijdens de bereiding ongerechtigheden op de lamp komen	- De lamp gaat na een bepaalde tijd automatisch uit om energie te besparen. U kunt dit weer inschakelen door op Ovenlamp te drukken. - Reinig de oven van binnen controleer het vervolgens nogmaals.
Er komt elektriciteit van het apparaat af.	- Als de stroomtoevoer niet goed is geaard - Als u een ongeaard stopcontact gebruikt	Controleer of de stroomtoevoer goed is geaard.
Er druppelt water.	In bepaalde gevallen kan er sprake zijn van water of stoom tijdens de bereiding, afhankelijk van het gerecht. Dit is geen defect aan het product.	Laat de oven afkoelen en veeg deze met een droge doek af.
Er komt stoom door een kier in de deur.		
Er is water in de oven achtergebleven.		
De helderheid in de oven varieert.	De helderheid verandert afhankelijk van de veranderingen in afgegeven vermogen.	Veranderingen in afgegeven vermogen tijdens de bereiding zijn geen defect, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De bereiding is klaar, maar de koelventilator draait nog steeds.	De ventilator draait automatisch gedurende een bepaalde tijd om de binnenkant van de oven te ventileren.	Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
De oven wordt niet warm.	- Als de deur open is - Als de bedieningselementen van de oven niet goed zijn ingesteld - Als er een stop is doorgeslagen of als de aardlekschakelaar is omgegaan	- Sluit de deur en start opnieuw. - Raadpleeg het hoofdstuk over de ovenbediening en reset de oven. - Vervang de stop of zet de aardlekschakelaar weer terug. Als dit herhaaldelijk gebeurt, belt u een bevoegde elektricien.
Er komt rook uit de oven wanneer deze in werking is.	- Tijdens de eerste werking - Als er voedsel op een verwarmingselement aanwezig is	- Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, kan er rook van de verwarming komen. Dit is geen defect en nadat u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, zou dit niet meer moeten voorkomen. - Laat de oven voldoende afkoelen en verwijder het voedsel van het verwarmingselement.
Ik ruik een branderige of plastic geur bij het gebruik van de oven.	Bij gebruik van plastic bakjes of andere bakjes die niet hittebestendig zijn	Gebruik glazen gerei dat tegen hoge temperaturen bestand is.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De oven bereidt de gerechten niet goed.	Als de deur tijdens de bereiding vaak wordt geopend	Open de deur zo weinig mogelijk en alleen om onderdelen van het gerecht om te keren. Als de deur regelmatig wordt geopend, zakt de interne temperatuur en dit kan van invloed zijn op het resultaat van de bereiding.
Tijdens bereiding met vochtige lucht hoor ik water koken.	Dit komt doordat er water wordt verhit met de stoomverwarming	Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
Bereiding met vochtige lucht werkt niet.	Als er geen water in de watertoevoertank aanwezig is	Vul de tank met water en probeer het opnieuw.
Het apparaat wordt warm tijdens pyro-reiniging	Dit komt doordat er bij pyro-reiniging van hoge temperaturen gebruik wordt gemaakt	Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
Er is een brandlucht tijdens pyro-reiniging.	Bij pyro-reiniging wordt er van hoge temperaturen gebruikgemaakt, dus u ruikt wellicht brandende etensresten.	Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
Reinigen met stoom werkt niet.	Dit komt doordat de temperatuur te hoog is	Laat de oven afkoelen en probeer het dan opnieuw.

Informatiecodes

Bij problemen met de oven wordt er mogelijk een informatiecode op het display weergegeven. Kijk in de onderstaande tabel en probeer de suggesties.

Code	Betekenis	Actie
C-d1	Problemen met de deurvergrendeling	Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.
C-20	Problemen met de sensor	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Komt alleen voor tijdens lezen/schrijven van/naar de EEPROM	
C-70	Problemen rond de vochtige lucht	
C-72		
C-F0	Als er geen communicatie is tussen de hoofd-PCB en de sub-PCB	
C-F2	Doet zich voor wanneer er een communicatieprobleem is tussen de aanraak-IC <-> hoofd- of sub-micom	Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.
C-d0	Probleem met een toets Dit doet zich voor als een toets wordt ingedrukt en gedurende een bepaalde tijd wordt vastgehouden.	Reinig de toetsen en zorg dat er zich geen water op of rond de toetsen bevindt. Zet de oven uit en probeer het opnieuw. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.
S-01	Veiligheidsuitschakeling De oven bleef gedurende lange tijd aanstaan op de ingestelde temperatuur. - Beneden de 105 °C gedurende 16 uur - Van 105 °C tot 240 °C gedurende 8 uur - Van 245 °C tot het maximum gedurende 4 uur	Dit is geen defect aan het systeem. Zet de oven uit en verwijder het voedsel. Probeer het vervolgens opnieuw op de normale wijze.

Bijlage

Productinformatieblad

SAMSUNG		SAMSUNG
Identificatie van het model		NV73J9770RS
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte (EEI ovenruimte)		81,4
Energie-efficiëntieklasse per bakruimte		A+
Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) (EC elektrische ovenruimte)		0,95 kWh/cyclus
Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) (EC elektrische ovenruimte)		0,70 kWh/cyclus
Aantal ovenruimten		1
Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)		elektriciteit
Volume per ovenruimte (V)		73 l
Type oven		Inbouw
Massa van het toestel (M)		45,9 kg
Algeheel stroomverbruik in stand-bystand (W) (alle netwerkpoorten op stand "aan")		-
Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)		-
Wi-Fi	Energieverbruik in stand-bystand (W)	-
	Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)	-
Uitstand	Energieverbruik	0,5 W
	Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)	30 min.

Gegevens bepaald volgens de norm EN 60350-1 en de Verordeningen (EU) nr. 65/2014 en (EU) nr. 66/2014 van de Commissie.

Tips voor energiebesparing

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

OPMERKING

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

Max. vermogen Wifi-zender

Wifi	
Frequentiebereik	Zendervermogen (Max.)
2412 MHz - 2472 MHz	18,5 dBm

* Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse <G>.

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

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



Einbaubackofen

Benutzer- und Installationshandbuch

NV73J9770RS



SAMSUNG

Inhalt

Hinweise zu diesem Handbuch 3

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet: 3

Sicherheitshinweise 3

Wichtige Hinweise zur Sicherheit 3

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott) 6

Automatische Energiesparfunktion 6

Aufstellen des Geräts 6

Lieferumfang 6

Netzanschluss 7

Einbau 8

Vor der ersten Verwendung 10

Anfangseinstellungen 10

Gerüche in Neugeräten 10

Intelligenter Sicherheitsmechanismus 10

Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise) 10

Zubehörteile 11

Wasserbehälter 12

Bedienung 13

Bedienfeld 13

Häufig genutzte Einstellungen 14

Betriebsart 16

Sonderfunktionen 19

Automatikprogramme 20

Rezept vom Küchenchef 21

Favoriten 21

Timer 22

Reinigung 23

Einstellungen 25

Hilfe 27

Verwendung 27

Manuelles Garen 27

Automatikprogramme 33

Sonderfunktionen 40

Testgerichte 41

Häufig verwendete Rezepte für die Automatikprogramme 42

Wartung 45

Reinigung 45

Ersetzen von Teilen 48

Fehlerbehebung 48

Problembeschreibungen 48

Informationscodes 50

Anhang 51

Produktdatenblatt 51

Hinweise zu diesem Handbuch

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 Nutzung 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.

Sicherheitshinweise

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

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

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen 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. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

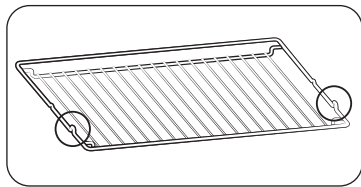
Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf die Tür des Geräts nicht mit einer Zierblende versehen werden.

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

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

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden.

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



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

VORSICHT

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es während des Transports beschädigt wurde.

Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

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

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden.

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

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen das Gerät nicht berühren.

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

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

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

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

Wenn der Wasserbehälter in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

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

Lagern Sie kein entflammables Material im Gerät.

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

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

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

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden. Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.

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

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

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

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

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

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

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.

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

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

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

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

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

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

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

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

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

Automatische Energiesparfunktion

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

Aufstellen des Geräts

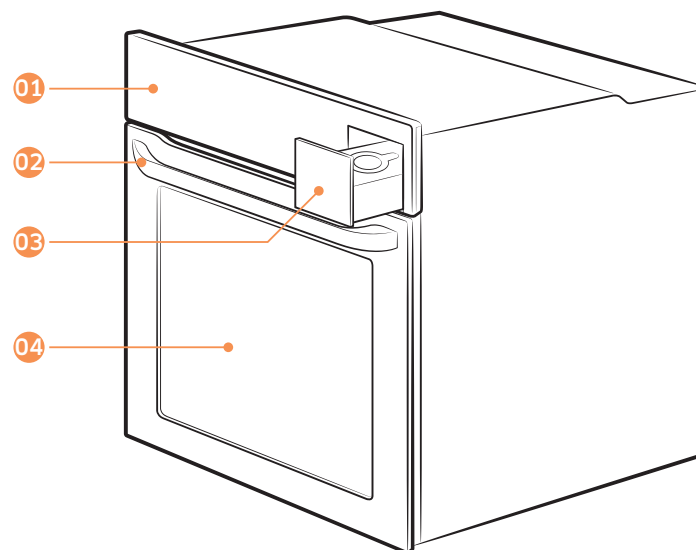
⚠️ WARNUNG

- Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal installiert werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die vor Ort geltenden Sicherheitsbestimmungen zu beachten.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz bis zu einer Höhe von maximal 2.000 Metern ausgelegt.

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 Wasserbehälter

04 Gerätetür

Zubehörteile

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



Gitterrost



Gitterrosteinsatz *



Backblech *



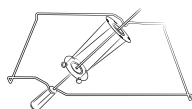
Universalblech *



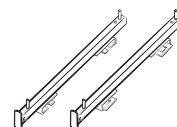
Extra tiefes Blech *



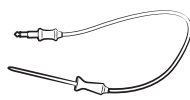
Drehspieß *



Dreh- und Schaschlikspieß *



Ausziehbare Schienen *

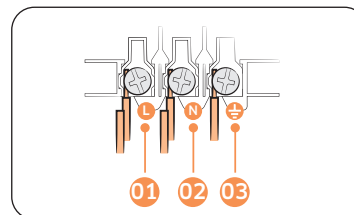


Kerntemperaturfühler *

HINWEIS

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle verfügbar.

Netzanschluss



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

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

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

Die entsprechenden Daten sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben. Öffnen Sie die hintere Verkleidung des Geräts mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme. Schließen Sie dann die einzelnen Leiter an die entsprechenden Anschlussklemmen an.

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

WARNUNG

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

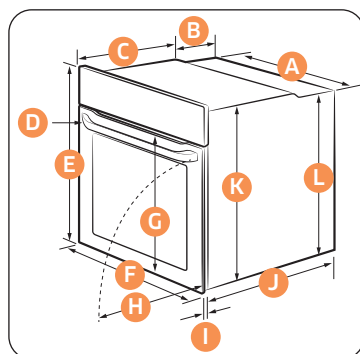
Aufstellen des Geräts

Einbau

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.

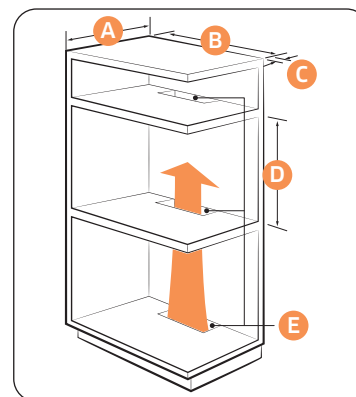
Stellen Sie das Gerät an einer ausreichend belüfteten Stelle auf. Um eine optimale Belüftung lassen Sie zwischen dem unteren Boden des Schrankes und der Rückseite eine Öffnung von etwa 50 mm. Wenn Sie das Gerät unter einem Kochfeld installieren, befolgen Sie die Einbauanweisungen für das Kochfeld.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau



Gerät (mm)

A	560	G	max. 506
B	175	H	max. 494
C	370	I	21
D	max. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

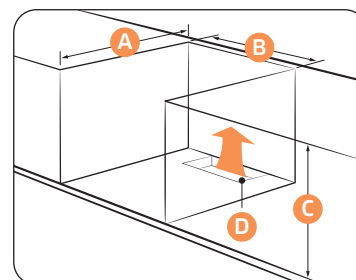


Einbauschrank (mm)

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.



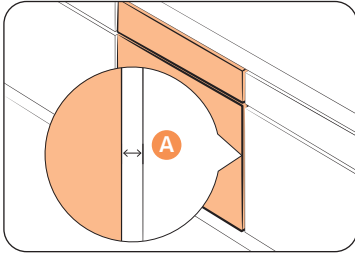
Unterbauschrank (mm)

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

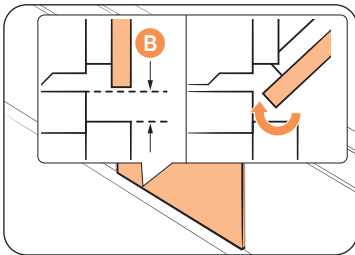
HINWEIS

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

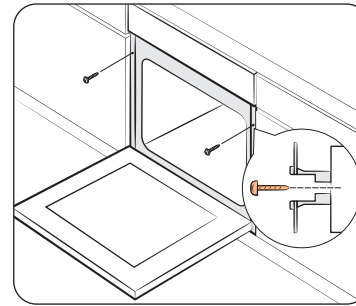
Einbauen des Geräts



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



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



Schieben Sie das Gerät in den Schrank, und befestigen Sie es zu beiden Seiten mit Hilfe von 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 die Voraussetzung für die ordnungsgemäße Funktionsweise des Geräts. Verdecken Sie keinesfalls die Lüftungsöffnungen.

