

NV6355-serien

Med ångfunktion bruksanvisning



Bruksanvisningen är tillverkad av återvunnet papper till 100 %.

föreställ dig möjligheterna

SVENSKA

Tack för att du har valt att köpa en produkt från
Samsung. Registrera din produkt på adressen

www.samsung.com/register

The Samsung logo, featuring the word "SAMSUNG" in a bold, white, sans-serif font inside a black oval shape.

använda den här bruksanvisningen

Tack till ditt val av en SAMSUNG inbyggnadsugn.

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

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

Följande symboler används i texten i denna bruksanvisning:



VARNING eller OBS!



Viktigt



Obs!

säkerhetsanvisningar

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

ELEKTRISK SÄKERHET

Om ugnen har skadats under transport, får den inte anslutas.

- Denna apparat får endast anslutas till strömförsörjningen av en särskilt behörig elektriker.
- Vid fel eller skada på apparaten, skall du inte försöka använda den.
- Reparationer får endast utföras av en behörig elektriker. En felaktigt utförd reparation kan leda till allvarliga skador för dig och andra. Om din ugn behöver repareras, kontakta SAMSUNG servicecenter eller din återförsäljare.
- Om nätsladden är defekt skall den bytas ut mot en specialsladd eller en enhet som är tillgänglig hos tillverkaren eller en auktoriserad servicetekniker. (Endast fast kabeltyp)
- Om utrustningens strömkabel skadas måste den bytas av tillverkaren eller dess servicetekniker, eller av en person med samma fackkunskaper för att undvika olycksrisk. (endast montering med strömsladd)
- Elektriska ledningar och kablar får inte komma i kontakt med ugnen.
- Ugnen skall anslutas till strömförsörjningen med en godkänd kretsbrytare eller säkring. Använd aldrig grenuttag eller förlängningssladdar.
- Märkplåten är placerad till höger om luckan.
- Apparatsens strömförsörjning skall kopplas från vid reparation eller rengöring.
- Var försiktig vid anslutning av elektrisk utrustning till uttag i närheten av ugnen.
- Den här enheten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller psykisk funktion, eller för personer som saknar erfarenheter och kunskaper gällande användning av enheten.
- Detta ska möjliggöra urkoppling av enheten från strömkällan efter installation. Urkoppling blir enkel genom att ha kontakten åtkomlig eller genom att integrera en strömbrytare i det fasta kablaget i enlighet med kablagerreglerna.



VARNING: Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Barn ska hållas på avstånd så att de inte bränner sig.



VARNING: Enheten och dess åtkomliga delar kan bli heta under användning. Det är viktigt att vara försiktig för att undvika att röra värmeelementen inne i ugnen. Barn under 8 år ska inte använda apparaten om de inte övervakas.



VARNING: Utrustningen skall kopplas från strömförsörjningen vid utbyte av lampa för att undvika risk för elektrisk stöt.

SÄKERHET UNDER ANVÄNDNING

- Denna ugn är endast avsedd för tillagning av mat för hushållsanvändning.
- Under användning blir ugnens inre ytor tillräckligt heta för att orsaka brännskador. Rör inte vid värmeelementen eller ugnens inre ytor förrän de svalnat.
- Förvara aldrig antändbara material i ugnen.

2_använda den här bruksanvisningen



- Ugnens ytor blir heta när apparaten används vid hög temperatur under en längre tid.
- Vid tillagning, var försiktig då du öppnar ugnsluckan, eftersom het luft och ånga snabbt strömmar ut.
- Vid tillagning av rätter som innehåller alkohol, kan alkoholen dunsta vid höga temperaturer och ångan kan fatta eld om den kommer i kontakt med ugnens heta delar.
- För din säkerhet skall du inte använda apparaten med ång- eller högtrycksapparater.
- Barn skall hållas på säkert avstånd när ugnen används.
- Frysta livsmedel, som t.ex. pizza, skall tillagas på grillgallret. Om bakplåten används, kan den deformeras p.g.a. de stora temperaturskillnaderna.
- Håll inte vatten i ugnens botten när den är het. Detta kan orsaka skada på den emaljerade ytan.
- Ugnsluckan skall vara stängd under tillagning.
- Placera inte aluminiumfolie i botten av ugnen och placera inte bakplåtar eller formar på den. Aluminiumfolie blockerar värmen, vilket kan orsaka skador på den emaljerade ytan och därmed leda till dåliga tillagningsresultat.
- Fruktjuicer efterlämnar fläckar som kan vara omöjliga att få bort från ugnens emaljerade ytor. Vid tillagning av mycket mjuka kakor skall ett djupt kärl användas.
- Placera inte eldfasta lergods på den öppna ugnsluckan.
- Håll uppsyn över barnen så att de inte leker med hållen.
- Enheten blir mycket varm under användning. Det är viktigt att vara försiktig för att undvika att röra värmelementen inne i ugnen.
- Om utrustningens strömkabel skadas måste den bytas av tillverkaren eller dess servicetekniker, eller av en person med samma fackkunskaper för att undvika olycksrisk.
- Håll uppsyn över barn så att de inte leker med enheten
- Enheter är inte avsedda att användas med en extern timer eller separat fjärrstyrning.
- Använd inte slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glas, eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker.
- Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk och mental förmåga och de som saknar erfarenheter och kunskaper om apparaten, om de övervakas eller får instruktioner gällande användningen av enheten på ett säkert sätt och förstår vilka risker som finns. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan övervakande.
- För din säkerhet skall du inte använda apparaten med ång- eller högtrycksapparater.
- under rengöringsförhållanden kan ytorna bli mycket hetare än vanligt och barn ska hållas borta
- Stora mängder matrester måste avlägsnas före rengöring och speciella verktyg används vid ugnrensningen.
- Om enheten har ång- eller självrengöringsfunktion, måste spill avlägsnas före rengöring och inga verktyg får lämnas i ugnen under ång- eller självrengöring.
- Om den här enheten har en självrengörande funktion kan ytorna bli hetare än vanligt under självrengöringsprocessen och barn ska hållas på avstånd.
- Du får inte stå på, sätta dig på eller luta dig mot luckan eller placera tunga saker på den.
- Var inte våldsam när du öppnar luckan.



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



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

INSTRUKTIONER FÖR KASSERING

Kassera förpackningsmaterialet

- Materialet som används vid förpackning av denna apparat är återvinningsbart.
- Avfallshandling av förpackningsmaterial skall göras i lämplig container på din lokala avfallshandlingsplats.

Kassering av gamla apparater



WARNING: Innan en gammal apparat kasseras ska den göras obrukbar så att den inte kan utgöra en fara.

Gör detta genom att koppla bort apparaten från strömtillförseln och avlägsna nätsladden.

För att skydda miljön är det viktigt att gammal utrustning kastas på rätt sätt.

- Apparaten får inte kastas som hushållsavfall.
- Information om insamlingsstider och offentliga insamlingsplatser finns att få från kommunen eller det lokala sophandlingsföretaget.



innehåll

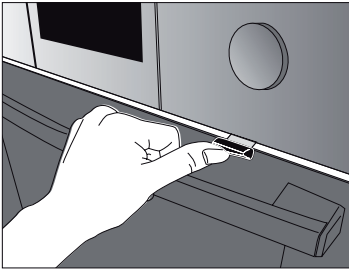
BARNLÅS-LUCKA	5	Användning
	5	Borttagning av barnlås för lucka (tillval)
	5	Installation av barnlås för lucka
UGNSKONTROLLER	6	Ugnskontroller
TILLBEHÖR	6	Tillbehör
TESTRÄTTER	8	Testrätter
FUNKTIONER	9	Funktioner
ANVÄNDA TILLAGNINGSLÄGE	10	Använda tillagningsläge
INSTÄLLNINGAR	10	Tidsinställning
	11	Ställ in tillagningstid
	11	ställ in sluttid
	11	Ändra inställda tider
	12	Ändra temperatur
	12	Ställ alarm
	12	Avaktivera alarm
	12	Visa tiden
	12	Tonsignal
	12	Lampa
	12	Barnlås
AUTOMATISK TILLAGNING	13	Automatiska tillagningsprogram
INSTALLATION & UNDERHÅLL	15	Installation
	16	Initial inställning
	16	Felsökning
	16	Informationskoder
RENGÖRING OCH SKÖTSEL	17	Ångrengöring (tillval)
	18	Snabbtorkning
	18	Katalytiskt emaljerad yta (tillval)
	18	Manuell rengöring
	19	Borttagning av lucka
	20	Demontera sidoskenorna (tillval)
	20	Avlägsnande av rutan
	20	Byte av lampa



barnlås-lucka

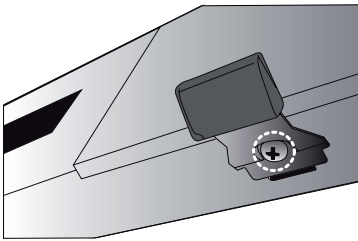
Barnlåset för luckan förhindrar att luckan öppnas oavsiktligt av barn under tillagningen.

ANVÄNDNING



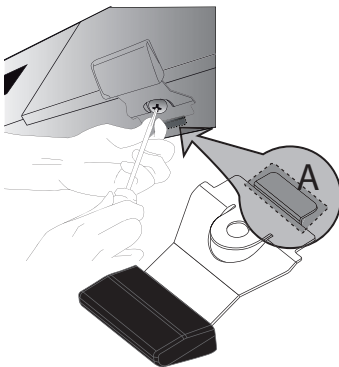
När du öppnar luckan lyfter du upp barnlåset för luckan drar samtidigt ut luckan.

BORTTAGNING AV BARNLÅS FÖR LUCKA (TILLVAL)



Avlägsna skruven från barnlåset för luckan.

INSTALLATION AV BARNLÅS FÖR LUCKA



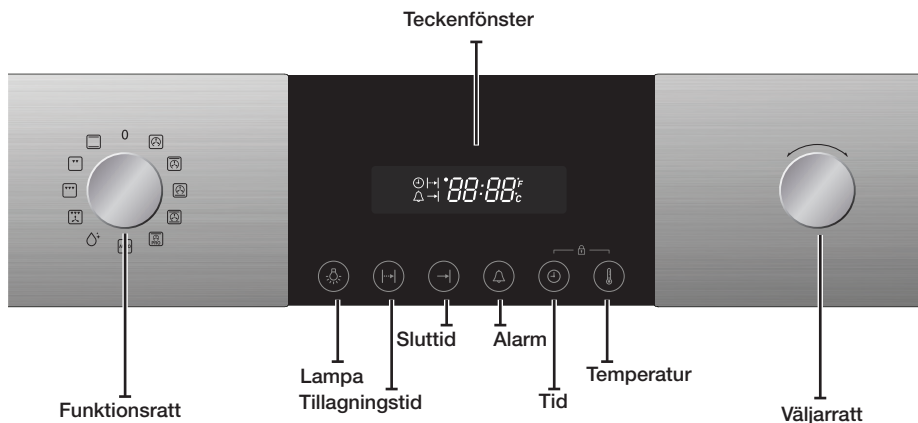
1. För in del "A" i barnlåset för luckan in i hålet, så som visas på bilden.
2. Skruva på barnlåset för luckan för att fästa den.

BARNLÅS-LUCKA

barnlås-lucka_5



ugnskontroller



Främre design

Den främre panelen finns att få med olika material och färger inklusive rostfritt stål, i vitt eller svart och i glas. För att höja kvaliteten kan utseendet förändras.



Funktionsknappen för avdelning och kontrollknappen för tid/temp är popup-knappar. Tryck in och vrid. (tillval)

tillbehör

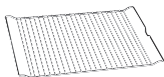
Din nya ugn från Samsung levereras med flera olika tillbehör som kan vara till hjälp vid förberedelse av olika måltider.



OBS! Se till att du monterar tillbehören korrekt på skenorna. Det måste var minst 2 cm mellan plåtarna nederst i ugnen, annars kan den emaljerade ytan skadas.



WARNING: Var försiktig när du tar ut mat och/eller tillbehör ur ugnen. Du kan bränna dig på maten eller på de varma ytorna!



Litet galler (tillval)

Det lilla gallret ska användas för grillning. Det kan användas i kombination med dropplåten för att förhindra att vätskor droppar ned på ugnens botten.



Stort galler

Det stora gallret ska användas för grillning. Du kan även använda det för att ställa grytor på. Placera den uppblöjda framsidan bakåt för att stödja vilopositionen vid tillagning av större portioner.

**Bakplåt** (tillval)

Bakplåten kan användas för att förbereda kakor, tårter och småkakor. Sätt in den med den sluttande delen framåt.

**Dropplåt** (tillval)

Den (djupa) dropplåten är lämplig för grillning. Det kan användas i kombination med det lilla gallret för att förhindra att vätskor droppar ned på ugnens botten.

Sätt in den med den sluttande delen framåt.

**Extra dropplåt** (tillval)

Den extra dropplåten passar för större mängder mat.

Sätt in den med den sluttande delen framåt.

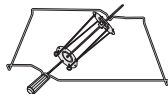
**Grillspett** (tillval)

Grillspettet kan användas för att grilla exempelvis kyckling i folie. Grillspettet kan bara användas i enkelt läge på fals 3, eftersom dess delning måste monteras på en adapter på bakre falsen. Plocka bort det svarta handtaget vid tillagningen.