HINWEIS

Das tatsächliche Aussehen des Geräts kann je nach Modell variieren.

Vor der ersten Verwendung

Anfangseinstellungen

Wenn Sie das Gerät erstmals einschalten, erscheint im Display der Begrüßungsbildschirm mit dem Samsung-Logo. Befolgen Sie die Anweisungen im Display, um die Anfangseinstellungen durchzuführen. Sie können die Anfangseinstellungen später jederzeit über das Menü „Einstellungen“ ändern.

SCHRITT 1: Sprache



Auswählen der von Ihnen bevorzugten Menüsprache

1. Wählen Sie die gewünschte Sprache aus.
2. Tippen Sie auf **OK**.

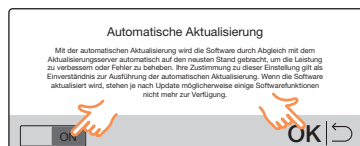
SCHRITT 2: Uhrzeit



Einstellen der aktuellen Uhrzeit

1. Tippen Sie auf das Anzeigeelement für die Stunden bzw. Minuten, um den Ziffernblock anzuzeigen.
2. Geben Sie mit Hilfe des Ziffernblocks die Werte für jedes Anzeigeelement (Stunden und Minuten) ein.
3. Tippen Sie auf **OK**. Tippen Sie auf ↶, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

SCHRITT 3: Automatische Aktualisierung

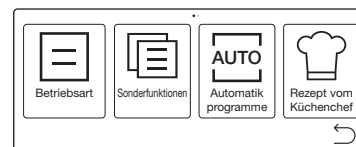


Aktivieren der automatischen Aktualisierung, um immer auf dem neusten Stand zu sein

1. Tippen Sie zum Aktivieren der automatischen Aktualisierungsfunktion auf **ON**, bzw. auf **OFF**, um sie zu deaktivieren.
2. Tippen Sie auf **OK**. Tippen Sie auf ↶, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

HINWEIS

Nach Abschluss dieser Einstellungen wird das Menü angezeigt.



HINWEIS

Wenn bei der erstmaligen Verwendung das Menü geöffnet wird, können Sie unter „Einstellungen“ die Anfangseinstellungen (Sprache/Uhrzeit/Automatische Aktualisierung) festlegen.

Gerüche in Neugeräten

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

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

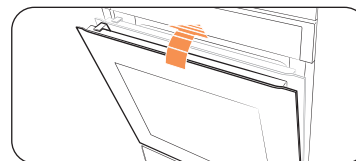
Intelligenter Sicherheitsmechanismus

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

Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise)

Ihr Samsung-Einbaubackofen verfügt über eine Gerätetür mit Softeinzug, die sich sanft, sicher und leise schließt.

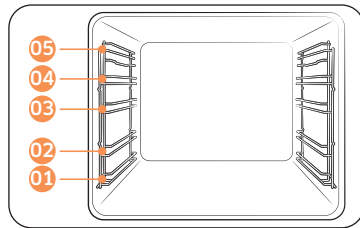
Wenn Sie die Gerätetür schließen, fangen die speziell dafür ausgelegten Scharniere die Tür ab, wenige Zentimeter bevor sie vollständig geschlossen ist. Der sanfte und leise Schließmechanismus der Gerätetür trägt maßgeblich zum verbesserten Benutzerkomfort bei. (Die Verfügbarkeit dieser Funktion ist modellabhängig.)



Die Tür beginnt sich ab ca. 15 Grad zu schließen und ist innerhalb von ca. 5 Sekunden ganz geschlossen.

Zubehörteile

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 Stopper) nach vorne in den Garraum ein.
Gitterrosteinsatz *	Wenn Sie den Gitterrosteinsatz in Verbindung mit dem Blech verwenden, verhindern Sie, dass bei der Zubereitung entstehende 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 bei der Zubereitung entstehende 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 Backblech (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.
Drehspieß *	Der Drehspieß kann zum Grillen von Lebensmitteln wie beispielsweise Hühnchen eingesetzt werden. Verwenden Sie den Drehspieß ausschließlich im Einfachbetrieb in Einschubhöhe 4, wo sich auch die Aussparung für die Spießhalterung befindet. Schrauben Sie den Handgriff des Spießes ab, bevor Sie den Spieß zum Grillen verwenden.
Dreh- und Schaschlikspieß *	Schieben Sie ein Blech in Einschubhöhe 1 oder stellen Sie es bei sehr großen Fleischportionen auf den Boden des Garraums, um während des Garvorgangs herabtropfende Flüssigkeit aufzufangen. Die Verwendung der Zubehörspieße wird nur für Fleisch bis maximal 1,5 kg empfohlen. 1. Schieben Sie das Fleisch auf den Spieß. Das Fleisch lässt sich leichter auf den Spieß schieben, wenn zuvor der Handgriff an das stumpfe Ende des Spießes angeschraubt wurde. 2. Umgeben Sie das Fleisch mit vorgekochten Kartoffeln und Gemüse. 3. Schieben Sie die Halterung so in den mittleren Einschub, dass das „V“-förmige Teil nach vorn weist. Legen Sie den Spieß so in der Halterung ab, dass das spitze Ende zur Rückseite weist, und schieben Sie ihn vorsichtig nach hinten, bis die Spitze des Spießes in den Drehmechanismus an der Rückwand des Garraums eingesteckt ist. Das stumpfe Ende des Spießes muss in der „V“-förmigen Mulde aufliegen. (Der Spieß besitzt zwei Ösen. Diese befinden sich in der Nähe der Gerätetür, damit der Spieß nicht nach vorn rutschen kann. Die Ösen dienen zugleich als Halterung für den Handgriff.) 4. Entfernen Sie den Handgriff, bevor der Garvorgang gestartet wird. 5. Schrauben Sie den Handgriff nach dem Garen wieder fest, damit Sie den Spieß aus der Halterung entnehmen können.

Vor der ersten Verwendung

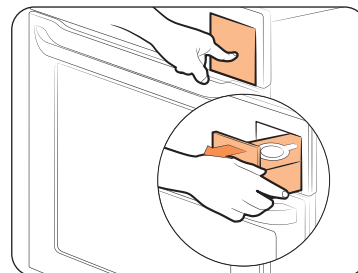
Ausziehbare Schienen *	Sie können ein Blech wie folgt auf den Auflageflächen der ausziehbaren Schienen in den Garraum schieben: 1. Ziehen Sie die ausziehbaren Schienen vollständig nach vorne. 2. Legen Sie das Blech auf die Auflageflächen der Schienen, und schieben Sie es in den Garraum. 3. Schließen Sie die Gerätetür.
Kerntemperaturfühler *	Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.

HINWEIS

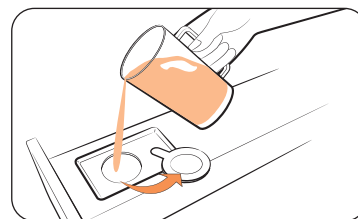
Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle verfügbar.

Wasserbehälter

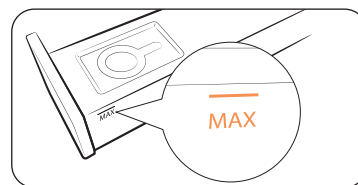
Der Wasserbehälter wird für alle dampfunterstützten Funktionen benötigt. Befüllen Sie ihn vor dem Dampfgaren mit Wasser.



1. Der Wasserbehälter befindet sich oben rechts am Gerät. Drücken Sie gegen den Wasserbehälter, um ihn zu öffnen und zu entnehmen.

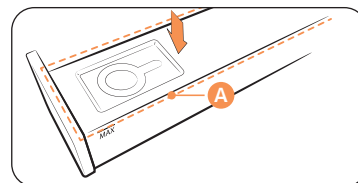


2. Öffnen Sie die Verschlusskappe, und füllen Sie 500 ml Trinkwasser in den Wasserbehälter.
3. Schließen Sie die Verschlusskappe und setzen Sie den Behälter wieder ein.



HINWEIS

Überschreiten Sie nicht die maximale Einfüllhöhe.



HINWEIS

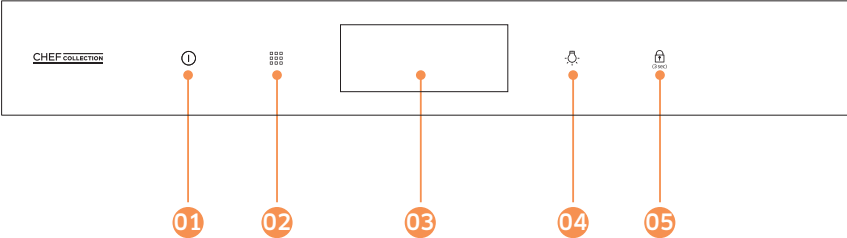
Stellen Sie vor Verwendung des Geräts sicher, dass die obere Abdeckung (A) des Wasserbehälters geschlossen ist.

Bedienung

Das Gerät bietet Untermenüs, die alle Aspekte der Verwendung und Pflege des Geräts abdecken und über die Sie alle Betriebsarten, Optionen, erweiterten Funktionen und Einstellungen auswählen können.

Bedienfeld

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



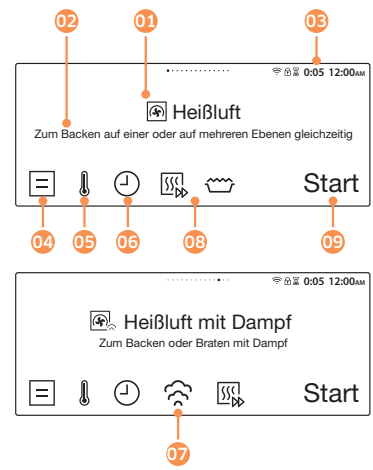
01 Ein/Aus	Durch Drücken dieser Taste schalten Sie das Gerät ein. Zum Ausschalten des Geräts halten Sie die Taste 1 Sekunde lang gedrückt. Wenn die Sensortasten nicht gut auf Eingaben reagieren oder ein leeres Display angezeigt wird (Systemfehler), halten Sie die Taste 7 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät neu zu starten.
02 Menü	Durch Drücken dieser Taste zeigen Sie die 10 Untermenüs an: „Betriebsart“, „Sonderfunktionen“, „Rezept vom Küchenchef“, „Automatikprogramme“, „Favoriten“, „Reinigung“, „Timer“, „Smart Control“, „Einstellungen“ und „Hilfe“.
03 Berührungsempfindliches Display	Sie können durch die verschiedenen Menüs navigieren, indem Sie mit dem Finger über das Display streichen, und anschließend durch Tippen das gewünschte Menüelement auswählen.
04 Garraumbeleuchtung	Durch Drücken dieser Taste wird die Beleuchtung im Garraum ein- bzw. ausgeschaltet. Die Garraumbeleuchtung wird automatisch eingeschaltet, sobald die Gerätetür geöffnet oder das Gerät in Betrieb genommen wird. Sie wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit ohne Benutzereingabe automatisch wieder ausgeschaltet.

05 Kindersicherung	Zur Vermeidung von Unfällen sind bei aktivierter Kindersicherung alle Bedienelemente außer der Taste Ein/Aus gesperrt. Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren, und halten Sie sie erneut 3 Sekunden lang gedrückt, um das Bedienfeld wieder freizugeben.
--------------------	---

HINWEIS

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

Display



- 01 Das derzeit ausgewählte Menü wird mit dem
- 02 Kurze Beschreibung des derzeit ausgewählten Menüs.
- 03 Statusleiste (Elemente von links nach rechts): Wi-Fi-Verbindung, Kindersicherung, Timer und die aktuelle Uhrzeit.
- 04 Hiermit öffnen Sie das Menü „Betriebsart“.
- 05 Hiermit ändern Sie die Gartemperatur.
- 06 Hiermit ändern Sie die Garzeit.
- 07 Hiermit ändern Sie die Dampfstufe.
- 08 Die hier angezeigten Optionen sind abhängig von der ausgewählten Betriebsart. Tippen Sie auf diese Schaltflächen, um die entsprechenden Optionen zu aktivieren bzw. zu deaktivieren.
- 09 Hiermit starten Sie den Betrieb.

Bedienung

Am meisten genutzt

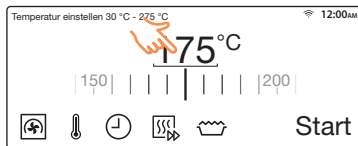
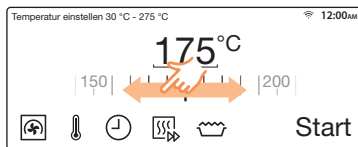


Auf Grundlage der 20 zuletzt ausgewählten Funktionen wird die am häufigsten genutzte Betriebsart ermittelt. Wenn Sie das Gerät einschalten, wird die am häufigsten genutzte Betriebsart auf dem Display angezeigt und mit dem -Symbol gekennzeichnet.
Hinweis: Wenn zwei oder mehr Betriebsarten am häufigsten verwendet wurden, wird die zuletzt ausgewählte als die am meisten genutzte festgelegt.

Häufig genutzte Einstellungen

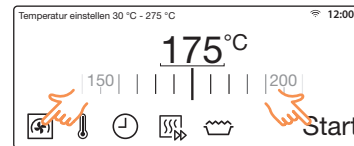
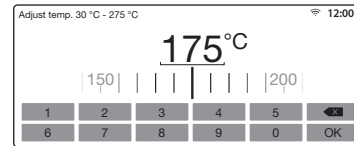
In allen Betriebsarten muss die Standardtemperatur und/oder -garzeit häufig geändert werden. Im Folgenden wird beschrieben, wie Sie die Temperatur und/oder die Garzeit für die ausgewählte Betriebsart nach Ihren Bedürfnissen einstellen können.

Temperatur



1. Tippen Sie auf , um den Bildschirm zum Einstellen der Temperatur anzuzeigen.
2. Streichen Sie mit dem Finger nach links oder rechts, um die Temperatur in Schritten von 5 °C zu erhöhen oder zu verringern.

Alternativ können Sie auch auf die Temperaturanzeige tippen, um den Ziffernblock anzuzeigen.



Geben Sie mit Hilfe des Ziffernblocks die gewünschte Temperatur direkt ein.

3. Tippen Sie auf **Start**, um den Garvorgang zu starten, oder tippen Sie auf , um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

HINWEIS

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. Tippen Sie auf , um den Bildschirm zum Einstellen der Zeit anzuzeigen.



2. Tippen Sie auf das Anzeigeelement für die Stunden bzw. Minuten, um den Ziffernblock anzuzeigen. Geben Sie mit Hilfe des Ziffernblocks die Stunden und Minuten direkt ein.



3. Optional können Sie als Endzeit für Ihren Garvorgang einen bestimmten Zeitpunkt in der Zukunft einstellen. Tippen Sie dazu im oberen rechten Displaybereich unter **Fertig um** auf eines der Anzeigeelemente für die Zeit (Stunden oder Minuten). Ändern Sie die Endzeit entsprechend den Anweisungen in Schritt 2. Weitere Informationen finden Sie unter **Programmende**.



4. Tippen Sie anschließend auf , um Ihre Änderungen zu bestätigen.
5. Tippen Sie auf **Start**, um den Garvorgang zu starten, oder tippen Sie auf , um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

Programmende

Die Funktion „Programmende“ erleichtert Ihnen das Kochen und Backen.

1. Fall:

Sie möchten um 14:00 Uhr ein Gericht zubereiten, das eine Stunde gegart werden muss und um 18:00 Uhr fertig sein soll. Stellen Sie zum Aktivieren der Funktion „Programmende“ die unter „Fertig um“ angezeigte Zeit auf „18:00“ Uhr ein. Das Gerät startet um 17:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 18:00 Uhr beendet ist.

Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Uhr Garzeit einstellen: 1 Stunde Endzeit einstellen: 18:00 Uhr

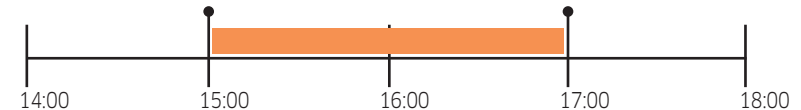
Das Gerät startet um 17:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 18:00 Uhr beendet ist.



2. Fall:

Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Uhr Garzeit einstellen: 2 Stunden Endzeit einstellen: 17:00 Uhr

Das Gerät startet um 15:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 17:00 Uhr beendet ist.



⚠ VORSICHT

Bewahren Sie bereits gegarte Speise nicht über einen längeren Zeitraum im Garraum auf. Die Speisen könnten verderben.

Bedienung

Dampfstufe (nur bei Betriebsarten mit Dampf)

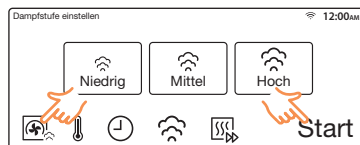
Die Dampfstufe kann in den Betriebsarten **Heißluft mit Dampf**, **Oberhitze + Heißluft mit Dampf** und **Unterhitze + Heißluft mit Dampf** eingestellt werden.



1. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart mit Dampf aus.
2. Tippen Sie auf , um den Bildschirm zum Einstellen der Dampfstufe anzuzeigen.



3. Wählen Sie durch Tippen die gewünschte Dampfstufe aus.



4. Tippen Sie auf **Start**, um den Garvorgang zu starten, oder tippen Sie auf , um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

HINWEIS

- Denken Sie daran, nach Verwendung der Dampfgarfunktion das verbliebene Wasser abzulassen. Warten Sie nach Beginn des Ablassvorgangs, bis er vollständig abgeschlossen ist.
- Nach Abschluss eines Garvorgangs mit Dampfunterstützung müssen Sie den Wasserbehälter vollständig leeren, da das darin verbliebene Wasser die Ausführung künftiger Garvorgänge beeinträchtigen könnte.

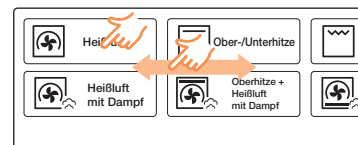
Betriebsart



1. Streichen Sie auf dem Hauptbildschirm mit dem Finger nach links oder rechts, um eine Betriebsart auszuwählen.



Alternativ können Sie auf das Listensymbol in der unteren linken Ecke tippen und die gewünschte Betriebsart direkt aus der angezeigten Liste auswählen.



2. Stelle Sie je nach Bedarf die Standardtemperatur, die Dampfstufe, die Garzeit und eine der Optionen ein.



3. Tippen Sie auf **Start**.

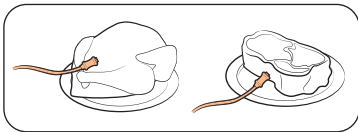
HINWEIS

- Die Verfügbarkeit der Einstellungen und Optionen hängt von der jeweiligen Betriebsart ab.
- Sie können die Garzeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, wird die Meldung „Ihre Speise ist fertig“ angezeigt, und es ertönt eine Melodie. Wenn Sie die Garzeit um 5 Minuten verlängern möchten, tippen Sie auf **+5 Min.**
- Tippen Sie auf ☆, um das aktuelle Rezept zur Liste Ihrer bevorzugten Gareinstellungen hinzuzufügen und zu speichern.

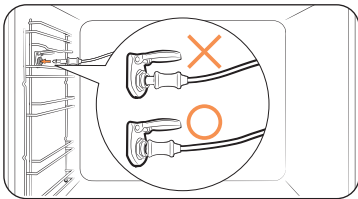
Verwenden des Kerntemperaturfühlers

Der Kerntemperaturfühler 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. Stecken Sie die Spitze des Kerntemperaturfühlers in die Mitte des zu garenden Fleischstücks. Achten Sie darauf, dass der Gummigriff außerhalb des Garguts bleibt.



2. Schließen Sie den Stecker des Kerntemperaturfühlers an den Anschluss an der linken Garraumwand an. Wenn der Kerntemperaturfühler ordnungsgemäß angeschlossen ist, wird die Meldung „Kerntemperaturfühler eingesetzt“ angezeigt, und statt dem Uhrensymbol erscheint auf dem Display das Symbol



3. Geben Sie die gewünschte Gartemperatur ein, und wählen Sie bei Bedarf eine der Optionen aus.
4. Tippen Sie auf , and then specify a desired internal temperature of the meat.



5. Tippen Sie auf **Start**.
Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet und es ertönt eine Melodie.

! WARNUNG

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

HINWEIS

Der Kerntemperaturfühler kann nicht in allen Betriebsarten verwendet werden. Wenn Sie versuchen, den Kerntemperaturfühler in Kombination mit einer nicht dafür vorgesehenen Betriebsart zu verwenden, wird die Meldung „Kerntemperaturfühler entfernen“ angezeigt. Entfernen Sie den Kerntemperaturfühler umgehend, wenn diese Meldung angezeigt wird.

Betriebsarten

Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Optionen		Kerntemperaturfühler
			Schnelles Vorheizen	Mit Kruste	
Heißluft mit Dampf	120-275	170	0	-	0
Die vom Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Die Dampfintensität kann in drei Stufen eingestellt werden: niedrig, mittel und hoch. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere für Blätterteig, Hefeteig, Brot und Pizza sowie zum Braten von Fleisch und Fisch.					

Bedienung

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Optionen		Kerntemperaturfühler
				Schnelles Vorheizen	Mit Kruste	
	Oberhitze + Heißluft mit Dampf	120-275	170	0	-	0
Die vom oberen Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch.						
	Unterhitze + Heißluft mit Dampf	120-275	170	0	-	0
Die vom unteren Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen von Gerichten Pizza oder gedecktem Apfelkuchen, die einen krossen Boden haben sollen.						
	Heißluft	30-275	170	0	0	0
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	30-275	200	0	-	0
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	40-275	190	0	0	0
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	40-275	190	0	0	0
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.						

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Optionen		Kerntemperaturfühler
				Schnelles Vorheizen	Mit Kruste	
	Großer Grill	100-300	240	-	-	X
Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).						
	Öko-Grill	100-300	240	-	-	X
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).						
	Umluftgrill	100-275	240	-	-	X
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.						
	Unterhitze	100-230	190	-	-	X
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.						
	Bratautomatik	80-200	160	-	-	0
Bei Auswahl von „Bratautomatik“ wird automatisch ein Vorheizzyklus gestartet und fortgesetzt, bis im Garraum eine Temperatur von 220 °C erreicht ist. Danach werden das obere Heizelement und der Heißluftventilator eingeschaltet, um zum Beispiel Fleisch scharf anzubraten. Nach dem Anbraten wird das Fleisch bei Niedertemperatur fertig gegart. Diese Betriebsart eignet sich für Rind, Geflügel oder Fisch.						
	Intensivgaren	40-275	170	-	0	0
Bei Auswahl von „Intensivgaren“ werden alle Heizelemente abwechselnd eingeschaltet, um die Wärme im Garraum gleichmäßig zu verteilen. Diese Betriebsart eignet sich für große Portionen, z. B. von Gratins oder Pasteten.						

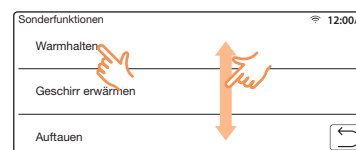
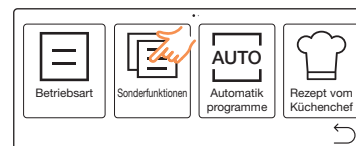
Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Optionen		Kerntemperaturfühler
			Schnelles Vorheizen	Mit Kruste	
 Öko-Heißluft	30-275	170	-	0	0
Bei Auswahl von „Öko-Heißluft“ kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Zwar verlängert sich 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.					

Optionen

	Schnelles Vorheizen	Aktivieren Sie diese Option, um den Garraum schnell auf eine zuvor eingestellte Temperatur vorzuheizen.
	Mit Kruste	Aktivieren Sie diese Option, wenn Ihre Gerichten oben kross und knusprig werden sollen. Dies wird im Grunde durch eine Verringerung der Feuchtigkeit im Inneren der Speisen erreicht. Daher werden die besten Ergebnisse mit dieser Option bei tiefgefrorenen Pommes Frites und frischen gedeckten Obstkuchen erzielt.

Sonderfunktionen

Um Ihre Garergebnisse zu verbessern, können Sie verschiedene Zusatz- oder Sonderfunktionen verwenden.



1. Drücken Sie die Taste **Menü**, und tippen Sie anschließend auf **Sonderfunktionen**.
2. Streichen Sie mit Ihrem Finger nach oben oder unten, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
3. Ändern Sie bei Bedarf die Standardtemperatur und/oder -garzeit.
4. Tippen Sie auf **Start**.

HINWEIS

- Sie können die Garzeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, wird die Meldung „**Ihre Speise ist fertig**“ angezeigt, und es ertönt eine Melodie. Wenn Sie die Garzeit um 5 Minuten verlängern möchten, tippen Sie auf „+5 Min.“.

Sonderfunktionen

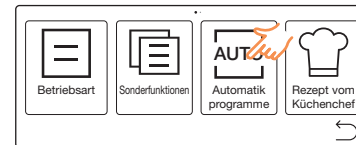
Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Anleitung
Warmhalten	40-100	80	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
Geschirr erwärmen	30-80	60	Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Koch- und Anrichtegeschirr.

Bedienung

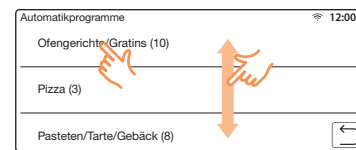
Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Anleitung
Auftauen	30-60	30	Diese Funktion kann zum Auftauen von Gefriergut, Backwaren, Obst, Rührkuchen, Sahne- und Schokoladencremetorte verwendet werden. Die Auftaudauer hängt von der Art, Größe und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.
Hefeteig Gärstufe	30-50	35	Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen und Joghurt herstellen.
Pizza backen	160-250	220	Diese Funktion kann zum Backen von Pizza verwendet werden. Die Gartemperatur und -zeit ist abhängig von der Größe der Pizza und der Dicke des Teigs.
Niedrigtemperaturgaren	70-120	100	Mit dieser Funktion kann Fleisch mit Niedertemperatur gegart werden, damit es besonders zart wird. Die Funktion ist zum Braten von Rind-, Schweine-, Kalbs- oder Lammfleisch geeignet, das besonders zart werden soll. Es wird empfohlen, das Fleisch zuvor in der Pfanne bei hoher Temperatur rundum scharf anzubraten.
Dörren	40-90	70	Diese Funktion kann zum Trocknen (Dörren) von Obst, Gemüse und Kräutern verwendet werden. Die Dorrzeit hängt von der Art, Dicke und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.