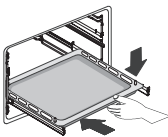
Grill- och shaslikspett (tillval)

Användning:

- Placera den djupa plåten (utan ställ) på nivå 1 för att samla upp köttsafterna eller på ugnens botten om en stor köttbit tillagas.
- Skjut på en av gafflarna på spettet och skjut på köttstycket som ska tillagas.
- Förvårdad potatis och andra grönsaker kan placeras runt kanterna i den djupa plåten så att de ugnsteks samtidigt.
- Placera vaggan på mitthyllan med den "v"-formade delen riktad framåt.
- Handtaget kan skruvas på den trubbiga änden, det gör det enklare att skjuta på köttstycket.
- Vila spettet i vaggan med den spetsiga änden riktad bakåt och skjut försiktigt in det tills spettets ände förs in i vridmekanismen på ugnens baksida. Spettets trubbiga ände måste vila på den "v"-formade delen. (Det finns två tungor på spettet som ska vara närmast ugnsluckan så att spettet inte glider framåt, tungorna håller även fast handtaget.)
- Skruva bort handtaget innan tillagningen påbörjas. Ta bort spettet från vaggan genom att skruva fast handtaget när tillagningen är klar.

**Teleskopisk guide** (tillval)

- För att infoga tillbehören för du först ut de teleskopiska falsarna för en viss nivå.
- Placera plåten eller pannan på falsarna och för dem längst bak i ugnen. Stäng först luckan efter att du har fört in de teleskopiska guiderna helt i ugnen



testrätter

Enligt standard EN 60350

1. Bakning

Rekommendationerna för bakning gäller för en föruppvärmd ugn.

Typ av livsmedel	Maträtt & anteckningar	Hyllnivå	Tillagningsläge	Temp. (°C)	Tillagningstid (min)
Hastbullar	Bakplåt	3	Traditionell	160-170	20-30
	Dropplåt + Bakplåt	1+4	Varmluft	140-160	25-35
Små kakor	Bakplåt	3	Traditionell	160-180	15-25
	Dropplåt + Bakplåt	1+4	Varmluft	150-170	25-35
Fettfri sockerkaka	Bakform på grillgaller (mörk beläggning, ø 26 cm)	2	Traditionell	160-180	20-30
	Bakplåt + grillgaller + 2 kakformar med löstagbar botten ** (mörk beläggning, ø 26 cm)	1+4	Varmluft	140-160	35-45
Äppelpaj	Stort galler + 2 kakformar med löstagbar botten (mörk beläggning, ø 20 cm)	1 Placerad diagonalt	Varmluft	170-190	70-90
	Bakplåt + grillgaller + 2 kakformar med löstagbar botten ** (mörk beläggning, ø 20 cm)	1+4	Varmluft	150-170	90-110

* Två kakor kan läggas på gallret längst bak till vänster och längst fram till höger.

** Två kakor kan läggas i mitten ovanpå varandra.

2. Grillning

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

Typ av livsmedel	Maträtt & anteckningar	Hyllnivå	Tillagningsläge	Temp. (°C)	Tillagningstid (min)
Varma smörgåsar på vitt bröd	Stort galler	5	Stor grill	270 °C	1:a 1-2 2:a 1-1½
Hamburgare * (12 ea)	Litet galler på bakplåt	4	Stor grill	270 °C	1:a 14-16 2:a 4-6

* Hamburgare: Förvärm den tomma ugnen i 15 minuter med hjälp av den stora grillfunktionen.

8_testrätter

funktioner



Traditionell

Värme kommer genom de övre och nedre värmesystemen. Den här funktionen ska användas för normal bakning och grillning av nästan alla typer av maträtter.

Föreslagen temperatur: 200 °C



Varmluft

Den hetta som genereras genom varmluftsfunktionen delas jämnt i ugnen via fläktar. Den här funktionen ska användas för frusna maträtter och vid bakning.

Föreslagen temperatur: 170 °C



Övervärme + Varmluft

Den hetta som genereras genom det övre värmesystemet och varmluftsfunktionen delas jämnt i ugnen via fläktar. Den här funktionen ska användas för att grilla exempelvis kött.

Föreslagen temperatur: 190 °C



Undervärme + Varmluft

Den hetta som genereras genom det nedre värmesystemet och varmluftsfunktionen delas jämnt i ugnen via fläktar. Den här funktionen ska användas för pizza, bröd och vid bakning av kakor.

Föreslagen temperatur: 190 °C



Stor grill

Värme alstras från det stora gillområdet. Den här funktionen ska användas för maträtter som lasagne och vid grillning.

Föreslagen temperatur: 240 °C



Liten grill

Värme alstras från det lilla gillområdet. Den här funktionen ska användas för mindre rätter som kräver mindre värme, exempelvis fisk och fyllda baguetter.

Föreslagen temperatur: 240 °C



Varmluft + grill

Värmen som genereras av de två övre värmeelementen fördelas med hjälp av fläkten. Det här läget kan användas för att grilla kött och fisk.

Föreslagen temperatur: 240 °C



Intensivvärme

I det här läget aktiveras alla värmeelement, såsom över- och undervärme och varmluftsfläkt alternerar.

Värmen fördelas jämnt i ugnen. Det här läget passar för större mängder mat, som behöver värmeförsel, exempelvis stora gratänger och pajer.

Föreslagen temperatur: 170 °C



Förstekning

I det här läget ingår ett automatiskt uppvärmningsprogram upp till 220 °C.

Övervärme och varmluftsfläkt arbetar under tillagningen av mat.

Efter det här steget tillagas maten på låg effekt genom förvalet av låg temperatur. (40~150 °C)

Den här processen utförs när över- och undervärmen är på. Det här läget passar för stekar, kyckling och fisk.

Föreslagen temperatur: 100 °C

använda tillagningsläge



01 | Välj tillagningsläge

Vrid på funktionsknappen för att välja önskad ugnsfunktion.



02 | Ställ in temperaturen

Vrid väljarratten för att ställa in önskad temperatur.



03 | Bekräfta temperatur

Tryck på temperaturtangenten för att ställa in önskad temperatur.

inställningar

TIDSINSTÄLLNING



12:00

Ställ in timmar| 01

Tryck på knappen för **Tid** så blinkar timsymbolen.



13:00

Ställ in minuter| 02

Tryck på knappen för **Tid** så blinkar minutsymbolen.



Vrid **Väljarratten** och ställ tiden.



13:25

03 | Bekräfta tid

Tryck på knappen för **Tid** igen för att ställa in aktuell tid.



STÄLL IN TILLAGNINGSTID



0:00

Ställ in tillagningstid | 01

Tryck på **Tillagningsknappen**, så blinkar symbolen för tillagningstid.



1:30

02 | Bekräfta tillagningstid

Tryck på knappen **Tillagningstid** igen eller vänta i 4~5 sekunder.



Vrid **Väljarratten** och verkställ den specifika inställningen.

STÄLL IN SLUTTID



12:00

Ställ in sluttid | 01

Tryck på **Sluttidsknappen** så blinkar symbolen för sluttid.



13:45

02 | Bekräfta sluttid

Tryck på **Sluttidsknappen** igen eller vänta 3 sekunder.



Vrid **Väljarratten** och ställ den specifika tiden.

ÄNDRA INSTÄLLDA TIDER

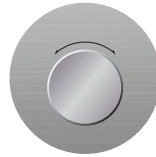


eller



Välj den tid som ska ändras | 01

Tryck på **Sluttidsknappen** eller **Tillagningstid** så blinkar symbolen för tid.



Vrid **Väljarratten**.



eller



02 | Bekräfta ändrad tid

Tryck på **Sluttidsknappen** eller **Tillagningstid** så blinkar symbolen för tid.



ÄNDRA TEMPERATUR



Ställ in temperaturen | 01
Tryck på **temperaturknappen** så blinkar temperatursymbolen.

Vrid **Väljarratten** och ställ den nya temperaturen.

02 | Bekräfta temperatur
Vänta 4–5 sekunder så ställs den nya temperaturen in.

STÄLL ALARM



Ställ in alarm | 01
Tryck på knappen för **Alarm** så blinkar alarmsymbolen.

Vrid **Väljarratten** och ställ timertiden.


02 | Bekräfta alarm
Tryck på knappen **Alarm** igen eller vänta i 3 sekunder så ställs alarmet.

AVAKTIVERA ALARM



Tryck och håll ned knappen **Alarm** i två sekunder, alarmsymbolen slocknar och tiden visas.

VISA TIDEN




Under tillagningsprocessen trycker du på knappen för **Tid** för att se klocktiden.

TONSIGNAL



Om du vill aktivera eller avaktivera signalen ska du trycka och hålla in knappen för **Alarm** och **Sluttid** i 3 sekunder.

LAMPA



Tryck på knappen för **Belysning** 1x för belysning och 2x för att slå av den.

BARNLÅS



Om du vill aktivera eller avaktivera signalen ska du trycka och hålla in knappen för **Tid** och **Sluttid** i 3 sekunder. Symbolen för barnlås visar aktiveringen för tangentlås.

12_inställningar

automatisk tillagning

I det automatiska tillagningsläget kan du välja 15 autoprogram för tillagning, grillning och bakning.

Välj autotillagningsläge | 01



Ställ in recept | 02

Välj önskat recept genom att vrida på **väljarratten**.

03 | Ställ in vikt

Välj önskad vikt genom att vrida **väljarratten**.

AUTOMATISK TILLAGNING

AUTOMATISKA TILLAGNINGSPROGRAM

I följande tabell presenteras 15 automatiska program för kokning, stekning och bakning. Den innehåller kvantiteter, viktangivelser och olika rekommendationer. Tillagningslägen och -tider har förprogrammerats för att göra det enkelt för dig. Se följande rekommendationer. Sätt alltid in mat i kall ugn. Använd grytlappar när du ska ta ut den!

Nej	Livsmedel	Vikt/kg	Tillbehör	Hyllnivå	Anbefaling
1	Fryst pizza	0,3-0,6 0,7-1,0	Stort galler	3	Ställ den frysta pizzan i mitten av det stora gallret.
2	Frusna pommes frites	0,3-0,5 (tunn) 0,6-0,8 (tjock)	Bakplåt	3	Fördela pommes fritten jämnt på bakplåten. Den första inställningen rekommenderas för tunna pommes frites, den andra inställningen rekommenderas för tjocka pommes frites.
3	Lasagne	0,3-0,5 0,8-1,0	Stort galler	3	Förbered färsk lasagne eller använd en förberedd produkt och placera i en väl tilltagen mikrosäker form. Placera maten i mitten av ugnen.
4	Hembakad pizza	1,0-1,2 1,3-1,5	Bakplåt	3	Placera pizzan på plåten. Viktintervallen inkluderar fyllningen, t.ex. sås, grönsaker, skinka och ost. Inställning 1 (1,0-1,2 kg) är för tunna pizzor och inställning 2 (1,3-1,5 kg) är för pizza med mycket fyllning.
5	Biffstek	0,3-0,6 0,6-0,8	Dropplåt med litet galler	4	Placera de marinerade biffstekarna intill varandra på det lilla gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Den första inställningen är för tunna stekar och den andra inställningen för tjocka stekar.

automatisk tillagning_13

Nej	Livsmedel	Vikt/kg	Tillbehör	Hyllnivå	Anbefaling
6	Nötkstek	0,6-0,8 0,9-1,1	Dropplåt med litet galler	2	Placera den marinerade nötksteken på det lilla gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud.
7	Fläskstek	0,6-0,8 0,9-1,1	Dropplåt med litet galler	2	Placera det marinerade fläskkötet på ett tätt galler med svålen nedåt. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud.
8	Lammkotletter	0,3-0,4 0,5-0,6	Dropplåt med litet galler	4	Marinerade lammkotletter. Placera lammkotletterna på det lilla gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Den första inställningen är för tunna kotletter och den andra inställningen för tjocka kotletter.
9	Kycklingdelar	0,5-0,7 1,0-1,2	Dropplåt med litet galler	4	Pensla kycklingdelarna med olja och kryddor. Placera kycklingdelarna intill varandra på det lilla gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Den första inställningen är för 2-3 kycklingdelar och den andra för 4-5 kycklingdelar.
10	Hel kyckling	1,0-1,1 1,2-1,3	Dropplåt med litet galler	2	Pensla kycklingen med olja och kryddor. Placeras på litet galler med bröstsidan nedåt. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud.
11	Ugnstek fisk	0,5-0,7 0,8-1,0	Dropplåt med litet galler	4	Placera fiskarna på det lilla gallret. Den första inställningen gäller för 2 fiskar och den andra för 4. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Programmet är lämpligt för hela fiskar, såsom forell och gös.
12	Rostade grönsaker	0,4-0,5 0,8-1,0	Dropplåt	4	Placera grönsaker, exempelvis courgett, paprika, skivad aubergine, svamp och körsbärstomater i en djup form. Pensla med olivolja, örtekryddor och andra kryddor.
13	Marmorkaka	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Stort galler	2	Placera smeten i en smord sockerkaksform.
14	Fruktslarnsgrund	0,3-0,4 (stor) 0,2-0,3 (tartletter)	Stort galler	3	Placera degen i en smord form. Första inställningen är för en fruktboten, andra inställningen för 5-6 små tartletter.
15	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Stort galler	3	Placera smeten i en svart bakplåt i metall för 12 muffins. Första inställningen gäller för små muffins, andra för stora.