Automatikprogramme

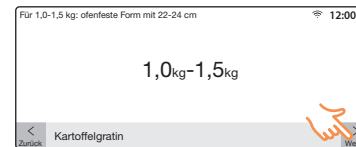
Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 80 Automatikprogramme für 10 Kategorien. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch eingestellt.



1. Drücken Sie die Taste **Menü**, und tippen Sie anschließend auf **Automatikprogramme**.



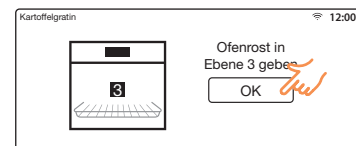
2. Streichen Sie mit dem Finger nach oben oder unten, um eine Kategorie auszuwählen, und tippen Sie anschließend auf das in dieser Kategorie gewünschte Rezept.



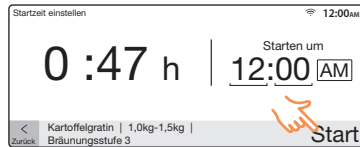
3. Die empfohlene Portionsgröße für das jeweilige Rezept wird angezeigt. Tippen Sie auf **>**, um mit dem nächsten Schritt fortzufahren, oder tippen Sie auf **<**, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.



4. Wählen Sie durch Tippen die gewünschte Bräunungsstufe aus. Tippen Sie auf **>**, um mit dem nächsten Schritt fortzufahren.



5. Bereiten Sie die Speisen den Anweisungen gemäß zu, und tippen Sie anschließend auf **OK**.



6. Tippen Sie auf **Start**, um den Garvorgang zu starten.
Wenn Sie möchten, können Sie einen späteren Zeitpunkt festlegen, an dem das von Ihnen ausgewählte Rezept zubereitet werden soll. Tippen Sie dazu im rechten Bereich auf eines der Anzeigeelemente für die Zeit (Stunden oder Minuten), und ändern Sie die Startzeit. Tippen Sie anschließend auf **Start**.

HINWEIS

Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt zu den Automatikprogrammen in diesem Handbuch.

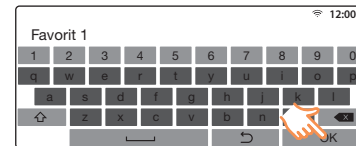
Rezept vom Küchenchef

Nachdem Sie die **SmartThings-App** heruntergeladen haben, können Sie Rezepte von Profi-Köchen ansehen. Probieren Sie das gewünschte Gericht mit eigenen Rezepten. Weitere Informationen finden Sie in der SmartThings-App.

Favoriten

Wenn Sie ein Rezept häufiger nutzen, können Sie es zur späteren Verwendung zu den Favoriten hinzufügen. So sparen Sie Zeit und müssen ein bereits bekanntes Rezept nicht erneut suchen. Es gibt zwei Möglichkeiten, Favoriten anzulegen:

Möglichkeit 1 - Anlegen eines eigenen Rezepts



1. Drücken Sie die Taste **Menü**, und tippen Sie anschließend auf **Favoriten**.
2. Die Meldung „**Eigenes Rezept erstellen**“ wird angezeigt. Tippen Sie auf **Weiter**.
3. Befolgen Sie die Anweisungen im Display, um die Betriebsart, die Temperatur, die Garzeit und/oder die Optionen manuell nach Ihren Wünschen einzustellen.
4. Geben Sie mit der auf dem Display angezeigten Tastatur einen Namen für das Rezept ein.
5. Tippen Sie auf **OK**. Ihre Einstellungen werden zu den Favoriten hinzugefügt.

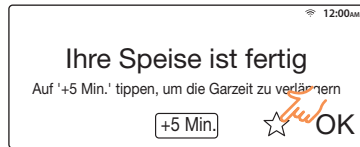
HINWEIS

Wenn Sie bereits Rezepte zu den Favoriten hinzugefügt haben, werden diese in Schritt 2 unter „Favoriten“ aufgeführt. Tippen Sie in diesem Fall auf „Zu Favoriten hinzufügen“, um ein neues Rezept zu erstellen.

Bedienung

Möglichkeit 2 - Hinzufügen des aktuellen Rezepts zu den Favoriten

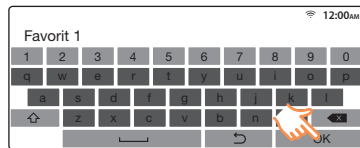
Sie können ein aktuell ausgewähltes Rezept als neuen Eintrag zu den Favoriten hinzufügen.



1. Tippen Sie dazu auf ☆, wenn der Garvorgang für das aktuelle Rezept beendet ist.

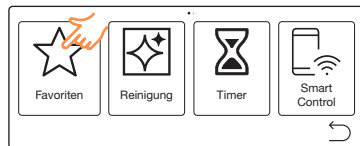


2. Die Meldung „Dieses Rezept den Favoriten hinzufügen?“ wird angezeigt. Tippen Sie auf **OK**, um ein neues Rezept anzulegen.

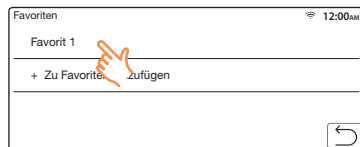


3. Auf dem Display wird eine Tastatur angezeigt. Geben Sie mit der auf dem Display angezeigten Tastatur einen Namen für das Rezept ein.
4. Tippen Sie auf **OK**. Das aktuelle Rezept wird zu den Favoriten hinzugefügt.

Verwenden eines zu den Favoriten hinzugefügten Rezepts



1. Drücken Sie die Taste **Menü**, und tippen Sie anschließend auf **Favoriten**.



2. Tippen Sie in der Liste auf das gewünschte Rezept. Es werden genauere Informationen zu dem ausgewählten Rezept angezeigt.



3. Tippen Sie auf **Start**, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS

Sie können Rezepte in der Favoritenliste bearbeiten oder löschen.

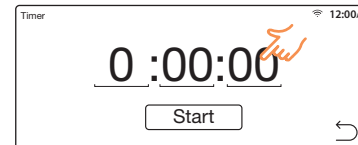
- Wenn Sie ein Rezept bearbeiten möchten, wählen Sie es aus, und tippen Sie auf ✎.
- Wenn Sie ein Rezept aus der Liste löschen möchten, wählen Sie es aus, und tippen Sie auf 🗑️.

Timer

Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.



1. Drücken Sie die Taste **Menü**, und tippen Sie anschließend auf **Timer**.



2. Tippen Sie auf das Anzeigeelement für die Stunden bzw. Minuten, um den Ziffernblock anzuzeigen.
3. Geben Sie über den Ziffernblock die gewünschte Garzeit ein.
4. Tippen Sie nach Abschluss des Vorgangs auf **Start**.

HINWEIS

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Meldung „Die Zeit ist um“ angezeigt, und es ertönt eine Melodie.

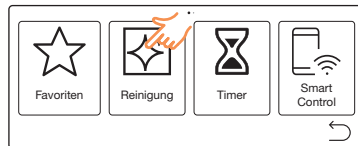
Reinigung

Ihnen stehen vier Reinigungsfunktionen zur Verfügung. Diese Funktionen sparen Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung entfällt.

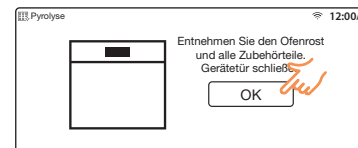
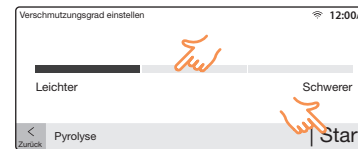
Funktion	Anleitung
Pyrolyse	Bei der Pyrolyse wird der Garraum unter Verwendung sehr hoher Temperaturen gereinigt. Hierbei werden Fettrückstände verbrannt, sodass eine manuelle Reinigung leichter vonstatten geht.
Dampfreinigung	Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.
Entkalken	Reinigen Sie den Dampfgenerator von innen, um zu verhindern, dass die Qualität und der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt wird.
Ablassvorgang läuft	Nach Abschluss eines Garvorgangs mit Dampfunterstützung müssen Sie das verbliebene Wasser vollständig ablassen, damit die Ausführung künftiger Garvorgänge nicht beeinträchtigt wird. Verwenden Sie diese Funktion auch dann, wenn Sie nach dem Reinigen Wasser ablassen möchten.

Pyrolyse

Bei der Pyrolyse wird der Garraum unter Verwendung sehr hoher Temperaturen gereinigt. Hierbei werden Fettrückstände verbrannt, sodass eine manuelle Reinigung leichter vonstatten geht.



1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile einschließlich der seitlichen Führungsschienen 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. Starten Sie die Pyrolyse, indem Sie **Menü > Reinigung > Pyrolyse** wählen und dann auf **Weiter** tippen.



3. Wählen Sie einen Verschmutzungsgrad zwischen **Leichter** und **Schwerer** aus, und tippen Sie anschließend auf **Start**. Sie können für die Dauer zwischen drei verschiedenen Einstellungen wählen: 1 hr 50 min, 2 hr 10 min oder 2 hr 30 min.
4. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, und tippen Sie anschließend auf **OK**. Die Dauer des Reinigungszyklus ist vom Verschmutzungsgrad abhängig, kann aber bis zu zweieinhalb Stunden betragen.
5. Warten Sie 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.

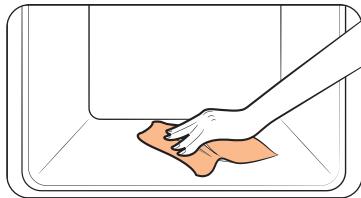
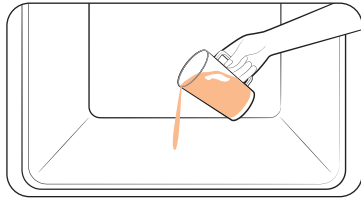
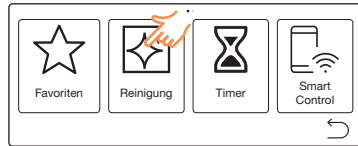
HINWEIS

- 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.

Bedienung

Dampfreinigung

Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.



1. Starten Sie die Dampfreinigung, indem Sie **Menü > Reinigung > Dampfreinigung** auswählen und dann auf **Start** tippen.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile, und tippen Sie dann auf **OK**.
3. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des Garraums, und schließen Sie die Gerätetür. Tippen Sie anschließend auf **OK**. Ein Zyklus dauert etwa 26 Minuten.
4. Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch.

! WARNUNG

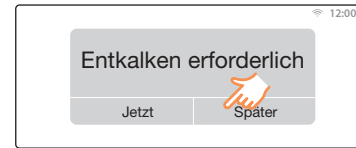
Öffnen Sie die Gerätetür nicht, bevor der Reinigungszyklus abgeschlossen ist. Das Wasser im Garraum ist sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen.

📖 HINWEIS

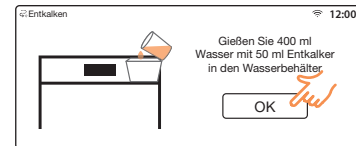
- Wenn der Garraum stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, mit Hilfe eines Reinigungsmittels erst den hartnäckigen Schmutz von Hand zu entfernen und dann die Dampfreinigung zu aktivieren.
- Lassen Sie die Gerätetür nach Abschluss des Reinigungszyklus leicht geöffnet. So können die emaillierten Innenflächen vollständig trocknen.
- Wenn der Garraum des Geräts heiß ist, kann diese automatische Reinigungsfunktion nicht aktiviert werden. 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.

Entkalken

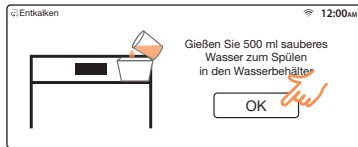
Reinigen Sie den Dampfgenerator von innen, um zu verhindern, dass die Qualität und der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt wird.



Das Gerät zählt automatisch die durchgeführten Dampfgarvorgänge und fordert Sie ggf. auf, die Entkalkungsfunktion zu starten. Sie können die Dampffunktionen nach dieser Aufforderung für weitere zwei Stunden nutzen, ohne einen Entkalkungsvorgang zu starten. Allerdings kann nach Ablauf dieser zwei Stunden erst dann wieder eine Dampffunktion aktiviert werden, wenn der Entkalkungsvorgang durchgeführt und vollständig abgeschlossen wurde.



1. Starten Sie den Entkalkungsvorgang, indem Sie **Menü > Reinigung > Entkalken** auswählen und dann auf **Start** tippen.
2. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, und tippen Sie anschließend auf **OK**. Ein Entkalkungsvorgang dauert etwa 3 Stunden.
 - Leeren und reinigen Sie den Wasserbehälter, und füllen Sie ihn anschließend mit 50 ml Entkalkungsmittel und 400 ml Trinkwasser.
3. Nach Abschluss des Entkalkungsvorgangs wird automatisch das Wasser aus dem Gerät abgelassen.
4. Entnehmen und leeren Sie mit Hilfe von Ofenhandschuhen den Wasserbehälter, und füllen Sie ihn zum Spülen erneut mit 500 ml Trinkwasser.



5. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, und tippen Sie anschließend auf **OK**, um den Spülvorgang zu starten.
6. Leeren Sie nach Abschluss des Spülvorgangs mit Hilfe von Ofenhandschuhen den Wasserbehälter und reinigen Sie ihn.

⚠️ WARNUNG

Verwenden Sie ausschließlich spezielle Entkalkungsmittel für Dampfgarer oder Kaffeemaschinen.

⚠️ VORSICHT

- Brechen Sie den Entkalkungsvorgang nicht ab. Andernfalls muss der Entkalkungsvorgang innerhalb von drei Stunden erneut gestartet und abgeschlossen werden, damit die Dampffunktionen weiterhin verwendet werden können.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Befolgen Sie bei der Verwendung eines Entkalkungsmittels die Dosieranleitung des Herstellers. Diese hat Vorrang vor den Angaben in dieser Bedienungsanleitung.

Ablassvorgang läuft

Wenn Sie diese Funktion zu Reinigungszwecken erneut starten möchten, gehen Sie wie folgt vor:



1. Starten Sie den Ablassvorgang, indem Sie **Menü > Reinigung > Ablassvorgang** läuft auswählen und dann auf **Start** tippen.
2. Das Wasser wird dann vom Dampfgenerator zum Wasserbehälter geleitet.
3. Entnehmen Sie nach Abschluss des Ablassvorgangs mit Hilfe von Ofenhandschuhen den Wasserbehälter und leeren Sie ihn.

📖 HINWEIS

Warten Sie nach Beginn des Ablassvorgangs, bis er vollständig abgeschlossen ist.

Einstellungen

Möglicherweise möchten Sie die Standardeinstellungen des Geräts nach Ihren Wünschen anpassen oder zu Diagnosezwecken die Netzwerkverbindung überprüfen. Sie können 11 verschiedene Geräteeinstellungen anpassen.

Wi-Fi

Hiermit aktivieren bzw. deaktivieren Sie die Wi-Fi-Verbindung.

Aktivieren der Wi-Fi-Verbindung

1. Wählen Sie **Menü > Einstellungen > Wi-Fi**, und tippen Sie rechts auf **On**.
2. Eine Liste mit verfügbaren Wi-Fi-Netzwerken wird angezeigt. Tippen Sie auf einen der Einträge.
3. Wenn das Netzwerk gesichert ist, werden Sie aufgefordert, ein Kennwort einzugeben. Geben Sie das Kennwort ein.

📖 HINWEIS

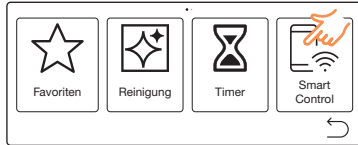
- Wählen Sie zum Deaktivieren der Wi-Fi-Verbindung **Menü > Einstellungen > Wi-Fi**, und tippen Sie dann rechts auf **Off**.
- Weitere Informationen zur Wi-Fi-Verbindung und über die Verwendung der App finden Sie in der Anleitung zur App.

Easy Connection

Mit Hilfe von Easy Connection können Sie die Netzwerkeinstellungen, einschließlich des Authentifizierungsverfahrens, einfach und problemlos konfigurieren.

Bedienung

Smart control



Wenn Sie die Funktion „Smart Control“ aktivieren, können Sie mit Hilfe der App während eines Garvorgangs die Garzeit und/oder -temperatur anpassen. Weitere Informationen entnehmen Sie der separat beigefügten Anleitung für die App.

- Sie können die Funktion ganz einfach aktivieren oder deaktivieren, indem Sie **Menü > Smart Control wählen**.

HINWEIS

Samsung Electronics erklärt hiermit, dass dieses Gerät konform zu allen wesentlichen Anforderungen oder relevanten Bestimmungen der Direktive 1999/5/EG ist. Die offizielle Konformitätserklärung kann auf <http://www.samsung.com> im Bereich „Support (Unterstützung)“ eingesehen werden. Dieses Gerät kann in allen Ländern in der EU verwendet werden.

Sprache

Hiermit können Sie die Anzeigesprache festlegen.

- Wählen Sie dazu **Menü > Einstellungen** aus, und tippen Sie auf die gewünschte Sprache.

Lautstärke

Hiermit können Sie die Lautstärke der Signaltöne und -melodien anpassen.

- Wählen Sie dazu **Menü > Einstellungen** aus, und passen Sie die Lautstärke mit Hilfe des Schiebereglers an.

Helligkeit

Hiermit können Sie die Helligkeit des Displays anpassen.

- Wählen Sie dazu **Menü > Einstellungen** aus, und passen Sie die Helligkeit mit Hilfe des Schiebereglers an.

Display

Wenn über einen zuvor festgelegten Zeitraum keine Benutzeraktivität stattfindet, wechselt das Gerät in den Standby-Modus und auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können außerdem die Uhrzeitangabe, die im Standby-Modus auf dem Display angezeigt wird, aktivieren oder deaktivieren.

- Wählen Sie dazu **Menü > Einstellungen**. Bei jedem Tippen auf **Display** wird die Einstellung abwechselnd aktiviert (**On**) und deaktiviert (**Off**).
- Aus Energiespargründen erlischt im Display auch die Anzeige der aktuellen Uhrzeit, selbst wenn Sie die Funktion **Display** aktiviert (auf **On**) eingestellt haben.

Art der Uhr

Hiermit können Sie die Art der Uhr auswählen, die im Standby-Modus angezeigt wird. Es stehen zwei Optionen zur Wahl: „Analog“ und „Digital“.

- Wählen Sie **Menü > Einstellungen**. Bei jedem Tippen auf **Art der Uhr** wird abwechselnd zwischen Analog und **Digital** umgeschaltet.

Zeitformat

Hiermit können Sie ein Format für die Uhrzeit auswählen, die im Standby-Modus angezeigt wird. Sie können zwischen 12-Stunden-Notation und 24-Stunden-Notation wählen.

- Tippen Sie dazu auf **Menü > Einstellungen** und anschließend auf **Zeitformat**, um zwischen **24 h** und **AM/PM** (12-Stunden-Notation) umzuschalten.

Uhrzeit einstellen

Hiermit können Sie die aktuelle Uhrzeit einstellen.

- Wählen Sie dazu **Menü > Einstellungen > Uhrzeit einstellen**.
- Tippen Sie auf das Anzeigeelement für die Stunden bzw. Minuten, um den Ziffernblock anzuzeigen.
- Geben Sie mit Hilfe des Ziffernblocks die Werte für jedes Anzeigeelement (Stunden und Minuten) ein.
- Wenn die 12-Stunden-Notation eingestellt ist, wird bei jedem Tippen zwischen **AM** und **PM** umgeschaltet.
- Tippen Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Aktualisieren

Hiermit können Sie die installierte Firmware-Version überprüfen und diese ggf. auf den neusten Stand bringen.

Software

1. Wählen Sie **Menü > Einstellungen > Aktualisieren**, um die aktuell installierte Firmware-Version anzuzeigen.
2. Tippen Sie rechts auf **Aktualisieren**, um nach Aktualisierungen zu suchen.
3. Sollten Aktualisierungen verfügbar sein, befolgen Sie zum Installieren die Anweisungen auf dem Display.

Automatische Aktualisierung

Hiermit können Sie die automatische Aktualisierung aktivieren bzw. deaktivieren. Wenn die automatische Aktualisierung aktiviert ist, installiert das Gerät vorhandene Aktualisierungen automatisch im Hintergrund.

Lizenzinformationen

Hiermit können Sie die Lizenzinformationen der Firmware einsehen.

Hilfe

Hiermit können Sie nützliche Tipps und Erklärungen zu einem bestimmten ausgewählten Eintrag anzeigen.

Fehlerbehebung

Tippen Sie direkt auf den Bildschirm auf eine Beschreibung, die Ihrem Problem entspricht, und versuchen Sie, das Problem mit den angegebenen Abhilfemaßnahmen zu beheben.

Erste Schritte

Hiermit können Sie eine Reihe einfacher Anweisungen zu den grundlegenden Funktionen dieses Geräts anzeigen.

Verwendung

Manuelles Garen

WARNUNG vor Acrylamid

Beim Backen von stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffelchips, Pommes frites und Brot kann gesundheitsschädliches Acrylamid entstehen. Es wird empfohlen, solche Speisen bei niedrigen Temperaturen zu garen, um ein Übergaren, Austrocknen oder Verbrennen zu vermeiden.

HINWEIS

- Es wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen, sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben.
- Wenn Sie die Betriebsart „Öko-Grill“ verwenden, platzieren Sie die zuzubereitenden Speisen mittig auf dem Backblech.

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.

Verwendung

Backen

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Garraum vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Biskuit	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
Hefebleckuchen	Universalblech	3		150-170	60-70
Selbstgemachte Pizza (1-1,2 kg)	Universalblech	2		190-210	10-15
Tiefgefrorener Blätterteigstücke, gefüllt	Universalblech	2		180-200	20-25

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Quiche	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	2		180-190	25-35
Gedeckter 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)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		160-180	50-70
Kalbsbraten (1,5 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		160-180	90-120
Schweinebraten (1 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		200-210	50-60
Schweinenackenbraten (1 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		160-180	100-120
Lammkeule (1 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		170-180	100-120
Geflügel (Huhn/Ente/Truthahn)					
Brathähnchen (1,2 kg)*	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		205	70-80*
Hähnchenteile	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		200-220	25-35
Entenbrust	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		180-200	20-30

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Ganze Pute, klein (5 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		180-200	120-150
Vegetarische Gerichte					
Gemüse (0,5 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		220-230	15-20
Halbierte Ofenkartoffeln (0,5 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		200	45-50
Fisch					
Fischfilet, gebacken	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		200-230	10-15
Bratfisch	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		180-200	30-40

* Nach $\frac{2}{3}$ der Garzeit wenden.

Grillen

Es wird empfohlen, den Garraum mit dem Großflächengrill vorzuheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Brot					
Toast	Gitterrost	5		270-300	2-4
Käsetoast	Universalblech	4		200	4-8
Rind					
Steak*	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		240-250	15-20
Burger*	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		250-270	13-18
Schwein					
Schweinekoteletts	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		250-270	15-20
Bratwurst	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		260-270	10-15
Geflügel					
Hähnchenbrust	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		230-240	30-35
Hähnchenunterschenkel	Gitterrosteinsatz + Universalblech	4		230-240	25-30

* Nach $\frac{2}{3}$ der Garzeit wenden.

Verwendung

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 Backofen-Pommes	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	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		190-200	10-15
Tiefgefrorene Fischstäbchen	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3		190-200	15-25
Tiefgefrorene Fischburger	Gitterrost	3		180-200	20-35

Betriebsarten mit Dampf

Bei diesen Betriebsarten wird Dampf erzeugt und gleichmäßig auf allen Einschubhöhen im gesamten Garraum verteilt. Dies verleiht den zubereiteten Speisen eine krosse Kruste, während das Innere weich und saftig bleibt.

Füllen Sie den Wassertank bis zur maximalen Einfüllhöhe mit Trinkwasser, und wählen Sie die für Ihr Gericht geeignete Dampfstufe aus.

Heißluft mit Dampf

Für optimale Backergebnisse wird empfohlen, den Garraum mit Dampf vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Aufbackbrötchen aus dem Kühlregal	Universalblech	3	Niedrig	180-185	15-20
Aufbackcroissants aus dem Kühlregal	Universalblech	3	Niedrig	180-190	10-15
Weißbrot/Mischbrot	Gitterrost	2	Mittel	180-185	40-50
Blätterteigstücke	Universalblech	3	Niedrig	175-185	15-20
Flan/Crème	Gitterrost	3	Niedrig	120-130	25-30
Soufflé	Gitterrost	3	Niedrig	170-180	15-20
Tiefgefrorene Roheigpizza	Gitterrost	3	Mittel	190-210	15-20
Baguette*	Universalblech	3	Max.	180-200	25-30

* Für die Zubereitung von Baguettes ist die Dampfunterstützung nur zu Beginn des Backvorgangs erforderlich. Es wird empfohlen, zunächst für 10 Min. die Betriebsart „Heißluft mit Dampf“ zu verwenden, und den restlichen Backvorgang bei gleicher Temperatur mit der Betriebsart „Heißluft“ fortzusetzen.

Oberhitze + Heißluft mit Dampf

Um eine knusprige Kruste zu erhalten, wird empfohlen, die Betriebsart nach der Hälfte der Garzeit anzupassen. Es wird empfohlen, bei gleicher Temperatur die Betriebsart „Oberhitze + Heißluft“ oder „Heißluft“ zu verwenden.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Schweinebraten mit Kruste (1,2 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	170-180	90-120
Brathähnchen (1,2 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	2	Mittel	190-200	55-65
Hähnchenteile	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	210-220	25-30
Gebratene Entenbrust	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	170-180	15-25
Ente (2,5 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	170-180	120-150
Ganze Pute, klein (4 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	180-200	110-140
Ganzer Fisch* (0,5 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	Mittel	160-180	20-30
Fischfilets*	Universalblech	3	Niedrig	190-200	10-20

* Es wird empfohlen, die Betriebsart „Oberhitze + Heißluft mit Dampf“ zu verwenden, um ein Austrocknen der Speisen zu verhindern.