14_automatisk tillagning

installation & underhåll

INSTALLATION

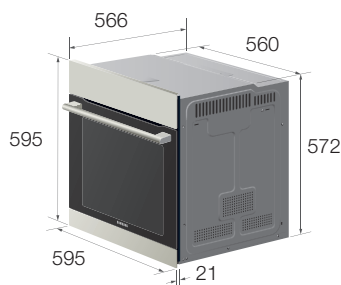
⚠ Säkerhetsanvisningar för installation

Den här ugnen får endast installeras av en behörig elektriker. Montören ansvarar för att ansluta enheten till strömkällan och att följa de säkerhetsregler som gäller.

- Säkerställ att ugnen inte kommer i kontakt med rörliga delar vid montering.
- Köksskåpet i vilket ugnen är inbyggd måste uppfylla stabilitetskraven som anges i DIN 68930.

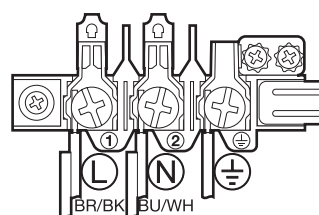
Tekniska specifikationer

Ingångsström/-frekvens	230 V ~ 50 Hz
Volym (användbar kapacitet)	66 L
Utgångseffekt	max. 3400 W
Nettovikt	omkring 36 kg
Vikt med förpackning	omkring 41 kg
Kåpa (B x H x D)	595 x 595 x 566 mm
Ugnsinteriör (B x H x D)	440 x 365 x 405 mm



Strömanslutning

Om apparaten inte är ansluten till strömkällan med en kontakt måste en jordad kontakt (med minst 3 mm kontaktyta) användas för att uppfylla säkerhetsreglerna. Strömkabeln H05 RR-F eller H05 VV-F, minst 1,5 m, 1,5 - 2,5 mm²) måste vara tillräckligt lång för att anslutas till ugnen, även om ugnen står på golvet framför det inbyggda skåpet. Öppna ugnens bakre lucka med en skruvmejsel och lossa skruvarna för kabelklämman innan du ansluter strömmen till relevanta anslutningar. Ugnen är jordad via (⏚)-terminalen. Om ugnen ansluts till eluttaget med en kontakt måste kontakten förbli åtkomlig efter att ugnen installerats. Samsung tar inte ansvar för olyckor som har sitt ursprung i att det jordade uttaget är bristfälligt.

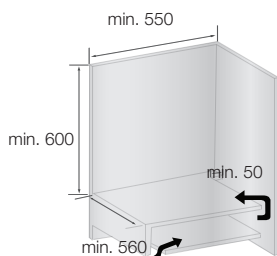


Installation i skåpet

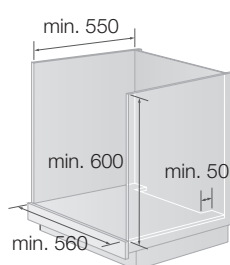
Det här är en inbygggnadsugn, som måste installeras i ett övre eller nedre skåp.

- Observera de minimala avstånden.
- Fixera ugnen på båda sidor med skruvar

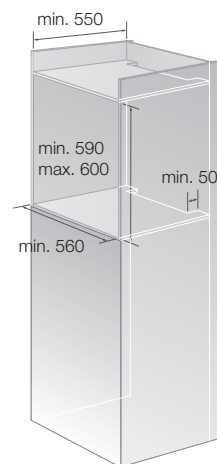
Efter installationen avlägsnar du den skyddande vinylfilmen från luckan till enheten och den skyddande filmen från ugnens invändiga ytor.



Luftflöde



Nedre element



Övre element

installation & underhåll_15

INSTALLATION & UNDERHÅLL

INITIAL INSTÄLLNING




Inledande rengöring

Innan ugnen ska användas för första gången ska den rengöras noggrant. Använda inga rengöringsmedel med slip effekt, trasor eller substanser, eftersom de kan skada ugnens ytor. Använd varmt vatten, rengöringsmedel och en mjuk trasa för att rengöra bakplåten, dropplåten, galler och andra tillbehör, liksom det inbyggda facket och falsarna som finns på ugnens sidor. Den främre delen ska rengöras med en mjuk, ren och fuktig trasa. Kontrollera om ugnsklockan är korrekt inställd och avlägsna alla tillbehör från ugnen. Kör ugnen i enkelt läge med varmluft i en timme i 200 °C. Den här processen bränner bort alla återstående produktionssubstanser i ugnen. Det luktar fränt, men är helt normalt, så se till att köket är väl ventilerat under rengöringen.

FELSÖKNING

PROBLEM	LÖSNING
Vad gör jag om ugnen inte värms upp?	<ul style="list-style-type: none">• Ugnen kanske inte är påslagen. Slå på ugnen.• Klockan kanske inte är inställd. Ställ klockan.• Kontrollera om nödvändiga inställningar har utförts.• En hushållssäkring kan ha gått, eller en krets brytare gått sönder. Byt ut säkringarna för att återställa kretsen. Om detta inträffar upprepade gånger skall en auktoriserad elektriker tillkallas.
Vad ska jag göra om ugnen inte värms upp även efter att funktionen och temperaturen har ställts in?	<ul style="list-style-type: none">• Det kan vara fel på de interna elektriska anslutningarna. Ring ett lokalt servicecenter.
Vad skall jag göra om en felkod visas och ugnen inte värms upp?	<ul style="list-style-type: none">• Det är fel på den interna elektriska strömkretsen. Ring ett lokalt servicecenter.
Vad gör jag om skärmen för tidsinställning blinkar?	<ul style="list-style-type: none">• Ett strömavbrott har inträffat. Ställ klockan.
Vad gör jag om ugnslampan inte tänds?	<ul style="list-style-type: none">• Ugnslampan är trasig. Ring ett lokalt servicecenter.
Vad gör jag om ugnsläkten körs utan att den ställts in?	<ul style="list-style-type: none">• Efter användning körs ugnsläktarna till dess att ugnen kylts ner. Ring ditt lokala servicecenter om läkten fortsätter att köras då ugnen kylts ner.

INFORMATIONSKODER

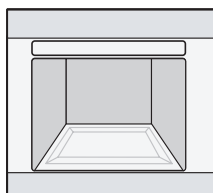
KOD	PROBLEM	LÖSNING
	Säkerhetssystemet har slagits av. Ugnen har varit i drift vid inställd temperatur under en längre tid.	Stäng av ugnen och avlägsna maten. Låt ugnen svalna innan den används på nytt.
	Knappen trycks in i mer än 10 sekunder.	Kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.
	Ett fel på ugnen kan orsaka bristfällig drift och säkerhetsproblem. Avbryt användning av ugnen omedelbart.	Kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.

1) ** står för alla nummer.

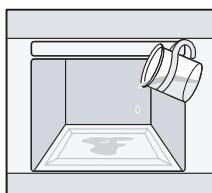
rengöring och skötsel

ÅNGRENGÖRING (TILLVAL)

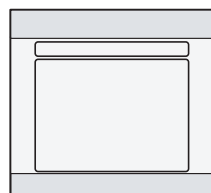
Om ugnen är smutsig och måste rengöras kan du använda den inbyggda ångrengöringen. Ångrengöring blir tillgängligt efter att ugnen har svalnat.



1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.



2. Håll ca. 400 ml (3/4 pint) vatten i botten på den tomma ugnen.



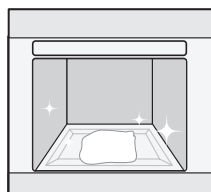
3. Stäng ugnsluckan.



4. Ställ in funktionsratten på ångrengöring. När du väljer ångrengöring visas 'SC' på skärmen och ångrengöringen startar automatiskt.



5. När skärmen börjar blinka och det hörs en signal är användningen klar. Ställ in funktionsratten på Off (Av) för att avsluta ångrengöringen.



6. Rengör ugnens interiör med en mjuk och ren trasa.

⚠ Att observera vad gäller ångrengöring

- Var försiktig när du öppnar luckan i slutet av ångrengöringsproceduren; vattnet i botten är hett.
- Öppna ugnsluckan och avlägsna kvarvarande vatten med en svamp.
- Låt aldrig vatten ligga kvar i ugnen en längre tid, t.ex. över natten.
- Rengör ugnens insida med en svamp och rengöringsmedel eller en mjuk borste. Envisa fläckar kan avlägsnas med en skurdruk av nylon.
- Kalkavlagringar kan avlägsnas med en trasa indränkt i vinäger.
- Använd en mjuk trasa och rent vatten för att rengöra interiören. Glöm inte att torka av under ugnsluckans tätning.
- Upprepa proceduren när ugnen har svalnat om den är mycket smutsig.
- Vi rekommenderar att du gnuggar envisa fläckar med rengöringsmedel innan ugnens rengöringsfunktion aktiveras om ugnen är mycket nedsmutsad av fett, t.ex. efter ugnsteking eller grillning.
- Låt ugnsluckan stå öppen i 15° vinkel så att de inre emaljytorna kan torka helt när rengöringen är klar.

SNABBTORKNING

1. Lämna ugnsluckan öppen i en vinkel på omkring 30 °.
2. Ställ in funktionsratten på enkelt läge.
3. Tryck på funktionsknappen.
4. Välj varmluft med väljarknappen.
5. Ställ in tillagningstid på omkring 5 minuter och temperatur på 50 °C.
6. Stäng av ugnen i slutet av tidsperioden.

KATALYTISKT EMALJERAD YTA (TILLVAL)

Det avtagbara höljet är täckt med en mörkgrå katalytisk emalj som kan täckas med olja och fett via ugnens varmluftsfunktion. Dessa avlagringar bränns bort i ugnstemperaturer på 200 °C eller högre, t.ex. vid bakning eller stekning. Högre temperaturer ger snabbare resultat.

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. Rengör alla ytor på ugnens insida så som beskrivs i avsnittet för manuell rengöring.
3. Ställ in ugnen på traditionell funktion.
4. Ställ in värmen på 250 °C.
5. Värm ugnen i cirka 1 timme. Tidsperioden beror på graden av nedsmutsning. Kvarbliven smuts kommer gradvis att försvinna då ugnen används vid höga temperaturer.

MANUELL RENGÖRING

 **OBS!** SE TILL ATT UGNEN OCH TILLBEHÖREN ÄR SVALA FÖRE RENGÖRING

Ugnens insida

- Rengör ugnens insida med en trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålvatten.
- Rengör inte dörrtätningen för hand.
- Använd inte grova stålbollar eller kökssvampar.
- För att undvika skada på emaljerade ugnsytor, använd de ugnsgöringsmedel som finns i handeln.
- För att avlägsna envis smuts, använd en särskilt ugnsgöringsmedel.

Använd inte frätande rengöringsmedel, hårda borstar, kökssvampar eller trasor, stålull, knivar eller andra frätande material.

Ugnens utsida

- Rengör ugnens utsida med en trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålvatten.
- Torka med hushållspapper eller en torr handduk.
- Använd inte kökssvampar, frätande rengöringsmedel eller frätande rengöringsmedel.

Ugnsytor i rostfritt stål

- Använd inte stålull, kökssvampar eller frätande rengöringsmedel. Dessa kan skada ytan.

Ugnsfronter i aluminium

- Torka försiktigt av plattan med en mjuk trasa eller en trasa i mikrofibrer och ett mildt fönsterputsmedel.

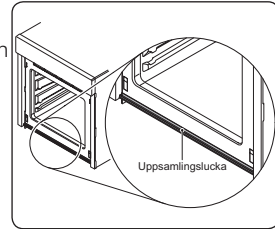
Tillbehör

Tvätta tillbehören efter varje användning och torka med en kökshandduk. Vid behov, lägg i varmt tvålvatten i omkring 30 minuter för enklare rengöring.



Uppsamlingslucka

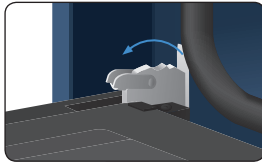
- Uppsamlingsluckan är till för att samla vatten som bildas när ugnen är igång och skyddar möblerna. Rengör uppsamlingsluckan efter tillagningen.



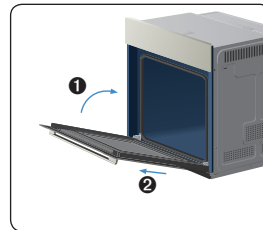
BORTTAGNING AV LUCKA

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

 **OBS!** Ugnsluckan är tung.



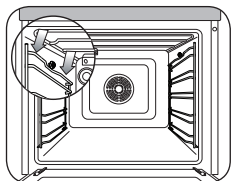
1. Öppna luckan och vrid upp clipsen på de båda gångjärnen helt.



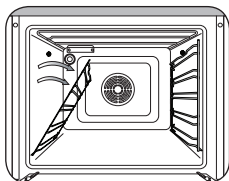
2. Stäng igen luckan till en vinkel på omkring 70°. Greppa i båda handtagen av ugnsluckan i mitten och dra tills gångjärnen kan tas ut.



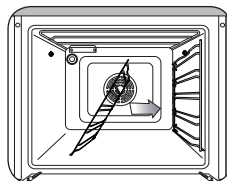
DEMONTERA SIDOSKENORNA (TILLVAL)



1. Tryck på mittdelen av sidoskenans övre del.



2. Vrid sidoskenan med omkring 45 °.

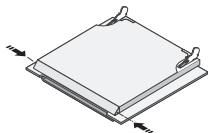


3. Dra i och ta bort sidoskenan från de båda nedre hålen.

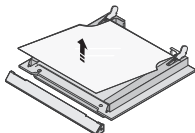
 **MONTERING:** Upprepa steg 1, 2 och 3 i motsatt ordning.