Unterhitze + Heißluft mit Dampf

Für optimale Backergebnisse wird empfohlen, den Garraum mit Dampf vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Selbstgemachte Pizza	Universalblech	2	Mittel	190-200	15-20
Rohteigpizza	Universalblech	2	Mittel	190-210	15-20
Quiche Lorraine	Universalblech	2	Niedrig	180-190	20-30
Brötchen	Universalblech	2	Niedrig	180-190	15-20
Focaccia	Universalblech	2	Niedrig	200-210	15-20

Bratautomatik

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	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	80-100	3-4
Sirloin-Steak, 5-6 cm dick	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	60-80	4-5
Schweinebraten	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	80-100	4-5
Lammbraten	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	80-100	3-4
Entenbrust	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	70-90	2-3

Verwendung

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 der Vorheizschritt aus Energiespargründen entfallen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Baisers (0,2-0,3 kg)	Universalblech	2	90-100	100-140
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)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	160-180	20-30
Tiefgefrorene Backofen-Pommes (0,3-0,5 kg)	Universalblech	3	180-200	25-35
Tiefgefrorene Kartoffelecken (0,3-0,5 kg)	Universalblech	3	190-210	25-35
Fischfilets, gebacken (0,4-0,8 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	200-220	30-40
Knusprige Fischfilets, paniert (0,4-0,8 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	200-220	30-45
Rinderlende (0,8-1,2 kg)	Gitterrosteinsatz + Universalblech	2	180-200	65-75
Grillgemüse (0,4-0,6 kg)	Universalblech	3	200-220	25-35

Kerntemperaturfühler

Gericht		Kerntemperatur (°C)
Rind/Lamm	Englisch	45-50
	Medium	55-60
	Durchgebraten	65-70
Schwein		80-85
Geflügel		85-90

Automatikprogramme

In der folgenden Tabelle sind 80 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. Sie finden die Rezepte für alle Automatikprogramme in der Bedienungsanleitung.

⚠️ WARNUNG

Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

1. Ofengerichte/Gratins

Die Automatikprogramme zum Backen umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt der Vorheizvorgangs wird im Display angezeigt. Starten Sie eines der Programme, und stellen Sie nach dem Vorheizen bei Erklängen des Signaltons die Speisen in der Mitte des Rosts/Blechs. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe. Es wird empfohlen, eine (bis 300 °C) hitzebeständige, 22-24 cm große Auflaufform aus Glas oder Glaskeramik zu verwenden.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Kartoffelgratin	1,0-1,5	Gitterrost	3
	Gratin aus frischen Kartoffeln in einer Auflaufform zubereiten.		
Gemüsegratin	0,8-1,2	Gitterrost	3
	Gratin aus frischem Gemüse in einer Auflaufform zubereiten.		
Lasagne	1,0-1,5	Gitterrost	3
	Frische Lasagne in einer Auflaufform zubereiten.		
Ratatouille	1,2-1,5	Gitterrost	2
	Ratatouille in einer Auflaufform zubereiten.		
Nudelauflauf	1,2-1,5	Gitterrost	3
	Nudelauflauf in einer Auflaufform zubereiten.		
Mousaka	1,2-1,5	Gitterrost	3
	Mousaka in einer Auflaufform zubereiten.		

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Frittata	1,2-1,5	Gitterrost	3
	Frittata in einer Auflaufform zubereiten.		
Fischauflauf (Janssons Frestelse)	1,2-1,5	Gitterrost	3
	Fischauflauf (Janssons Frestelse) in einer Auflaufform zubereiten.		
Shepherd's Pie	1,2-1,5	Gitterrost	3
	Shepherd's Pie in einer Auflaufform zubereiten.		
Risotto	1,2-1,5	Gitterrost	3
	Risotto in einer Auflaufform zubereiten. Abgedeckt garen.		

2. Pizza

Die Automatikprogramme zum Backen umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt der Vorheizvorgangs wird im Display angezeigt. Starten Sie eines der Programme, und geben Sie nach dem Vorheizen bei Erklängen des Signaltons die Speisen in das Gerät. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Selbstgemachte Pizza	1,0-1,2	Universalblech	2
	Selbstgemachte Pizza auf dem Universalblech zubereiten. Die Gewichtsangabe bezieht sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse.		
Tiefkühlpizza	0,4-0,6	Gitterrost	3
	Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen.		
Calzone	0,8-1,2	Universalblech	3
	4 Portionen frischer Calzone zubereiten und auf das Blech legen.		

Verwendung

3. Pasteten/Tarte/Gebäck

Die Automatikprogramme zum Backen umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt der Vorheizvorgangs wird im Display angezeigt. Starten Sie eines der Programme, und geben Sie nach dem Vorheizen bei Erklängen des Signaltons die Speisen in den Garraum. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Croissants*	0,3-0,4	Universalblech	3
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. 6 Croissants zubereiten (gekühlter Fertigteig). Backpapier auf das Blech legen.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Gitterrost	2
	Quiche-Teig zubereiten und in eine runde Quiche-Form mit 22-24 cm Durchmesser geben.		
Gedeckter apfelkuchen	1,2-1,4	Gitterrost	2
	Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser zubereiten.		
Apfeltaschen*	0,3-0,4	Universalblech	3
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. 4 Stück nebeneinander auf das Backblech legen.		
Madeleines	0,1-0,3	Gitterrost	3
	Teig in schwarze Madeleine-Formen aus Metall geben.		
Pastete mit Rindfleisch	1,2-1,5	Universalblech	2
	Die Pastete in einer Auflaufform mit 22-24 cm Durchmesser zubereiten.		
Obstauflauf	1,0-1,2	Gitterrost	3
	Den Obstauflauf in einer Auflaufform mit 22-24 cm Durchmesser zubereiten.		
Obstkuchenboden	0,4-0,5	Gitterrost	3
	Den Teig für den Kuchenboden in eine gebutterte Kuchenform mit 22-24 cm Durchmesser geben.		

* Zum Dampfgaren 500 ml Wasser in den Behälter füllen.

4. Brot

Die Automatikprogramme zum Backen umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt der Vorheizvorgangs wird im Display angezeigt. Geben Sie nach dem Vorheizen nach Erklängen des Signaltons die Speisen in den Garraum.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Weißbrot*	0,6-0,7	Gitterrost	2
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Den Teig zubereiten und in eine 25-30 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben.		
Mischbrot*	0,8-0,9	Gitterrost	2
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Den Teig zubereiten und in eine 25-30 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben.		
Foccacia	0,8-0,9	Gitterrost	2
	Den Teig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser geben.		
Baguettes*	0,6-0,7	Universalblech	3
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. 2 Teigstücke zubereiten und auf das Universalblech geben.		
Walnussbrot*	1,0-1,1	Universalblech	3
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. 4 Teigstücke zubereiten und auf das Universalblech geben.		
Brötchen*	0,3-0,5	Universalblech	3
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. 8 Teigstücke zubereiten und auf das Universalblech geben.		
Fladenbrot	0,4-0,5	Universalblech	3
	6 Teigstücke zubereiten und auf das Universalblech geben.		

* Zum Dampfgaren 500 ml Wasser in den Behälter füllen.

5. Kuchen/Dessert

Die Automatikprogramme zum Backen umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt der Vorheizvorgangs wird im Display angezeigt. Geben Sie nach dem Vorheizen nach Erklängen des Signaltons die Speisen in den Garraum.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Biskuit	0,5-0,6	Gitterrost	2
	Den Teig in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 25-26 cm Durchmesser geben.		
Marmorkuchen	0,7-0,8	Gitterrost	2
	Den Teig in eine runde Gugelhupf- oder Backform aus Metall mit 25-26 cm Durchmesser geben.		
Holländischer Kastenkuchen	0,7-0,8	Gitterrost	2
	Den Teig zubereiten und in eine 25-26 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben.		
Käsekuchen	0,8-0,9	Gitterrost	2
	Den Teig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser geben.		
Streuselkuchen	1,5-1,8	Universalblech	3
	Teig zubereiten und auf das Backblech geben.		
Brownies	0,7-0,8	Gitterrost	3
	Teig zubereiten und in eine 22-24 cm große Auflaufform geben.		
Karamell-Flan*	0,7-0,8	Gitterrost	3
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Teig zubereiten, in 6 kleine Soufflé-Formen geben, und diese gleichmäßig auf dem Gitterrost verteilen.		
Obststreusel	0,8-1,2	Gitterrost	3
	Frisches Obst (Himbeeren, Brombeeren, Apfel- oder Birnenscheiben) in eine 22-24 cm große Auflaufform geben. Streusel darüber verteilen.		
Scones	0,5-0,6	Universalblech	3
	Scones (mit 5-6 cm Durchmesser) auf Backpapier auf das Backblech legen.		

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Soufflé	0,4-0,5	Gitterrost	2
	Soufflé in 6 kleinen Formen zubereiten, und diese gleichmäßig auf dem Gitterrost verteilen.		

* Zum Dampfgaren 500 ml Wasser in den Behälter füllen.

6. Fleisch

Für einen besseren Geschmack wird frisches, gekühltes Fleisch empfohlen. Wenn Sie gefrorenes Fleisch verwenden, sollten Sie dieses zuvor vollständig auftauen. Die Automatikprogramme umfassen keine Schritte für Vorheizen und Wenden der Speisen. Für bessere Ergebnisse können Sie das Fleisch jedoch nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn Sie möchten.

Für einen besseren Geschmack wird empfohlen, vor dem Marinieren das Fett teilweise abzuschneiden. Marinieren Sie das Fleisch mindestens 30 Minuten vor dem Garen oder lassen Sie es über Nacht im Kühlschrank stehen. Nehmen Sie es nach dem Braten aus dem Garraum und decken Sie es mit Folie ab. Lassen Sie das Fleisch für einen saftigen Geschmack mindestens 10 Minuten ruhen. Servieren Sie es mit Beilagen und Sauce.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Rind			
Rinderlende*	0,8-2,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach mit der Fettseite nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen und den Kerntemperaturfühler von der linken Seite bis zur Mitte in das Fleisch stecken.		
Roastbeef, zartgegart*	0,8-2,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach mit der Fettseite nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen und den Kerntemperaturfühler von der linken Seite bis zur Mitte in das Fleisch stecken.		

Verwendung

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Bœuf bourguignon	1,5-2,0	Gitterrost	2
	Rindfleischwürfel (1 kg) würzen und in Mehl wenden (mehlieren). Mit Öl bei mittlerer bis hoher Hitze rundum anbraten, bis alle Seiten gebräunt sind. Rinderfond und 300 ml Wein hinzugeben. In einen Schmortopf geben. Gemüse, Zwiebeln, Speck und Gewürze hinzugeben. Abgedeckt garen.		
Rinderrippchen	0,8-1,6	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach das Fleisch über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen.		
Rindsrouladen	0,8-1,2	Gitterrost	2
	Die Rindsrouladen bei mittlerer bis hoher Hitze mit Öl braun braten. In eine ofenfeste Form geben und Wein sowie Rinderfond hinzugeben. Abgedeckt garen.		
Lamm/Schwein			
Lammkotelett mit Kräuterkruste*	0,6-1,2	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Die Lammkoteletts marinieren und über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Kerntemperaturfühler bis zur Mitte in eines der Lammkoteletts stecken und im Ofen garen.		
Lammkeule*	2,0-2,5	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Die Lammkeule marinieren und über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Den Kerntemperaturfühler von der linken Seite bis zur Mitte in das Fleisch stecken und den Garvorgang starten.		

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Schweinebraten mit Kruste*	0,8-2,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Mit einem scharfen Messer die Fettseite einige Male einschneiden, das Fleisch marinieren und mit der Fettseite nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Den Kerntemperaturfühler von der linken Seite bis zur Mitte in das Fleisch stecken und den Garvorgang starten.		
Schweinerippchen	0,8-1,6	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Die Schweinerippchen mit Barbecuesauce würzen und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Das Fleisch über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen und den Garvorgang starten.		
Kalb/Wild			
Kalbsbraten*	0,8-2,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Den Kalbsbraten marinieren und über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Den Kerntemperaturfühler von der linken Seite bis zur Mitte in das Fleisch stecken und den Garvorgang starten.		
Ossobuco	1,5-2,0	Gitterrost	2
	Die Kalbshaxe marinieren und in einer Pfanne anbraten. In eine ofenfeste Form geben und Gemüse, Wein sowie Fond hinzugeben. Zum Kochen bringen, danach in den Ofen stellen und abgedeckt garen.		
Lendenbraten vom Wildschwein-Frischling*	1,0-2,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Den Lendenbraten marinieren und in eine ofenfeste Form legen. Über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen und den Garvorgang starten. Den Kerntemperaturfühler von der linken Seite bis zur Mitte in das Fleisch stecken.		

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Entbeinte Rehkeule*	1,0-1,5	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
Die Rehkeule mit einem Messer mehrmals einstechen. Marinieren und über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Den Kerntemperaturfühler von der linken Seite bis zur Mitte in das Fleisch stecken.			

* Den Kerntemperaturfühler verwenden und bis zur Mitte in das Fleisch stecken.

7. Geflügel

Für einen besseren Geschmack wird frisches, gekühltes Geflügel empfohlen. Wenn Sie gefrorenes Geflügel verwenden, sollten Sie dieses zuvor vollständig auftauen.

Nehmen Sie es nach dem Braten aus dem Garraum und decken Sie es mit Folie ab. Für einen saftigen Geschmack mindestens 5-10 Minuten ruhen lassen.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Huhn			
Brathähnchen*	0,8-1,6	Gitterrosteinsatz + Universalblech	2
Das Hähnchen waschen und putzen. Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brust nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Den Kerntemperaturfühler an der dicksten Stelle in das Fleisch stecken.			
Hähnchenbrust	0,5-1,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
Die Hähnchenbrust marinieren, über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen und den Garvorgang starten.			
Hähnchenunterschenkel	0,5-1,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen und den Garvorgang starten.			