AVLÄGSNANDE AV RUTAN

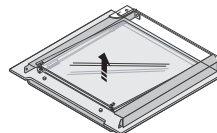
Ugnsluckan är försedd med tre glasrutor som är placerade mot varandra. Dessa rutor kan avlägsnas för rengöring.



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




- 2 Demontera kåpan och avlägsna ruta 1 från luckan.



- 3 Lyft glasruta 2 och rengör plåtarna med varmt vatten eller diskmedel och torka torrt med en mjuk, torr trasa.

 Luckans glas varierar från modell till modell och från 2EA till 4EA. Däremot är metoden för demontering och montering samma.

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

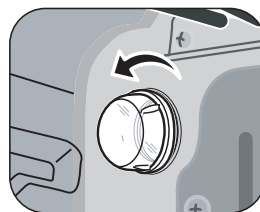
BYTE AV LAMPA

 **Risk för elektrisk stöt! Innan byte av glödlampa, skall följande åtgärder vidtagas:**

- Slå av ugnen.
- Koppla från ugnen från strömkällan.
- Skydda ugnens glödlampa och glashölje genom att lägga en trasa på botten av ugnen.
- Lampor kan köpas från ett servicecenter för SAMSUNG.

Bakre ugnslampa

1. Avlägsna lampan genom att vrida moturs och plocka bort metallringen, rutans ring och rengör glaset. Vid behov kan glödlampen bytas ut mot en 25 watts, 230 V, 300 °C värmestål ugns-glödlampa.
2. Rengör glashöljet, metallringen och rutans ring vid behov.
3. Montera metallringen på glashöljet.
4. Placera glashöljet där du har plockat bort det i steg 1 och vrid medurs för att hålla på plats.



20_rengöring och skötsel



pm





pm





pm





KORREKT AVFALLSHANTERING AV PRODUKTEN (ELEKTRISKA OCH ELEKTRONISKA PRODUKTER)

(Gäller inom Europeiska unionen och i andra länder i Europa med separata insamlingsystem)

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

Hushållsanvändare bör kontakta den återförsäljare som sålt produkten eller sin kommun för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.

Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.



FRAGOR ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESOK OSS ONLINE PÅ ADRESSEN
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr (French)
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Kodnr.: DG68-00191K

NV6355-serien

Innebygd stekeovn brukerhåndbok



Denne håndboken er laget av 100 % resirkulert papir.

tenk deg mulighetene

NORSK

Gratulerer med ditt nye Samsung-produkt.
Vennligst registrer produktet på
www.samsung.com/register



bruke denne håndboken

Takk for at du valgte en innbyggingsovn fra SAMSUNG.

Denne brukerveiledningen inneholder viktig sikkerhetsinformasjon og instruksjoner som gjør det lettere å bruke og vedlikeholde apparatet.

Ta deg tid til å lese denne brukerveiledningen før du tar stekeovnen i bruk, og ta vare på boken for referanseformål.

Følgende symboler er brukt i teksten i denne brukerveiledningen:



ADVARSEL eller FORSIKTIG



Viktig



Merknad

sikkerhetsinstruksjoner

Denne stekeovnen må installeres av en autorisert elektriker. Montøren er ansvarlig for å kople apparatet til strømmettet i henhold til gjeldende retningslinjer.

ELEKTRISK SIKKERHET

Hvis stekeovnen har blitt skadet under transport, må den ikke koples til.

- Dette apparatet må koples til strømmettet av en autorisert elektriker.
- Hvis det oppstår feil eller skade på apparatet, må det ikke brukes.
- Reparasjoner må utføres av en autorisert reparatør. Feilaktig reparasjon kan føre til stor fare for deg selv og andre. Hvis stekeovnen trenger reparasjon, kontakter du forhandleren eller et SAMSUNG-servicesenter.
- Hvis det er feil på strømledningen, må den skiftes ut med en spesiell ledning eller montasje, som kan leveres av produsenten eller en autorisert servicerepresentant. (Gjelder bare apparat med kabling)
- Hvis ledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller en annen kvalifisert person for å unngå farer. (Gjelder bare apparat med strømledning)
- Elektriske ledninger og kabler må ikke berøre stekeovnen.
- Stekeovnen må kobles til strømmettet via en godkjent kretsbryter eller sikring. Bruk aldri adaptere med flere kontakter eller skjøteledninger.
- Typeskiltet er plassert på høyre side av døren.
- Strømforsyningen til apparatet må slås av ved reparasjon eller rengjøring.
- Vær forsiktig når elektriske apparater kobles til kontakter i nærheten av stekeovnen.
- Dette apparatet er ikke beregnet for å brukes av personer (inkludert barn) som er svekket fysisk, sansemessig eller mentalt, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Det bør være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen etter installasjonen. Frakoblingen kan oppnås ved å ha støpselet lett tilgjengelig eller ved å tilføye en bryter i kablingen i samsvar med kablingsreglene.

⚠ ADVARSEL: Deler som man kan komme borti, kan bli varme under bruk. For å unngå forbrenning må små barn holdes unna.

⚠ ADVARSEL: Dette apparatet og deler man kan komme borti, blir varme under bruk. Unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen. Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under oppsyn.

⚠ ADVARSEL: Kontroller at apparatet er slått av før du skifter lyspæren for å unngå muligheten for elektrisk støt.

SIKKERHET VED BRUK

- Denne stekeovnen er konstruert utelukkende for tilberedning av husholdningsmatvarer.
- Under bruk blir den innvendige overflaten i stekeovnen varm nok til å forårsake brannskader. Varmeelementene eller de innvendige overflatene må ikke berøres før de er kjølt ned.
- Brennbare materialer må aldri oppbevares i stekeovnen.
- Stekeovnens overflater blir varme når apparatet brukes ved høy temperatur over lengre tid.

2_bruke denne håndboken



- Vær forsiktig når ovnsdøren åpnes. Varm luft og damp kan strømme raskt ut av åpningen.
- Ved tilberedning av retter som inneholder alkohol, kan alkoholen fordampe som følge av den høye temperaturen, og dampen kan begynne å brenne hvis den kommer i kontakt med en varm del av stekeovnen.
- Unngå bruk av spyleslange med høyt trykk eller dampstrålespylere, av hensyn til din egen sikkerhet.
- Barn må holdes på sikker avstand mens stekeovnen er i bruk.
- Frossen mat, for eksempel pizza, må tilberedes på den store risten. Hvis det brukes bakeplate, kan den bli deformert på grunn av de store variasjonene i temperaturen.
- Ikke hell vann på bunnen av ovnen når den er varm. Dette kan forårsake skade på den emaljerte overflaten.
- Døren på stekeovnen må være lukket under tilberedning.
- Bunnen i stekeovnen må ikke dekkes med aluminiumsfolie, og bakeplater eller -former må ikke settes på bunnen. Aluminiumsfolien blokkerer varmen, slik at det kan oppstå skade på den emaljerte overflaten og dårlige tilberedningsresultater.
- Fruk juice lager flekker som kan være umulige å fjerne fra de emaljerte overflatene i ovnen. Bruk langpannen ved steking av kaker med mye fuktighet.
- Bakeutstyr må ikke plasseres på den åpne stekeovndøren.
- Små barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Under bruk blir apparatet varmt. Unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen.
- Hvis ledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller en annen kvalifisert person for å unngå farer.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Apparater er ikke ment å skulle opereres ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuses
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn uten oppsyn.
- Unngå bruk av spyleslange med høyt trykk eller dampstrålespylere, av hensyn til din egen sikkerhet.
- under rengjøring kan overflatene bli varmere enn vanlig og barn bør holdes unna
- Overdrevent søl må fjernes før rengjøring. Redskaper som er spesifisert i rengjøringsinstruksjonene, kan være igjen i ovnen under rengjøring.
- Hvis dette apparatet har funksjon for damprengjøring eller selvrensing, må overdrevent søl fjernes før rengjøring og ingen redskaper må være igjen i ovnen under damprengjøring eller selvrensing.
- Hvis dette apparatet har selvrensningsfunksjon, kan overflatene bli varmere enn vanlig under selvrensingen og barn bør holdes unna.
- Ikke tråkk på, len deg mot, sitt på eller plasser tunge gjenstander på døren.
- Ikke åpne døren med unødvendig mye kraft.

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

 **ADVARSEL:** Ikke la døren stå åpen mens ovnen er på.

INSTRUKSJONER FOR AVHENDING

Avhending av emballasje

- Emballasjen til dette apparatet er resirkulerbar.
- Kast emballasjen i riktig beholder på et avfallsdeponi.

Kassering av gamle apparater

 **ADVARSEL:** Før du kaster et gammelt apparat, må du gjøre det ubrukelig slik at det ikke kan oppstå fare.

Gjør dette ved å kople apparatet fra strømmettet og fjerne strømledningen.

Av hensyn til miljøet er det viktig at gamle apparater kastes på riktig måte.

- Apparatet må ikke kastes sammen med husholdningsavfall.
- Informasjon om innsamlingsdatoer og offentlige avfallsdeponier er tilgjengelig fra det lokale renholdsverket.



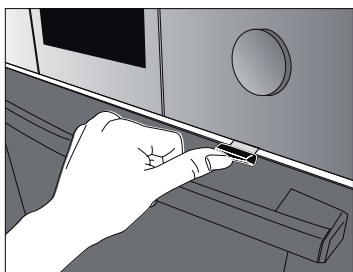
innhold

BARNESIKRING	5	Slik brukes den
	5	Fjerning av barnesikring
	5	Installasjon av barnesikring
STEKEOVNKONTROLLER	6	Stekeovnkontroller
TILBEHØR	6	Tilbehør
TESTRETTER	8	Testretter
FUNKSJONER	9	Funksjoner
BRUKE TILBEREDNINGSMODUS	10	Bruke tilberedningsmodus
INNSTILLINGER	10	10 Tidsinnstilling
	11	11 Angi tilberedningstid
	11	11 angi avstengningstid
	11	11 Endre innstilte tider
	12	12 Endre temperatur
	12	12 Stille alarmen
	12	12 Slå av alarmen
	12	12 Klokkeslettvisning
	12	12 Tonesignal
	12	12 Lampe
	12	12 Barnesikring
AUTOMATISK TILBEREDNING	13	13 Programmer for automatisk tilbereding
INSTALLERING OG VEDLIKEHOLD	15	15 Installering
	16	16 Første gangs oppsett
	16	16 Feilsøking og problemløsning
	16	16 Informasjonskoder
RENGJØRING OG PLEIE	17	17 Damprengjøring (valgfritt)
	18	18 Hurtigtørking
	18	18 Katalytemaljerte overflater(valgfritt)
	18	18 Rengjøring for hånd
	19	19 Fjerning av døren
	20	20 Fjerne sideholderne (valgfritt)
	20	20 Fjerning av dørglass
	20	20 Pæreutskifting

barnesikring

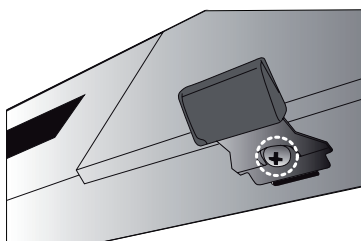
Barnesikringen hindrer at barn ved et uhell kan åpne døren mens ovnen er i bruk.

SLIK BRUKES DEN



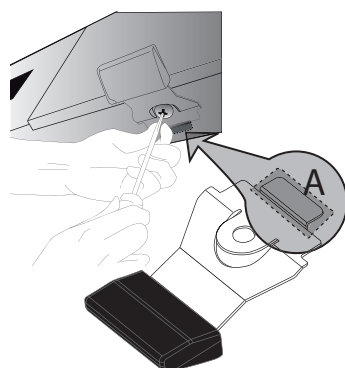
Når du åpner døren, løfter du opp barnesikringen og drar i døren samtidig.

FJERNING AV BARNESIKRING



Fjern skruen fra barnesikringen.

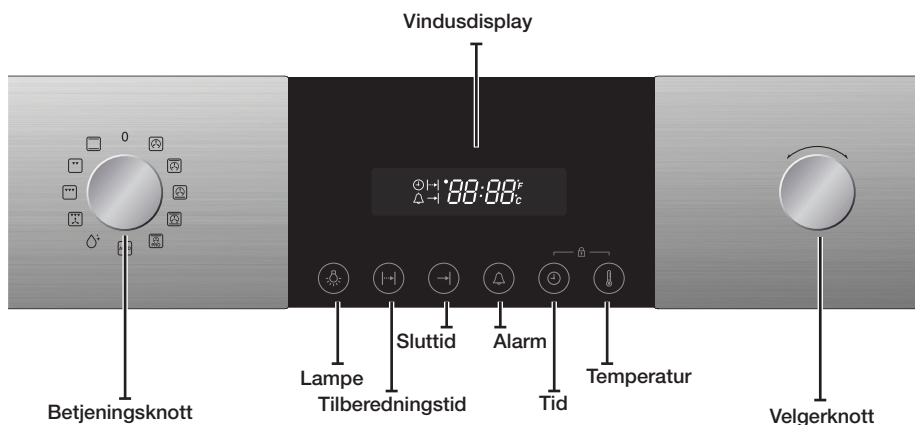
INSTALLASJON AV BARNESIKRING



1. Sett inn "A"-delen av barnesikringen i hullet som vises på bildet.
2. Skru barnesikringen fast.

BARNESIKRING

stekeovnkontroller



Frontdesign

Frontpanelet er tilgjengelig i forskjellige material- og fargeutførelser, blant annet rustfritt stål, hvitt, svart og glass. For å forbedre kvaliteten kan utseendet bli gjenstand for endringer.