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Butterfly Hähnchen, geteilt**	1,0-1,3	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Das Hähnchen waschen und putzen. Das Hähnchen am Rückgrat entlang aufschneiden, mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen und den Garvorgang starten.			
Hähnchenspieße	0,6-0,8	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
Hähnchenteile und andere Zutaten marinieren, dann auf den Schaschlikspieß stecken und mit Öl bestreichen. Über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen und den Garvorgang starten.			
Ente/Gans			
Ente*	1,5-2,7	Gitterrosteinsatz + Universalblech	2
Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Die Ente waschen und putzen. Mit Kräutern einreiben. Mit der Brust nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Den Kerntemperaturfühler an der dicksten Stelle in das Fleisch stecken.			
Entenbrust*	0,3-1,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
Die Entenbrust marinieren und über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Kerntemperaturfühler bis zur Mitte in die Entenbrust stecken.			
Gans*	2,5-3,5	Gitterrosteinsatz + Universalblech	2
Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Die Gans waschen und putzen. Mit Kräutern einreiben. Mit der Brust nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Den Kerntemperaturfühler an der dicksten Stelle in das Fleisch stecken.			

Verwendung

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Gänsebrust*	0,5-1,2	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Die Gänsebrust marinieren und über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Kerntemperaturfühler bis zur Mitte in die Gänsebrust stecken.		
Truthahn			
Pute, klein*	3,0-5,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	2
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Die Pute waschen und putzen. Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brust nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Kerntemperaturfühler bis zur Mitte in die Pute stecken.		
Truthahnbrust*	1,2-2,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Die Truthahnbrust marinieren und über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Kerntemperaturfühler bis zur Mitte in das Fleisch stecken.		

* Den Kerntemperaturfühler verwenden und bis zur Mitte in das Fleisch stecken.

** Zum Dampfgaren 500 ml Wasser in den Behälter füllen.

8. Fisch

Für einen besseren Geschmack wird frischer, gekühlter Fisch empfohlen. Wenn Sie gefrorenen Fisch verwenden, sollten Sie diesen zuvor vollständig auftauen. Anstelle der hier empfohlenen Fischarten können auch ähnliche andere verwendet werden.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Fischfilet			
Gebackenes Forellenfilet	0,5-1,0	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Die Forellenfilets waschen und putzen, mit der Hautseite nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen und im Ofen garen.		
Gebackenes Kabeljaufilet*	0,5-1,0	Universalblech	3
	Den Wasserbehälter mit Wasser füllen. Die Kabeljaufilets waschen und putzen, mit der Hautseite nach oben auf das Universalblech legen und im Ofen garen.		
Knuspriges Fischfilet, paniert	0,5-1,0	Universalblech	3
	Die Fischfilets waschen, putzen und mit Semmelbrösel panieren. Auf das Universalblech legen und im Ofen garen.		
Ganzer Fisch			
Forelle	0,3-0,8	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Die Forelle waschen, putzen und als ganzen Fisch über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Die Haut mit einem Messer mehrmals einschneiden, dann garen.		
Seezunge	0,3-0,8	Universalblech	3
	Die Seezunge waschen, putzen und auf Backpapier auf ein Blech legen. Die Haut mit einem Messer mehrmals einschneiden, dann garen.		

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Lachs			
Lachsfilet	0,4-0,8	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Die Lachsfilets waschen, putzen und mit der Hautseite nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen.		
Lachssteak	0,4-0,8	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Die Lachssteaks waschen, putzen und nebeneinander über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen.		
Lachsroulade	0,8-1,2	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3
	Lachsrouladen über dem Universalblech auf den Gitterrosteinsatz legen. Nach dem Braten 10 Minuten ruhen lassen, anschließend tranchieren.		

* Zum Dampfgaren 500 ml Wasser in den Behälter füllen.

9. Beilagen

Die Automatikprogramme umfassen keinen Schritt zum Vorheizen des Geräts. Verwenden Sie frisches Gemüse.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Grillgemüse	0,4-0,8	Universalblech	3
	Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Kirschtomaten waschen und vorbereiten. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.		
Gefüllte Tomaten	0,4-0,8	Universalblech	3
	Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen. Tomatenhälften füllen (z. B. mit Reis oder Hackfleisch) und auf ein Blech legen.		
Kartoffelecken	0,4-0,8	Universalblech	3
	Kartoffeln waschen und zu Ecken schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf einem Blech verteilen und im Ofen garen.		

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Halbierte Ofenkartoffeln	0,4-0,8	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.		

10. Fertiggerichte

Die Automatikprogramme umfassen keinen Schritt zum Vorheizen des Geräts. Verwenden Sie gefrorene und vorgegarte Fertiggerichte.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Tiefgefrorene Backofen-Pommes	0,3-0,7	Universalblech	3
	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.		
Tiefgefrorene Kartoffelecken	0,3-0,7	Universalblech	3
	Die tiefgefrorenen Kartoffelecken gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.		
Tiefgefrorene Krokette	0,3-0,7	Universalblech	3
	Die tiefgefrorenen Krokette gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.		
Tiefgefrorene Rösti	0,3-0,7	Universalblech	3
	Die tiefgefrorenen Rösti gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.		
Tiefgefrorene Lasagne	0,4-0,8	Gitterrost	3
	Die tiefgefrorene Lasagne in eine Auflaufform geben und auf der Gitterrost stellen.		
Tiefgefrorene Mini-Frühlingsrollen	0,3-0,7	Universalblech	3
	Die tiefgefrorenen Mini-Frühlingsrollen gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.		

Verwendung

Sonderfunktionen

Auftauen

Diese Funktion wird 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.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Gefriergut Chicken Nuggets, Würstchen, Kartoffeln	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	50	-
Backwaren Brot und Brötchen	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	50	-
Obst	Gitterrost, Auflaufform	3	30	-
Rührkuchen, Sahne-/ Schokoladencremetorte	Gitterrost, Auflaufform	3	30	-

Dörren

Diese Funktion wird zum Trocknen (Dörren) von Obst, Gemüse und Kräutern verwendet werden. Die Dörrzeit hängt von der Art, Dicke und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Obst	Gitterrost	3	70-80	300-420
Gemüse	Gitterrost	3	70-80	200-500
Kräuter	Gitterrost	3	70-80	60-90

Hefeteig Gärstufe

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen und Joghurt herstellen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Pizzateig	Gitterrost	2	30-40	30-40
Kuchen-/Brotteig	Gitterrost, Auflaufform	2	30-40	40-50
Selbstgemachter Joghurt	Gitterrost, Auflaufform	2	40-50	6-7 (Stunden)

Pizza backen

Diese Funktion ist zum Backen von Pizza geeignet. Die Gartemperatur und -zeit ist abhängig von der Größe der Pizza und der Dicke des Teigs.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Selbstgemachte Pizza	Universalblech	2	190-210	15-25
Selbstgemachte Pizza, dünn	Universalblech	2	210-230	10-15

Niedrigtemperaturgaren

Mit dieser Funktion wird Fleisch mit Niedertemperatur gegart, damit es besonders zart wird. Die Funktion ist zum Braten von Rind-, Schweine-, Kalbs- oder Lammfleisch geeignet, das besonders zart werden soll. Es wird empfohlen, das Fleisch zuvor in der Pfanne bei hoher Temperatur rundum scharf anzubraten.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Rinderbraten	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	80-100	3-4
Sirloin-Steak, 5-6 cm dick	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	70-80	4-5
Schweinebraten	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	80-100	4-5

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Lammbraten	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	80-100	3-4
Entenbrust	Gitterrosteinsatz + Universalblech	3	70-90	2-3

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	25-30
		3		165	25-30
	Universalblech + tiefes Blech	1+4		155	35-40
Mürbeteiggebäck	Universalblech + tiefes Blech	1+4		140	30-33
Wasserbiskuit	Gitterrost + Springform (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost + 2 Springformen * (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet		160	70-80
	Universalblech + Gitterrost + 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* 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 Großflächengrill vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Toastbrot	Gitterrost	5		max. 300	1-2
Beefsteaks aus Rinderhackfleisch* (12 Stk.)	Gitterrosteinsatz + Universalblech/tiefes Blech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	4		max. 300	1. Seite 15-18 2. Seite 5-8

* Nach $\frac{2}{3}$ der Garzeit wenden.

3. Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Brathähnchen	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		205	70-80

* Nach $\frac{2}{3}$ der Garzeit wenden.

Verwendung

Häufig verwendete Rezepte für die Automatikprogramme

Kartoffelgratin

- Zutaten** 800 g Kartoffeln, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei, je 1 EL Salz, Pfeffer und Muskat, 150 g geriebener Käse, Butter, Thymian
- Anleitung** Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit der Butter die Innenflächen einer geeigneten Auflaufform (22-24 cm) einfetten. Die Kartoffelscheiben auf einem sauberen Geschirrtuch ausbreiten und mit einem weiteren Geschirrtuch abdecken, während die restlichen Zutaten vorbereitet werden.
- Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse in eine große Schüssel geben und gut mischen. Die Kartoffelscheiben in einer Schicht leicht überlappenden Scheiben in die Form legen und mit der flüssigen Zutatenmischung übergießen. Den geriebenen Käse darüber streuen und im Ofen backen. Nach dem Garvorgang mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.

Gemüsegratin

- 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 geben. Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse mischen und über das Gemüse geben. Den geriebenen Käse darüber streuen und im Ofen 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 getrockneter 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 Minuten lang 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.

Gedeckter Apfelkuchen

- Zutaten**
- **Teig:** 275 g Mehl, $\frac{1}{2}$ 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, $\frac{1}{2}$ 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 in kleine Würfel schneiden und zur Mehlmischung geben. $\frac{3}{4}$ des aufgeschlagenen Eis hinzufügen. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse verarbeiten (kein homogener Teig). Den Teig mit den Händen zu Kugeln formen. In Kunststoffolie einwickeln und 30 Minuten lang kalt stellen.
- Die Springform (24-26 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben. $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm schneiden. Den Zitronensaft über die Äpfel geben und alles gut mischen. Korinthen/Rosinen waschen und abtupfen. Mit Zucker und Zimt mischen. Die Semmelbrösel auf dem Boden des Teigs verteilen. Leicht andrücken.
- Die Füllung auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig ausrollen. Den Teig in schmale Streifen schneiden und diagonal auf der Füllung verteilen. Den Apfelkuchen gleichmäßig mit dem restlichen aufgeschlagenen Ei bestreichen.

Quiche Lorraine

- Zutaten**
- **Teig:** 200 g Weizenmehl, 80 g Butter, 1 Ei
 - **Füllung:** 75 g gewürfelter magerer Speck, 125 ml Sahne, 125 g Crème fraîche, 2 aufgeschlagene Eier, 100 g geriebener Schweizer Käse, Salz und Pfeffer

Anleitung Für den Teig Mehl, Butter und Ei in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verarbeitet. Anschließend im Kühlschrank 30 Minuten lang kalt stellen. Den Teig ausrollen und in eine eingefettete Keramikform für Quiche (25 cm Durchmesser) geben. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Eier, Sahne, Crème fraîche, Käse, Salz und Pfeffer mischen. Kurz vor dem Garen auf dem Teig verteilen.

Obststreusel

- 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.

Selbstgemachte 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 aufgehen 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 im Ofen backen.

Rinderlende

- 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.

Bœuf bourguignon

- Zutaten** 1 kg Rinderschmorfleisch (entseht, in 5 cm Würfel geschnitten), 100 g Speck (in 1 cm Streifen geschnitten), 1 gewürfelte Zwiebeln, 2 gehackte Knoblauchzehen, 1 gewürfelter Stangensellerie, 200 g grob geschnittene Pilze, 200 ml Rotwein, 100 ml Rinderfond, 2 EL Pflanzenöl, 1 EL Petersilie, je 1 EL Salz und Pfeffer, Mehl zum Mehlieren

Anleitung Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden (mehlieren) Mit Öl bei mittlerer bis hoher Hitze rundum anbraten, bis alle Seiten gebräunt sind. Wein und Rinderfond hinzugeben und kochen. In ein ofenfestes Gefäß geben. Alle restlichen Zutaten hinzufügen. Umrühren und abdecken.

Verwendung

Lammkotelett mit Kräuterkruste

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 Zwiebeln, 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.

Ossobuco

Zutaten 1,5 kg Kalbshaxe (4 Stk.), 1/2 Tasse gewürfelte Karotten, 1/2 Tasse gewürfelter Sellerie, 1 gewürfelte Zwiebel, 4 gehackte Knoblauchzehen, 1 EL getrockneter Thymian oder Oregano, 3/4 Tasse trockener Weißwein, 1 Tasse Kalbsfond, je 2 EL Tomatenmark, Salz und Pfeffer, 3 EL Olivenöl, 2 EL Mehl zum Mehlieren
Für die Gremolata: 2 EL Petersilie, 1 EL geriebene Zitronenzeste, 2 zerdrückte Knoblauchzehen

Anleitung Die Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kalbshaxen im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abschütteln. In einem heißen Topf mit Olivenöl auf jeder Seite (jeweils ca. 5 Minuten) scharf anbraten. Auf einen Teller legen und zur Seite stellen. Die Zwiebel-, Karotten- und Selleriestückchen in den Topf geben und unter häufigem Rühren 5 Minuten lang anbraten. Dann Knoblauch und Thymian hinzufügen und so lange anbraten (ca. 10 Minuten), bis das Gemüse allmählich beginnt braun zu werden. Die Kalbshaxen in den Topf geben und mit Wein und Rinderfond ablöschen. Zum Kochen bringen, danach in den Ofen stellen und garen.
Alle Zutaten für die Gremolata mischen. Das Ossobuco mit der Gremolata garnieren und servieren.