Funksjonsvelgeren og klokkeslettvelgeren er trykknapper. Trykk på knappene for å vri på dem. (valgfritt)

tilbehør

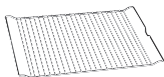
Din nye Samsung-ovn leveres med en mengde tilbehør som bør komme til nytte ved tilberedning av forskjellige matretter.



FORSIKTIG: Sørg for å feste tilbehøret riktig til stativene. Plater trenger minst 2 cm klaring mot bunnen av ovnen, hvis ikke kan emaljeoverflaten ta skade.



ADVARSEL: Vær svært forsiktig når du fjerner mat og/eller tilbehør fra ovnen. Du kan brenne deg på varm mat, tilbehør og overflater!



Liten rist (valgfritt)

Den lille risten brukes til grilling og steking av mat. Den kan brukes i kombinasjon med dryppebrettet for å forhindre at væske drypper ned i bunnen av ovnen.



Stor rist

Den store risten brukes til grilling og steking av mat. Du kan bruke den med kasseroller og andre matlagingsbeholdere. Plasser den oppbøyde rammesiden mot baksiden for å støtte hvileposisjonen når du tilbereder store mengder.

**Bakeplate** (valgfritt)

Den flate bakeplaten kan brukes til å lage kaker, kjeks og annet bakverk. Plasser den skrånende siden mot forsiden.

**Dryppebrett** (valgfritt)

Det dype dryppebrettet passer bra til steking. Det kan brukes i kombinasjon med den lille risten for å forhindre at væske drypper ned i bunnen av ovnen. Plasser den skrånende siden mot forsiden.

**Dryppebrett** (valgfritt)

Det ekstra dryppebrettet er til store mengder mat. Plasser den skrånende siden mot forsiden.

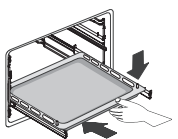
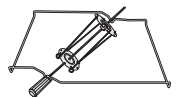
**Grillspidd** (valgfritt)

Grillspiddet kan brukes til grilling av fugl, for eksempel kylling. Grillspiddet kan bare brukes i enkeltmodus på stativ 3, fordi det må festes til en adapter på bakplanet. Fjern det svarte håndtaket under tilberedning.

Steke-spiddinnsats med kebabspidd (valgfritt)

Slik brukes den:

- Plasser langpannen (uten trefot) på nivå 1 for å samle opp stekesjuen, eller sett den nederst i ovnen hvis kjøttstykket som skal stekes, er for stort.
- Stikk en av gaflene inn i spiddet, plasser kjøttstykket på spiddet.
- Halvkokte poteter og grønnsaker kan plasseres langs kantene i langpannen slik at de blir stekt samtidig.
- Plasser understellet på den midtre hyllen med "v"-formen vendt fremover.
- Det blir lettere å sette inn spiddet hvis du skrur fast håndtaket på den butte enden.
- Plasser spiddet i understellet med den spisse enden vendt bakover, og skyv forsiktig til tuppen av spiddet kommer inn i roteringsmekanismen bak i ovnen. Den butte enden av spiddet må ligge i "v"-formen. (Spiddet har to knaster som skal være nærmest ovnsdøren for å hindre at spiddet glir fremover. Knastene fungerer også som feste for håndtaket.)
- Skru av håndtaket før steking startes. Når steking er ferdig, skrur du på håndtaket igjen for å gjøre det lettere å ta ut spiddet fra understellet.

**Teleskopisk holder** (valgfritt)

- Når du skal sette inn rist, bakeplate eller langpanne, trekker du først ut de teleskopiske holderne på ett bestemt nivå.
- Plasser brettet eller pannen på holderne og skyv dem helt tilbake i ovnen. Lukk ovnsdøren etter at du har skjøvet de teleskopiske holderne inn i ovnen.



testretter

I henhold til standard EN 60350

1. Baking

Anbefalingene for baking gjelder forvarmet ovn.

Matvaretype	Rett og notater	Hyllenivå	Tilberedingsmodus	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Mørdeigkaker	Bakeplate	3	Konvensjonell	160-170	20-30
	Bakeplate + dryppebrett	1+4	Konveksjon	140-160	25-35
Småkaker	Bakeplate	3	Konvensjonell	160-180	15-25
	Bakeplate + dryppebrett	1+4	Konveksjon	150-170	25-35
Sukkerbrød uten fett	Kakeform på stor rist (mørk, ø 26 cm)	2	Konvensjonell	160-180	20-30
	Stor rist + Bakeplate + 2 kakeformer ** (mørk, ø 26 cm)	1+4	Konveksjon	140-160	35-45
Eplepai	Stor rist + 2 kakeformer (mørk, ø 20 cm)	1 plassert diagonalt	Konveksjon	170-190	70-90
	Stor rist + Bakeplate + 2 kakeformer ** (mørk, ø 20 cm)	1+4	Konveksjon	150-170	90-110

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

** To kaker settes oppå hverandre i midten.

2. Grilling

Forvarm ovnen i 5 minutter med stor grill-funksjonen.

Matvaretype	Rett og notater	Hyllenivå	Tilberedingsmodus	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Toast med hvitt brød	Stor rist	5	Stor grill	270 °C	1. 1-2 2. 1-1½
Biffburgere * (12 stk.)	Liten rist på bakeplate	4	Stor grill	270 °C	1. 14-16 2. 4-6

* Biffburgere: Forvarm ovnen i 15 minutter med funksjonen for stor grill.

funksjoner



Konvensjonell

Varmen stråler ut fra det øvre og nedre varmesystemet. Denne funksjonen bør brukes til standard baking og steking av nesten alle slags retter.

Anbefalt temperatur: 200 °C



Konveksjon

Den genererte konveksjonsvarmen fordeles jevnt i ovnen ved hjelp av vifter. Denne funksjonen bør brukes til frosne retter og baking.

Anbefalt temperatur: 170 °C



Overvarme + konveksjon

Den genererte varmen fra overvarmesystemet og konvektoren fordeles jevnt i ovnen ved hjelp av vifter. Denne funksjonen bør brukes til å steke retter med ytre hinner, for eksempel kjøtt.

Anbefalt temperatur: 190 °C



Undervarme + konveksjon

Den genererte varmen fra undervarmesystemet og konvektoren fordeles jevnt i ovnen ved hjelp av vifter. Denne funksjonen bør brukes til pizzaer, brød og kaker.

Anbefalt temperatur: 190 °C



Stor grill

Varme stråles ut fra den store grillen. Denne funksjonen bør brukes til retter som lasagne og grilling av kjøtt.

Anbefalt temperatur: 240 °C



Liten grill

Varme stråles ut fra den lille grillen. Denne funksjonen bør brukes til småretter som trenger mindre varme, f.eks. fisk og fylte baguetter.

Anbefalt temperatur: 240 °C



Vifte + Grill

Varmen som genereres av de to toppvarmeelementene, distribueres av viften.

Denne modusen kan brukes til å grille kjøtt og fisk.

Anbefalt temperatur: 240 °C



Intensiv varme

Denne modusen aktiverer alle varmeelementer som øvre, nedre og konveksjonsvifte etter tur.

Varmen fordeles jevnt i ovnen. Denne modusen passer til store mengder mat, som må varmes opp, som store gratenger og paier.

Anbefalt temperatur: 170 °C



Førsteking

Denne modusen inkluderer et automatisk oppvarmingsprogram på opptil 220 °C.

Overvarmeren og konveksjonsviften er på i prosessen med å brune kjøttet.

Etter dette trinnet tilberedes maten forsiktig med den lave temperaturen til forvalg. (40~150 °C)

Denne prosessen utføres mens over- og undervarmerne er i bruk. Denne modusen passer til steker, fjærkre og fisk.

Anbefalt temperatur: 100 °C

bruke tilberedningsmodus



01 | Velge tilberedningsmodus

Vri på velgeren for å velge ønsket stekeovnfunksjon.



02 | Angi temperatur

Vri velgeren til ønsket temperatur.



03 | Bekreft temperatur

Trykk på temperaturtasten for å angi ønsket temperatur.

innstillinger

TIDSINNSTILLING



12:00

Angi timer | 01

Trykk på tasten **Tid**, så vil timetallet blinke.



13:00

Angi minutter | 02

Trykk på tasten **Tid**, så vil minuttallet blinke.



Vri **Velgerknott**, angi tiden.



13:25

03 | Bekreft tid

Trykk på tasten **Tid** igjen for å angi gjeldende tid.



ANGI TILBEREDNINGSTID



0:00

Angi tilberedningstid | 01

Trykk på tasten **Tilberedningstid**, så blinker denne tiden.



1:30

02 | Bekreft tilberedningstid

Trykk på tasten **Tilberedningstid** igjen, eller vent 4-5 sekunder.



Vri **Velgerknott**, bruk bestemt innstilling.

INNSTILLINGER

ANGI AVSTENGNINGSTID



12:00

Angi sluttid | 01

Trykk på tasten **Sluttid**, så blinker tidstallet.



13:45

02 | Bekreft sluttid

Trykk på **Sluttid**-tasten igjen eller vent 3 sekunder.



Vri **Velgerknott**, bruk bestemt tid.

ENDRE INNSTILTE TIDER

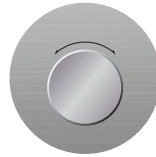


eller



Velg tiden som skal endres | 01

Trykk på tasten **Sluttid** eller **Tilberedningstid**, så blinker tidsfiguren.



Vri **velgerknotten**.



eller



02 | Bekreft endret tid

Trykk på tasten **Sluttid** eller **Tilberedningstid**, så blinker tidsfiguren.



ENDRE TEMPERATUR



01 | Angi temperatur
Trykk på **Temperatur**, så vil temperatortallet blinke.

Vri **Velgerknott**, angi ny temperatur.

02 | Bekreft temperatur
Vent 4~5 sekunder, så vil den nye temperaturen angis.

STILLE ALARMEN




01 | Stille inn alarm
Trykk på **Alarm**-tasten, så vil alarmtallet blinke.

Vri **Velgerknott**, angi tidtakertiden.


02 | Bekreft alarm
Trykk på tasten **Alarm** igjen eller vent 3 sekunder, så er alarmen innstilt.

SLÅ AV ALARMEN





Hold **Alarm**-tasten inne i to sekunder, så blir alarmtallet borte og klokkeslettet vises.

KLOKKESLETTVISNING




Under tilberedningsprosessen holder du tasten **Tid** inne for å se klokketiden.

TONESIGNAL




For å aktivere eller deaktivere tonesignalet trykker og holder du **Alarm** og **Sluttid** inne i 3 sekunder.

LAMPE



Trykk på tasten **Lampe** 1x for belysning og 2x for å slå den av.

BARNESIKRING



For å aktivere eller deaktivere barnesikringsfunksjonen trykker og holder du **Tid** og **Temperatur** inne i 3 sekunder. Barnesikring-tallet viser knappelåsaktiviteten.

12_innstillinger

automatisk tilberedning

I automatisk stekemodus kan du velge mellom 15 stekeprogrammer.

Velg autotilberedningsmodus | 01



Angi oppskrift | 02

Velg ønsket oppskrift ved å vri **velgerknotten**.

03 | Angi vekt

Velg ønsket vekt ved å vri **velgerknotten**.

AUTOMATISK TILBEREDNING

PROGRAMMER FOR AUTOMATISK TILBEREDNING

Følgende tabell viser 15 automatiske programmer for steking og baking.

Den viser mengde, vekt og anbefalinger.

Tilberedningsmodus og tider er forhåndsprogrammert.

Se i disse anbefalingene. Sett alltid maten i kald ovn.

Bruk grytekluter når du tar den ut!

Nr.	Matvare	Vekt (kg)	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
1	Frossen pizza	0,3-0,6 0,7-1,0	Stor rist	3	Plasser frossen pizza i midten av den store risten.
2	Frosne pommes frites	0,3-0,5 (tynn) 0,6-0,8 (tykk)	Bakeplate	3	Fordel frosne pommes frites jevnt over bakeplaten. Den første innstillingen er for tynne pommes frites, den andre innstillingen for tykke.
3	Hjemmelaget lasagne	0,3-0,5 0,8-1,0	Stor rist	3	Klargjør fersk lasagne eller bruk et ferdig produkt og plasser det i en ildfast form av passende størrelse. Sett maten i midten av ovnen.
4	Hjemmelaget pizza	1,0-1,2 1,3-1,5	Bakeplate	3	Sett pizza på brettet. Vektintervallene omfatter fyll som saus, grønnsaker, skinke og ost. Innstilling 1 (1,0-1,2 kg) er for tynne pizzer og innstilling 2 (1,3-1,5 kg) er for pizza med mye fyll.
5	Biff	0,3-0,6 0,6-0,8	Dryppebrett med liten rist	4	Plasser marinert kjøtt side ved side på den lille risten. Snu når ovnen piper. Den første innstillingen er for tynne biffer, den andre for tykke.

automatisk tilberedning_13

Nr.	Matvare	Vekt (kg)	Tilbehør	Hyllenivå	Anbefaling
6	Oksestek	0,6-0,8 0,9-1,1	Dryppebrett med liten rist	2	Plasser marinert roast beef på den lille risten. Snu når ovnen piper.
7	Grillet svinekjøtt	0,6-0,8 0,9-1,1	Dryppebrett med liten rist	2	Legg marinert svinekjøtt på liten rist med svorsiden ned. Snu dem når ovnen piper.
8	Lammekoteletter	0,3-0,4 0,5-0,6	Dryppebrett med liten rist	4	Mariner lammekoteletter. Plasser lammekoteletter på den lille risten. Snu når ovnen piper. Den første innstillingen er for tynne koteletter, den andre for tykke.
9	Kyllingstykker	0,5-0,7 1,0-1,2	Dryppebrett med liten rist	4	Pensle kyllingbitene med olje og krydder. Plasser kyllingstykker side ved side på den lille risten. Snu når ovnen piper. Den første innstillingen er for 2-3 kyllingstykker, og den andre innstillingen er for 4-5 kyllingstykker.
10	Hel kylling	1,0-1,1 1,2-1,3	Dryppebrett med liten rist	2	Pensle kyllingen med olje og krydder. Legg kyllingen på liten rist med brystsidene ned. Snu når ovnen piper.
11	Stekt fisk	0,5-0,7 0,8-1,0	Dryppebrett med liten rist	4	Legg fiskene med hode mot hale på den lille grillen. Første innstilling er for 2 fisker, den andre for 4 fisker. Snu når ovnen piper. Programmet egner seg for hele fisker, som ørret eller abbor.
12	Stekte grønnsaker	0,4-0,5 0,8-1,0	Dryppebrett	4	Plasser grønnsaker, for eksempel oppskåret squash, paprikastrimler, aubergineskiver, sopp og cherrytomater på dryppebrettet. Pensle med en blanding av olivenolje, urter og krydder.
13	Marmorkake	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Stor rist	2	Legg deig i en smurt kakeform av passende størrelse for formkake eller sukkerbrød.
14	Frukttertebunn	0,3-0,4 (stor) 0,2-0,3 (småterter)	Stor rist	3	Legg deig på en smurt bakeplate for kakebunn. Den første innstillingen er for en frukttertebunn, den andre for 5-6 småterter.
15	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Stor rist	3	Legg deig i en bakeform for 12 muffins. Første innstilling er for små muffins, den andre innstillingen er for store muffins.

14_automatisk tilberedning

installering og vedlikehold

INSTALLERING

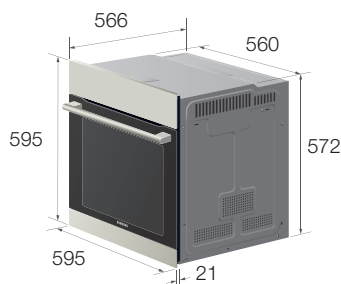
⚠ Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren

Denne ovnen skal bare installeres av en autorisert elektriker. Installatøren er ansvarlig for å kople apparatet til strømmettet i henhold til gjeldende retningslinjer og sikkerhetsforskrifter.

- Sørg for beskyttelse mot strømførende deler når ovnen installeres.
- Kjøkkenskapet som ovnen er innebygd i, må oppfylle stabilitetskrav som angitt i DIN 68930.

Tekniske spesifikasjoner

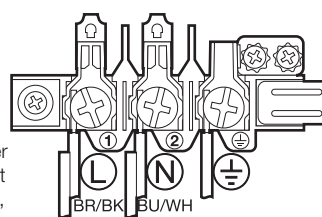
Inngangsspenning/-frekvens	230 V ~ 50 Hz
Volum (netto kapasitet)	66 L
Merkeeffekt	maks. 3400 W
Nettvekt	ca. 36 kg
Vekt med emballasje	ca. 41 kg
Kabinett (B x H x D)	595 x 595 x 566 mm
Ovnen innvendig (B x H x D)	440 x 365 x 405 mm



Strømtilkobling

Hvis apparatet ikke er koblet til nettstrøm med et støpsel, må en flerpolet isolatorbryter (med minst 3 mm kontaktavstand) være tilgjengelig ifølge sikkerhetsforskriftene. Strømledningen (H05 RR-F eller H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²) må være lang nok til å kobles til ovnen, selv om ovnen står på gulvet foran det innebygde kabinettet. Åpne det bakre tilkoblingsdekslet på ovnen med en skrutrekker, og løsne skruene på kabelklemmen før du kobler strømledningen til de aktuelle tilkoblingsterminalene. Ovnen er jordet via (⏚)-terminalen. Hvis ovnen er koblet til nettstrøm med et støpsel, må dette støpselet være tilgjengelig etter at ovnen er installert.

Samsung tar ikke ansvar for ulykker som skyldes manglende eller feilaktig jordingsforbindelse.

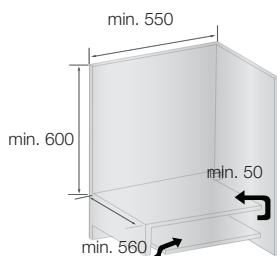


Installering i skapet

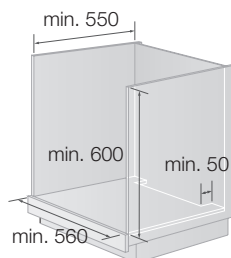
Dette er en innebygd ovn som må installeres i et over- eller underskap.

- Overhold minimumsavstander.
- Fest ovnen på begge sider ved hjelp av skruer

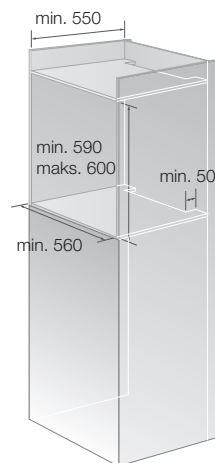
Etter installeringen fjernes den beskyttende vinylfilmen fra døren på apparatet og den beskyttende filmen fra de indre overflatene i ovnen.



Luftstrøm



Nedre element



Øvre element

installering og vedlikehold_15

INSTALLERING OG VEDLIKEHOLD

FØRSTE GANGS OPPSETT

Rengjøring ved oppstart

Før ovnen brukes for første gang, bør den rengjøres grundig. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, kluter eller stoffer fordi de kan skade ovnsoverflatene.

Bruk varmt vann, vaskemiddel og en myk, ren klut til å rengjøre bakeplaten, dryppebrettet, gittere og annet tilbehør, i tillegg til det innvendige rommet og føringsskinnene på ovnsidene. Fronten bør rengjøres med en fuktig, myk og ren klut.

Undersøk om ovnsklokken er riktig innstilt, og fjernt alt tilbehør fra ovnen. Kjør ovnen i enkeltmodus med konveksjon i en time ved 200 °C. Denne prosedyren vil brenne vekk eventuelle gjenværende produksjonssubstanser i ovnen og avgi en umiskjennelig lukt. Dette er normalt, men sørg for at kjøkkenet er godt luftet i dette tidsrommet.

FEILSØKING OG PROBLEMLØSNING

PROBLEM	LØSNING
Hva skal jeg gjøre hvis stekeovnen ikke blir varm?	<ul style="list-style-type: none">• Stekeovnen er kanskje ikke slått på. Slå på stekeovnen.• Klokken er kanskje ikke innstilt. Still klokken.• Kontroller at ønskede innstillinger er valgt.• Det kan hende at en sikring har røket eller en kretsbytter er utløst. Skift sikringen eller tilbakestill kretsbyteren. Kontakt en elektriker hvis dette skjer gjentatte ganger.
Hva bør jeg gjøre hvis ovnen ikke varmes opp selv etter at funksjonen og temperaturen er innstilt?	<ul style="list-style-type: none">• Det kan være et problem med de innvendige elektriske tilkoblingene. Kontakt ditt lokale servicesenter.
Hva skal jeg gjøre hvis en feilkode vises og stekeovnen ikke blir varm?	<ul style="list-style-type: none">• Det er en feil i de innvendige elektriske tilkoblingene. Kontakt ditt lokale servicesenter.
Hva skal jeg gjøre hvis klokkeslettet på displayet blinker?	<ul style="list-style-type: none">• Det har vært et strømbrudd. Still klokken.
Hva skal jeg gjøre hvis lampen i stekeovnen ikke tennes?	<ul style="list-style-type: none">• Lyspæren er gått. Kontakt ditt lokale servicesenter.
Hva skal jeg gjøre hvis stekeovnviften går selv om den ikke er slått på?	<ul style="list-style-type: none">• Etter at stekeovnen har vært brukt, fortsetter viften å gå til stekeovnen er kjølt ned. Kontakt servicesenteret hvis viften fortsetter å gå etter at stekeovnen er kjølt ned.

INFORMASJONSKODER

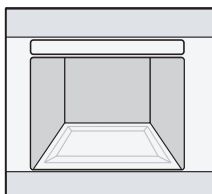
KODE	PROBLEM	LØSNING
5-01	Sikkerhetsavstengning. Ovnen fortsetter driften ved innstilt temperatur over et lengre tidsrom.	Slå av stekeovnen og fjern maten. La stekeovnen kjøles ned før du bruker den igjen.
5E	Tasten trykkes i mer enn 10 sekunder.	Kontakt ditt lokale SAMSUNG-kundesenter.
E-**-¹⁾	En feil i stekeovnen kan føre til dårlig ytelse og oppstår problemer med sikkerheten. Slutt umiddelbart å bruke stekeovnen.	Kontakt ditt lokale SAMSUNG-kundesenter.

1) ** refererer til alle tall.

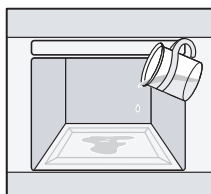
rengjøring og pleie

DAMPRENGJØRING (VALGFRITT)

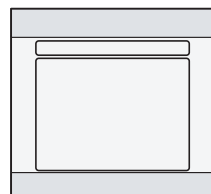
Hvis ovnen er skitten og trenger rengjøring, kan du bruke den innebygde damprengjøringen. Damprengjøring vil være tilgjengelig etter at ovnen har kjølt seg ned.



1. Fjern alt tilbehør fra stekeovnen.



2. Hell omtrent 400 ml vann ned i bunnen av den tomme ovnen.



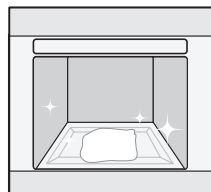
3. Lukk ovnsdøren.



4. Still betjeningsknotten på damprengjøring. Når du velger damprengjøringsfunksjonen vises SC på displayet og damprengjøringen startes automatisk.



5. Når displayet begynner å blinke og det høres et pip, er operasjonen ferdig. Sett betjeningsknotten på Av for å avslutte damprengjøringen.



6. Rengjør ovnen innvendig med en myk, ren klut.

⚠ Merknader om damprengjøring

- Vær forsiktig hvis døren åpnes før damprengjøringen er fullført. Vannet i bunnen er varmt.
- Åpne ovnsdøren og fjern restvannet med en svamp.
- La aldri vannrester ligge igjen i ovnen over lengre tid, for eksempel over natten.
- Rengjør ovnen innvendig med en svamp og vaskemiddel eller en myk børste. Vanskelige flekker kan fjernes med en nylonscrubb.
- Kalkavleiringer kan fjernes med en klut fuktet med eddik.
- Bruk en myk klut og rent vann til innvendig rengjøring. Ikke glem å tørke av under ovnsdørforseglingen.
- Hvis ovnen er veldig skitten, kan du gjenta prosedyren når ovnen er nedkjølt.
- Hvis ovnen er svært tilsmusset med fett, for eksempel etter steking eller grilling, anbefaler vi at du gnir oppvaskmiddel på de vanskelige flekkene før du aktiverer ovnens rengjøringsfunksjon.
- La ovnen stå med en døråpning på 15° etter rengjøring for å la indre emaljeoverflater få tørke skikkelig.



HURTIGTØRNING

1. La oven stå åpen med døren i omtrent 30 °.
2. Still betjeningsknotten på enkeltmodus.
3. Trykk på funksjonsknappen.
4. Velg konveksjon med velgerknotten.
5. Angi en tilberedningstid på omtrent 5 minutter og en temperatur på 50 °C.
6. Slå av ovnen på slutten av denne perioden.

KATALYTTEMALJERTE OVERFLATER (VALGFRITT)

Det avtakbare dekselet er dekket med en mørk grå katalyttemalje, som kan bli dekket av olje og fett som sirkulerer i luften ved bruk av konveksjonsvarme. Disse avleiringene brennes bort ved stekeovntemperaturer over 200 °C, for eksempel ved baking eller steking. Høyere temperatur gir raskere forbrenning.

1. Fjern alt tilbehør fra stekeovnen.
2. Rengjør alle innvendige overflater som beskrevet i avsnittet om manuell rengjøring.
3. Still stekeovnen inn på konvensjonell.
4. Still inn temperaturen på 250 °C.
5. La stekeovnen stå på ca. 1 time. Oppvarmingstiden avhenger av hvor skitten stekeovnen er. Eventuelt gjenværende smuss vil gradvis forsvinne etter hvert som stekeovnen brukes med høy temperatur igjen.

RENGJØRING FOR HÅND

 **FORSIKTIG:** SØRG FOR AT OVNEEN OG TILBEHØRET ER KJØLIG FØR RENGJØRING

Stekeovnens innvendige flater

- Bruk en ren klut og et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann til innvendig rengjøring av stekeovnen.
- Tetningslisten i døren må ikke rengjøres for hånd.
- Ikke bruk skureprodukter eller rengjøringsvumper.
- Bruk et vanlig rengjøringsmiddel for stekeovn for å unngå skade på emaljerte overflater.
- Bruk en spesiell stekeovnrrens ved fjerning av vanskelig smuss.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, harde børster, skuresvumper eller skurekluter, stålull, kniver eller andre slipende materialer.