Knuspriges Fischfilet, paniert

Zutaten 4 dicke weiße Fischfilets (Kabeljau, Seezunge, Tilapia) 1/4 Tasse Mehl, 1/3 Tasse Milch, 2 Tassen Semmelbrösel

Anleitung Den Fisch abspülen und in Milch tauchen. Im Mehl wenden und wieder in die Milch tauchen. In den Semmelbröseln wenden und panieren. Das Backblech mit Pflanzenöl bestreichen. Die Fischfilets darauf legen und ebenfalls mit Öl bestreichen.

Wartung

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.

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.

Zubehörteile

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.

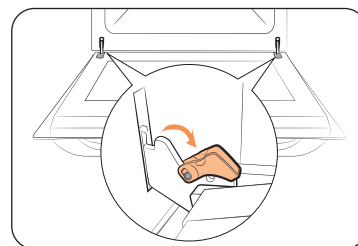
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart „Heißluft“, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein, und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

Gerätetür

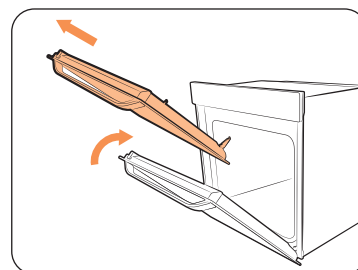
Demontieren Sie die Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um die Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.

⚠️ WARNUNG

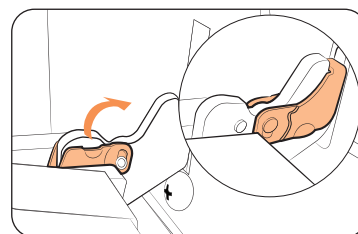
Die Gerätetür ist schwer.



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.

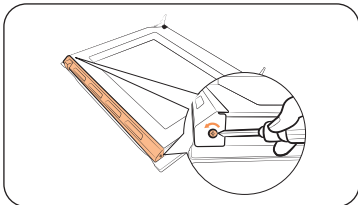


4. Bauen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Achten Sie darauf, dass die Clips an beiden Seiten eingeklappt sind.

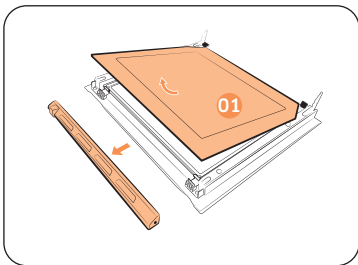
Wartung

Glaseinsatz der Gerätetür

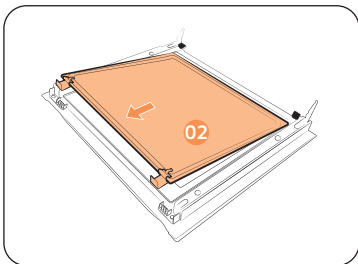
Je nach Modell verfügt die Gerätetür über 3-4 übereinander liegende Glasscheiben. Entfernen Sie den Glaseinsatz der Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um den Glaseinsatz der Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.



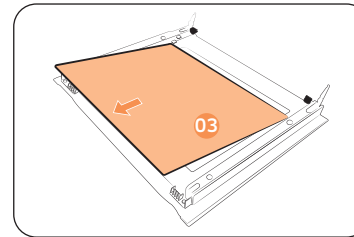
1. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.



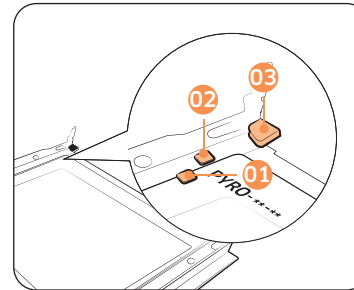
2. Entfernen Sie wie in der Abbildung dargestellt die Abdeckungen.
3. Entfernen Sie die erste Glasscheibe aus der Gerätetür.



4. Entfernen Sie die zweite Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.



5. Entfernen Sie die dritte Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.
6. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.



- 01 Halteclip 1
- 02 Halteclip 2
- 03 Halteclip 3

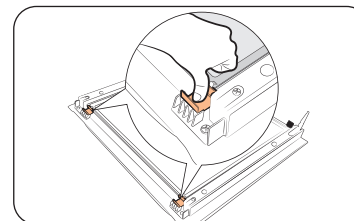
7. Setzen Sie die Glasscheiben nach der Reinigung folgendermaßen wieder ein:
 - Setzen Sie die in der Abbildung dargestellten Halteclips an der Gerätetür. Setzen Sie Glasscheibe 3 unterhalb von Halteclip 1, Glasscheibe 2 zwischen Halteclip 1 und 2 und Glasscheibe 1 in Halteclip 3 ein. Achten Sie auf die richtige Reihenfolge. Stellen Sie sicher, dass die bedruckte Seite der Glasscheiben nach innen weist.

⚠ VORSICHT

Damit Sie die Seiten der Glaseinsätze nicht verwechseln, ist die richtige Seite jeweils mit einem „PYRO“-Zeichen in der Ecke gekennzeichnet.

Richtig: PYRO-**-**

Falsch: **-**-0ЯУ9

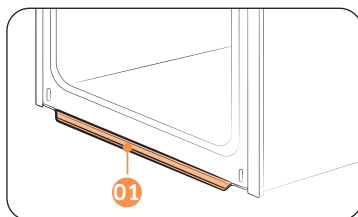


8. Drücken Sie nach dem Einsetzen von Glasscheibe 2 die Glasclips herunter, und überprüfen Sie, ob diese die Glasscheibe sicher halten.
9. Setzen Sie die Abdeckungen anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

⚠ WARNUNG

Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie die Glasscheiben wieder ordnungsgemäß einsetzen, da ansonsten heiße Luft entweichen kann.

Wasserkollektor



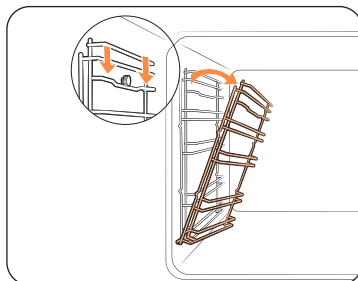
01 Wasserkollektor

Der Wasserkollektor fängt während den Garvorgängen nicht nur überschüssige Feuchtigkeit, sondern auch Speiserückstände auf. Leeren und reinigen Sie den Wasserkollektor in regelmäßigen Abständen.

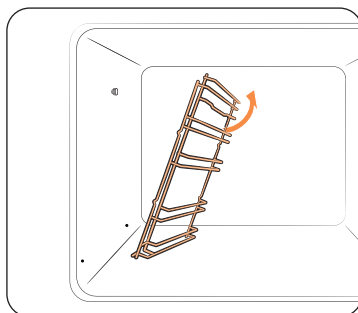
⚠️ WARNUNG

Wenn Sie feststellen, dass Wasser aus dem Wasserkollektor läuft, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Seitengitter (nur bestimmte Modelle)



1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des linken Seitengitters und kippen Sie es um etwa 45° in den Garraum.

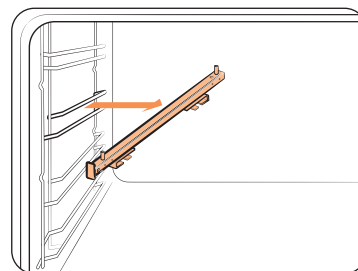


2. Ziehen Sie das linke Seitengitter unten aus den beiden Bohrungen.
3. Entfernen Sie das rechte Seitengitter auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitengitter.
5. Setzen Sie die Seitengitter anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

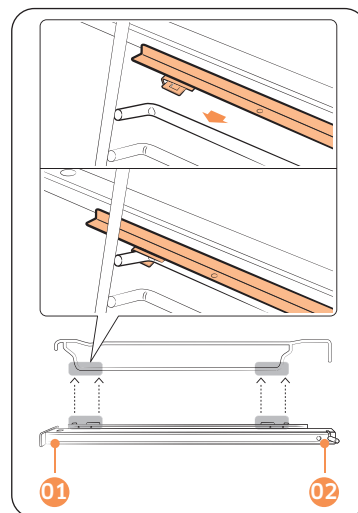
📖 HINWEIS

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

Ausziehbare Schienen (nur bestimmte Modelle)



1. Drücken Sie am linken Seitengitter vorsichtig oben auf die ausziehbare Schiene und ziehen Sie sie in Pfeilrichtung ab.
2. Wiederholen Sie den obigen Schritt für die ausziehbare Schiene am rechten Seitengitter.
3. Reinigen Sie beide ausziehbaren Schienen mit Seifenwasser und einem Tuch.



- 01 Vorderseite
02 Rückseite

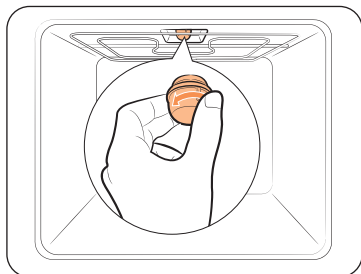
4. Setzen Sie die ausziehbaren Schienen nach der Reinigung wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.
5. Achten Sie darauf, dass Sie die vorderen und hinteren Clips an den ausziehbaren Schienen fest auf die Seitengitter stecken.

📖 HINWEIS

Es wird empfohlen, die ausziehbaren Schienen an den Seitengitter auf Einschubhöhe 3 zu befestigen.

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 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.

Fehlerbehebung

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? • Hat sich außen Feuchtigkeit angesammelt (nur berührungsempfindliche Bedienelemente)? • Wurde die Kindersicherung aktiviert?	• Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut. • Wischen Sie die Feuchtigkeit weg, und versuchen Sie es erneut. • 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? • Arbeitet der Kühlungsventilator ordnungsgemäß? • Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt? • Sind mehrere Geräte an dieselbe Steckdose angeschlossen?	• Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen. • Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist. • Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein. • Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?	Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Haben Sie zwischen Gerätetür und Garraum Essensreste angesammelt?	Reinigen Sie gründlich das Gerät und versuchen Sie erneut, die Gerätetür zu öffnen.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	- Leuchtet die Lampe zunächst und wird dann ausgeschaltet? - Wird die Lampe im Betrieb durch Zubehörteile oder Speisen verdeckt?	- 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. - 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 trocken.
Aus einem Spalt in der Gerätetür tritt Dampf aus.		
Im Gerät bleibt Wasser zurück.		

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? - Wurden die falschen Einstellungen gewählt? - Ist die Sicherung im Verteilerkasten durchgebrannt oder hat der Leistungsschutzschalter ausgelöst?	- Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu. - Schlagen Sie im Kapitel zur Bedienung des Geräts nach und stellen Sie das Gerät neu ein. - 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? - Befinden Sie Speisereste am Heizelement?	- 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. - Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und entfernen Sie die Speisereste vom Heizelement.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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.
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.
Beim Dampfgaren sind Geräusche von kochendem Wasser zu hören.	Dies liegt daran, dass Wasser im Dampfgenerator erhitzt wird.	Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Die Dampfgarfunktion wird nicht ausgeführt.	Befindet sich Wasser im Wassertank?	Füllen Sie den Wassertank ggf. mit Wasser, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät erwärmt sich während der Pyrolysereinigung.	Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, sodass sich das Gerät erwärmt.	Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Während der Pyrolysereinigung entsteht Brandgeruch.	Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, um Essensrückstände restlos zu verbrennen.	Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Die Dampfreinigung wird nicht ausgeführt.	Ist das Gerät ausreichend abgekühlt?	Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Reinigung durchführen.

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	Probleme in Verbindung mit Dampf	
C-70	Vapour-related problems	
C-72		
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.
S-01	Sicherheitsabschaltung Die zulässige maximale Betriebsdauer für die eingestellte Temperatur wurde überschritten. • Bis 105 °C – 16 Stunden • Von 105 °C bis 240 °C – 8 Stunden • Von 245 °C bis Max. – 4 Stunden	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Schalten Sie das Gerät aus, und entnehmen Sie die Speisen. Versuchen Sie es dann erneut.

Anhang

Produktdatenblatt

SAMSUNG		SAMSUNG
Modellkennung		NV73J9770RS
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI cavity)		81,4
Energieeffizienzklasse pro Garraum		A+
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC electric cavity)		0,95 kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC electric cavity)		0,70 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume		1
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)		Strom
Volumen je Garraum (V)		73 l
Art des Backofens		Einbaubackofen
Masse des Gerätes (M)		45,9 kg
Gesamtleistungsaufnahme im Standby (W) (Alle Netzwerkanschlüsse sind „Ein“)		-
Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)		-
Wi-Fi	Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand	-
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	-
Aus-Zustand	Leistungsaufnahme	0,5 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	30 Min.

Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-1 und der Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014.

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 Zubereitung mehr als 30 Minuten dauert, 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.

Maximale Wi-Fi-Sendeleistung

Wi-Fi	
Frequenzbereich	Sendeleistung (Max.)
2412 MHz – 2472 MHz	18,5 dBm

* Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <G>.

FRAGEN ODER HINWEISE?

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