Stekeovnens utvendige flater

- Bruk en ren klut og et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann ved utvendig rengjøring av stekeovnen.
- Tørk med kjøkkenpapir eller et tørt håndkle.
- Bruk aldri skureprodukter, etsende rengjøringsmidler eller slipende produkter.

Stekeovner med front i rustfritt stål

- Bruk ikke stålull, skuresvumper eller andre slipemidler. Dette kan skade overflaten.

Stekeovner med front i aluminium

- Tørk lett av overflaten med en myk klut eller mikrofiberklut og et mildt vindusvaskemiddel.

Tilbehør

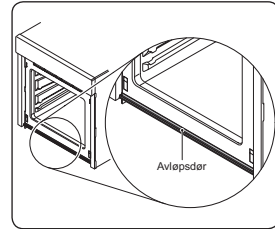
Vask tilbehøret etter hver gangs bruk, og tørk det av med kjøkkenpapir. Legg det eventuelt i varmt såpevann i omtrent 30 minutter for enklere rengjøring.





Avløpsdør

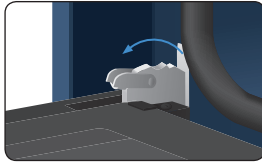
- Avløpsdøren er til å samle vannet fra fuktigheten når ovnen er i bruk, og den beskytter møblene. Rengjør avløpsdøren etter tilbereding.



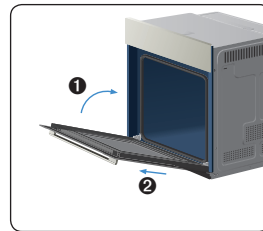
FJERNING AV DØREN

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

 **FORSIKTIG:** Stekeovndøren er tung.



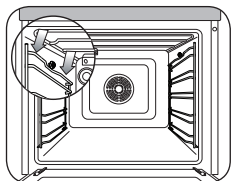
1. Åpne døren og vend klipsene på begge hengsler slik at det er helt åpne.



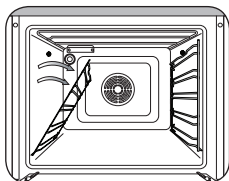
2. Lukk døren med omtrent 70 °C. Grip med begge hender midt på sidene av ovnsdøren, og trekk og løft den ut inntil hengslene kan tas ut.



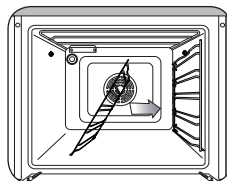
FJERNE SIDEHOLDERNE (VALGFRITT)




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



2. Roter sideholderen omtrent 45 °.

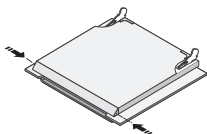


3. Dra og fjern sideholderen fra de nederste to hullene.

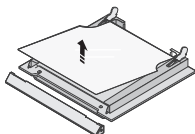
 **FESTING:** Gjenta trinn 1, 2 og 3 i motsatt rekkefølge.

FJERNING AV DØRGLASS

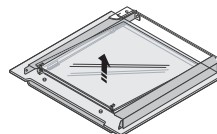
Stekeovndøren er utstyrt med tre glassplater som ligger mot hverandre. Disse platene kan fjernes for rengjøring.



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



2 Løsne dekselet og fjern glass 1 fra døren.




3 Løft opp glass 2 og rengjør glassene med varmt vann eller oppvaskmiddel, og tørk med en myk og ren klut.

 Dørglasset er forskjellig fra 2 EA- og 4 EA-modellene. Metoden for å demontere og sette dem sammen igjen er imidlertid den samme.

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

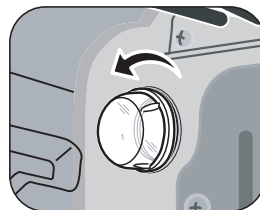
PÆREUTSKIFTING

 **Fare for elektrisk støt! Før du skifter noen av ovnspærene, må du gjennomføre følgende tiltak:**

- Slå av ovnen.
- Koble ovnen fra nettstrøm.
- Beskytt lyspæren og glassdekelet ved å legge en klut i bunnen av ovnsrommet.
- Pærer kan kjøpes fra et SAMSUNG-servicesenter.

Bakre ovnslampe

1. Fjern hetten ved å vri mot klokken og fjern metallringen, plateringen og rengjør glasshetten. Om nødvendig skifter du pæren med en lyspære på 25 watt, 230 V, som tåler stekeovnvarme på 300 °C.
2. Rengjør glasshetten, metallringen og plateringen om nødvendig.
3. Sett metallringen og beskyttelsesringen på glassdekelet.
4. Plasser glasshetten der du fjernet den i trinn 1, og vri den med klokken for å holde den på plass.



20_rengjøring og pleie



memo _____





memo _____





memo _____





KORREKT AVHENDING AV DETTE PRODUKTET (AVFALL FRA ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR)

(Gjelder i EU og andre europeiske land med separate innsamlingssystemer)

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

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

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



SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr (French)
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Kodenr.: DG68-00191K



NV6355-sarja

Yhdistelmähöyryuuni käyttöopas



Tämä opas on valmistettu 100 % kierrätyspaperista.

ajattele mahdollisuuksia

SUOMI

Kiitos, että ostit tämän Samsung-tuotteen.

Rekisteröi tuotteesi osoitteessa

www.samsung.com/register

SAMSUNG



Oppaan käyttö

Kiitos, että valitsit SAMSUNGin kalusteunin.

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

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

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia kuvasymboleita:



VAROITUS tai **VAARA**



Tärkeää



Huom.

Turvallisuusohjeet

Tämän uunin saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Asentaja vastaa siitä, että laite kytketään sähköverkkoon voimassaolevien turvallisuusmääräysten ja -suositusten mukaisesti.

SÄHKÖTURVALLISUUS

Uunia ei saa asentaa, jos se on vaurioitunut kuljetuksen aikana.

- Tämän laitteen saa kytkeä sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasennusliike.
- Älä yritä käynnistää tai käyttää viallista tai vahingoittunutta laitetta.
- Korjauksia laitteeseen saa tehdä vain valtuutettu asentaja. Asiantunteamaton korjaus voi vaarantaa käyttäjän ja muiden turvallisuuden. Ota yhteys SAMSUNG-huoltoon tai jälleenmyyjään, jos uunisi kaipaa korjausta.
- Hanki uudet verkkojohdot ja -liittimet viallisten tilalle valtuutetusta huoltoliikkeestä tai laitteen valmistajalta. (Vain kiinteää johdotusta käyttävät laitteet)
- Jos laitteen virtajohto on vahingoittunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä. (Vain pistorasiaan liitettävät laitteet)
- Sähköjohdot tai -kaapelit eivät saa olla kosketuksissa uuniin.
- Uuni kytketään sähköverkkoon käyttäen hyväksyttyä suojakatkaisinta tai sulaketta. Älä milloinkaan käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Arvokilpi sijaitsee uuninluukun oikealla puolella.
- Laite on irrotettava sähköverkosta korjaamisen tai puhdistamisen ajaksi.
- Noudata varovaisuutta, kun käytät uunin lähellä sijaitsevia sähköpistokkeita.
- Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.
- Laite pitää pystyä irrottamisen verkkovirrasta asentamisen jälkeen. Irrottaminen voidaan mahdollistaa huolehtimalla pistokkeen lukse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin määräysten mukaisesti.

! **VAROITUS:** Laitteen näkyvillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Palovammojen välttämiseksi pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.

! **VAROITUS:** Laite ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Uunin sisällä oleviin vastuksiin ei tule koskea. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähetyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.

! **VAROITUS:** Sammuta laite, ennen kuin vaihdat sen lampun, jotta et saisi sähköiskua.

TURVALLISUUS KÄYTÖN AIKANA

- Tämä uuni on tarkoitettu vain kotitalouden ruuanvalmistukseen.
- Uunia käytettäessä sen sisäpinnat tulevat polttavan kuumiksi. Älä koske uunin sisäpintoja tai lämpövastuksia ennen kuin ne ovat jäähtyneet kunnolla.
- Älä säilytä palavia materiaaleja uunissa.

2_Oppaan käyttö



- Uunin pinnat kuumenevat, kun se kuumennetaan korkeaan lämpötilaan pidemmäksi aikaa.
- Avatessasi uunin luukkua varo uunista purkautuvaa kuumaa ilmaa ja höyryä.
- Kun valmistat alkoholia sisältäviä ruokia voi alkoholi höyrystyä korkeassa lämpötilassa ja höyry voi syttyä palamaan tullessaan kosketuksiin uunin kuuman kohdan kanssa.
- Turvallisuussyistä laitetta ei tule koskaan puhdistaa höyry- tai painepesurilla.
- Pidä lapset turvallisella etäisyydellä uunista sen ollessa käytössä.
- Pakasteruuat, kuten pizzat, tulee paistaa grilliritilän päällä. Uunipelti voisi vääntyä suuren lämpöeron vuoksi.
- Älä kaada vettä kuuman uunin pohjalle. Se voi vahingoittaa emalipintaa.
- Uunia käytettäessä sen luukun tulee olla kiinni.
- Älä vuoraa uunin pohjaa alumiinifoliolla äläkä peitä sitä uunipellillä, paistoalustalla tai vuoalla. Alumiinifolio estää uunin kuumenemisen, mikä voi vahingoittaa emalipintoja ja estää ruuan kunnollisen kypsymisen.
- Hedelmämehuista jää tahroja, jotka voivat jäädä lähtemättömästi uunin emalipinnoille. Kun paistat kosteita kakkuja, käytä uunipannua.
- Älä pane astioita uunin luukun päälle.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisällä oleviin vastuksiin ei tule koskea.
- Jos laitteen virtajohto on vahingoittunut, valmistajan, sen valtuuttaman huolto liikkeen tai pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.
- Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät pääsisi leikkimään laitteella.
- Näitä laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- Älä puhdistaa uunin luukun lasia hankaavilla aineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa, mikä puolestaan voi johtaa lasin rikkoutumiseen.
- Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos näille henkilöille on annettu riittävät ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lasten ei tule antaa puhdistaa laitetta tai tehdä muita sen tavalliseen ylläpitoon liittyviä toimia ilman valvontaa.
- Turvallisuussyistä laitetta ei pidä koskaan puhdistaa höyrystysuuhkulla tai painepesurilla.
- Laitteen pinnat voivat kuumentua puhdistuksen aikana, joten lapset tulee pitää poissa laitteen luota.
- Irtoava lika tulee poistaa uunista ennen puhdistusta ja vain puhdistusoppaassa mainitut astiat voi jättää uuniin puhdistuksen ajaksi.
- Jos tässä laitteessa on höyry- tai automaattipuhdistustoiminto, irtoava lika ja kaikki tarpeettomat astiat tulee poistaa uunista höyrypuhdistuksen tai automaattipuhdistuksen ajaksi.
- Jos tässä laitteessa on automaattipuhdistustoiminto, uunin pinnat voivat kuumentua puhdistustoiminnon aikana tavallista kuumemmiksi. Lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.
- Älä astu luukun päälle tai nojaa siihen äläkä aseta luukun päälle mitään painavia esineitä.
- Älä käytä luukun avaamisessa tarpeetonta voimaa.

 **VAROITUS:** Älä irrota laitetta verkkovirrasta, vaikka olet saanut ruoan valmistettua.

 **VAROITUS:** Älä jätä luukkua auki, kun käytät uunia.

HÄVITYSOHJEET

Pakkausmateriaalin hävitys

- Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä.
- Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne paikkakuntasi asianmukaisiin jättepisteisiin.

Vanhojen laitteiden hävittäminen

 **VAROITUS:** Ennen kuin hävität vanhan laitteen, tee siitä käyttökelvoton, jotta se ei voi aiheuttaa vaaraa.

Tee tämä antamalla sähköasentajan irrottaa laite verkkovirrasta ja poistaa laitteen sähköjohto.

Vanhat laitteet on hävitettävä asianmukaisesti, jottei niistä synny ympäristöhaittoja.

- Laitetta ei saa hävittää talousjätteen mukana.
- Tietoja ongelmajätteiden keräysajoista ja vastaanottopisteistä saat paikallisilta jätehuoltoviranomaisilta.



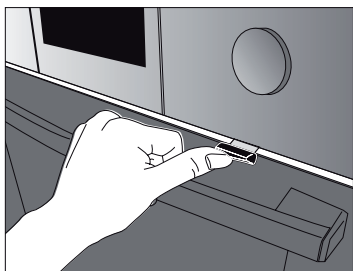
Sisältö

LUUKUN LAPSILUKKO	5	Käyttö:
	5	Luukun lapsilukon irrottaminen
	5	Luukun lapsilukon asentaminen
KYTKIMET	6	Kytkimet
VARUSTEET	6	Varusteet
KOEKEITTIÖSSÄ TESTATUT RUUAT	8	Koekeittiössä testatut ruuat
TOIMINNOT	9	Toiminnot
RUUANVALMISTUSTILA	10	Ruuanvalmistustila
ASETUKSET	10	10 Kellonajan asetus
	11	Aseta valmistusaika
	11	Aseta lopetusaika
	11	Muuta asetettuja aikoja
	12	Muuta lämpötilaa
	12	Aseta hälytys
	12	Poista hälytys
	12	Ajannäyttö
	12	Äänimerkki
	12	Valo
	12	Lapsilukko
AUTOMAATTINEN RUUANVALMISTUS	13	13 Automaattiset valmistusohjelmat
ASENTAMINEN JA HOITO	15	15 Asentaminen
	16	16 Alkuvalmistelut
	16	16 Ongelmatilanteet
	16	16 Virhe- ja turvallisuuskoodit
PUHDISTUS JA HUOLTO	17	17 Höyrypuhdistus(valinnainen)
	18	18 Nopea kuivaus
	18	18 Katalyysiemaloidut pinnat (valinnainen)
	18	18 Käsins puhdistus
	19	19 Uuninluukun irrottaminen
	20	20 Sivuohjainten irrottaminen (valinnainen)
	20	20 Luukun lasien irrotus
	20	20 Lampun vaihto

Luukun lapsilukko

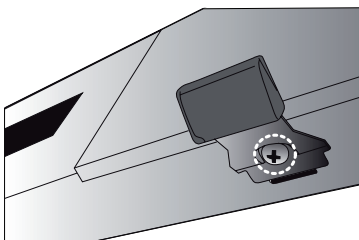
Luukun lapsilukko estää lapsia avaamasta luukkua vahingossa, kun uuni on käytössä.

KÄYTTÖ:



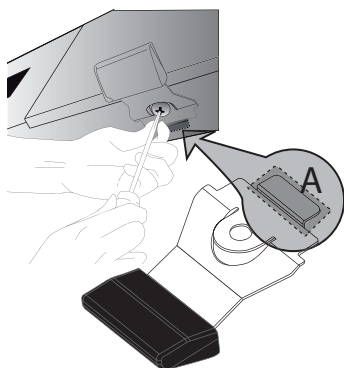
Kun avaat luukun, nosta luukun lapsilukkoa ylöspäin ja vedä luukku auki samanaikaisesti.

LUUKUN LAPSILUKON IRROTTAMINEN



Poista luukun lapsilukon ruuvi.

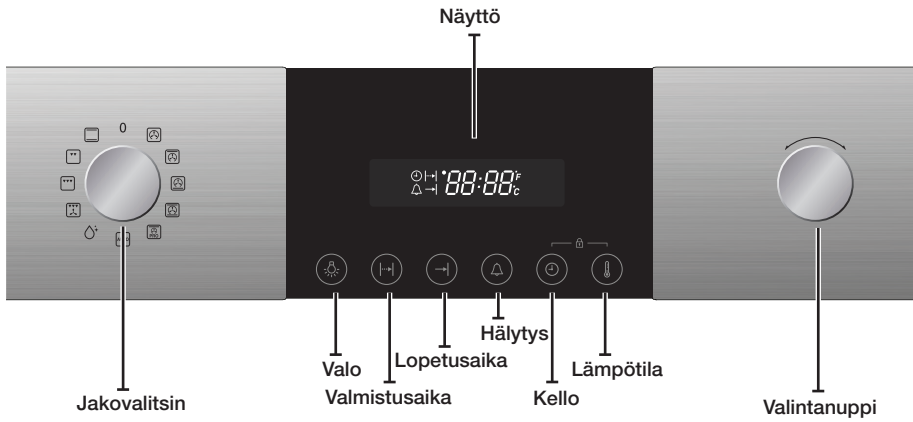
LUUKUN LAPSILUKON ASENTAMINEN



1. Aseta luukun lapsilukon osa A kuvassa näkyvään aukkoon.
2. Ruuvaa luukun lapsilukko kiinni.

LUUKUN LAPSILUKKO

Kytkimet



Etupuoli

Etupaneeli on saatavana useita materiaali- ja väri vaihtoehtoja kuten ruostumaton teräs, valkoinen, musta ja lasi. Koska kehitämme laatua jatkuvasti, laitteen ulkonäkö saattaa muuttua.



Toimintovalitsin ja Aikavalitsin ovat kohokytkimiä. Paina sisään ja käänä. (valinnainen)

Varusteet

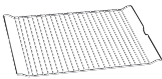
Uuden Samsung-uunin kanssa saat runsaasti varusteita, jotka ovat suureksi avuksi erilaisten ruokalajien valmistuksessa.



VAARA: Varusteet tulee asettaa huolellisesti pellinkannattimiin. Peltien ja astioiden tulee olla vähintään 2 cm uunin pohjaa ylempänä, jottei emalipinta vaurioidu.

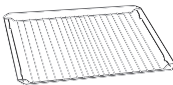


VAROITUS: Ole huolellinen, kun otat ruuat ja/tai varusteet uunista. Kuumat ruuat, varusteet ja pinnat voivat polttaa!



Paahtoritilä (valinnainen)

Paahtoritilä ruuan grillaamiseen ja paahtamiseen. Sitä voidaan käyttää yhdessä rasvapellin kanssa estämään ruokien tippumisnesteiden pääsy uunin pohjalle.



Grilliritilä

Grilliritilä ruuan grillaamiseen ja paahtamiseen. Voidaan käyttää vuokien ja muiden leivonta-astioiden kanssa. Aseta ylös taivutettu sivu taakse tukemaan painavaa kuormaa.



Uunipelti (valinnainen)

Uunipelti (matala) kakuille, pikkuleiville ja muille leivonnaisille. Aseta viisto sivu eteen.

6_Kytkimet

**Rasvapeltti** (valinnainen)

(Syvä) rasvapeltti sopii hyvin paahtamiseen. Sitä voidaan käyttää yhdessä paahtoritilän kanssa estämään ruokien tippumisnesteiden pääsy uunin pohjalle.

Aseta viisto sivu eteen.

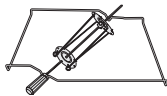
**Toinen rasvapeltti** (valinnainen)

Toinen rasvapeltti on käytännöllinen lisä suuria ruokamääriä valmistettaessa.

Aseta viisto sivu eteen.

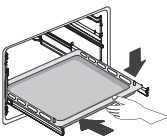
**Paistinvarras** (valinnainen)

Paistinvarras esimerkiksi kanan grillaamiseen. Paistinvarrasta voidaan käyttää ainoastaan yksiosaisessa uunissa tasolla 3, koska varras yhdistetään takaseinässä olevaan kiinnikkeeseen. Irrota musta kahva ennen paistoa.

**Paistin- ja saslik-vartaat** (valinnaisia)

Käyttö:

- Pane uunipannu tasoon 1 (ilman paistotelinettä) keräämään lihanesteet, tai uunin pohjalle, jos kypsennettävä liha on muutoin liian iso.
- Kiinnitä yksi haarukoista vartaaseen ja pane paistettava liha vartaaseen;
- Varraspaistossa voit kypsentää uunipannun reunoilla samalla myös esikypsytettyjä perunoita ja vihanneksia.
- Työnnä kehikko keskitasoon "v"-kulma edellä.
- Voit kiinnittää kahvan vartaan tylppään päähän, jolloin sitä on helpompi käsitellä.
- Pane varras kehikolle terävä pää uunin takaseinää kohti ja työnnä vartaan pää varovasti takaseinässä olevan pyöritysmekanismin sisään. Vartaan tylpän pää tulee asettua kehikon "v"-kohtaan. (Vartaassa on kaksi korvaketta, joiden tulee olla lähinnä uunin luukkua estämässä vartaan liikkumista; ne toimivat myös kahvan tukena.)
- Irrota vartaan kahva ennen paistoa. Kiinnitä kahva uudelleen paiston jälkeen, jotta saat poistettua vartaan kehikosta.

**Teleskooppiset sivuhajaimet** (valinnainen)

- Voit asettaa uunipellin tai paistinpannun uuniin liu'uttamalla ensin yhden tason teleskooppiset ohjaimet ulos.
 - Aseta uunipeltti tai paistinpannu ohjainten päälle ja työnnä ohjaimet kokonaan takaisin uuniin.
- Sulje uuninluukku vasta kun teleskooppiset ohjaimet ovat kokonaan uunin sisällä



Koekeittiössä testatut ruuat

Standardi EN 60350

1. Leivonta

Suositukseset perustuvat esilämmitetyn uunin käyttöön.

Ruokatyyppi	Astia & huomautukset	Uunitaso	Valmistustila	Lämpö (°C)	Valmistusaika (min)
Murokakku	Uunipelti	3	Tavallinen uuni	160-170	20-30
	Rasvapelti + Uunipelti	1+4	Kiertoilma	140-160	25-35
Pienet kakut	Uunipelti	3	Tavallinen uuni	160-180	15-25
	Rasvapelti + Uunipelti	1+4	Kiertoilma	150-170	25-35
Rasvaton sokerikakku	Irtopohjavuoka grilliritilällä (tummapintainen, ø 26 cm)	2	Tavallinen uuni	160-180	20-30
	Uunipelti + grilliritilä + 2 irtopohjavuokaa ** (tummia, ø 26 cm)	1+4	Kiertoilma	140-160	35-45
Omenapiiras	Grilliritilä + 2 irtopohjavuokaa * (tummia, ø 20 cm)	1 diagonaalisesti	Kiertoilma	170-190	70-90
	Uunipelti + grilliritilä + 2 irtopohjavuokaa ** (tummia, ø 20 cm)	1+4	Kiertoilma	150-170	90-110

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

** Kaksi kakkua asetetaan keskelle toinen toisen yläpuolelle.

2. Grillaus

Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia Iso grilli -toiminnolla.

Ruokatyyppi	Astia & huomautukset	Uunitaso	Valmistustila	Lämpö (°C)	Valmistusaika (min)
Vehnäpaahtoleipä	Grilliritilä	5	Iso grilli	270 °C	1.: 1-2 2.: 1-1½
Hampurilaiset * (12 kpl)	Paahtoritilä uunipellillä	4	Iso grilli	270 °C	1.: 14-16 2.: 4-6

* Hampurilaiset: Esilämmitä tyhjää uunia 15 minuuttia Iso grilli -toiminnolla.

8_Koekeittiössä testatut ruuat

Toiminnot



Tavallinen uuni

Lämpö säteilee ylä- ja alavastuksesta. Tätä toimintoa suositellaan lähes kaiken tyyppisten ruokalajien tavalliseen leipomiseen ja paistamiseen.

Suosituslämpö: 200 °C



Kiertoilma

Kiertoilman tuottama lämpö jakautuu uuniin tasaisesti puhaltimien avulla. Tätä toimintoa suositellaan pakasteille ja leivontaan.

Suosituslämpö: 170 °C



Ylälämpö + kiertoilma

Ylävastusten ja kiertoilman tuottama lämpö jakautuu uuniin tasaisesti puhaltimien avulla. Tätä toimintoa suositellaan rapeakuoriseen paahtamiseen esimerkiksi lihalle.

Suosituslämpö: 190 °C



Alalämpö + kiertoilma

Alavastusten ja kiertoilman tuottama lämpö jakautuu uuniin tasaisesti puhaltimien avulla. Tätä toimintoa suositellaan pizzoille, leivälle ja kakuille.

Suosituslämpö: 190 °C



Iso grilli

Lämpö säteilee grillistä laajalla alueella. Tätä toimintoa suositellaan lasagne-tyyppiselle ruualle ja lihan grillaukseen.

Suosituslämpö: 240 °C



Pieni Grilli

Lämpö säteilee grillistä pienellä alueella. Tätä toimintoa suositellaan pienille ruokamäärille, jotka tarvitsevat vähän lämpöä, kuten kala ja täytetyt patongit.

Suosituslämpö: 240 °C



Tuuletin + grilli

Kahden ylävastuksen tuottama lämpö jakautuu uuniin tuulettimen avulla. Tämä tila sopii lihan ja kalan grillaamiseen.

Suosituslämpö: 240 °C



Voimakas lämpö

Tämä ottaa kaikki vastukset käyttöön vuorotellen. Lämpöä voivat tuottaa esimerkiksi ylä- ja alavastus sekä kiertoilmatuuletin.

Lämpö jakautuu uuniin tasaisesti. Tämä tila sopii sellaisten suurten ruokamäärien valmistukseen, jotka tarvitsevat kuumuutta. Tällaisia ovat esimerkiksi laajat gratiinit sekä piirakat.

Suosituslämpö: 170 °C



Paahto

Tähän tilaan kuuluu automaattinen kuumennus 220 °C:n lämpötilaan.

Ylävastus ja kiertoilmatuuletin toimivat lihan käristämisen aikana.

Tämän vaiheen jälkeen ruokaa kypsytetään hiljalleen ennalta valitussa matalassa lämpötilassa. (40-150 °C) Uuni käyttää tässä vaiheessa ylä- ja alavastuksia. Tämä tila soveltuu lihan paahtamiseen, siipikarjalle ja kalalle.

Suosituslämpö: 100 °C

Ruuanvalmistustila



01 | Valitse valmistustila

Valitse haluamasi uunitoiminto kääntämällä toimintovalitsinta.



02 | Aseta lämpötila

Käytä asettamaasi lämpötilaa kääntämällä valintanuppia.



03 | Vahvista lämpötila

Aseta haluamasi lämpötila painamalla Lämpötila-painiketta.

Asetukset

KELLONAJAN ASETUS



12:00

Aseta tunnit | 01

Paina **Kello** -painiketta, tuntien ilmaisin alkaa vilkkumaan.



13:00

Aseta minuutit | 02

Paina **Kello** -painiketta, minuuttien ilmaisin alkaa vilkkumaan.



Käännä **Valintanuppia**,
asetta aika.



13:25

03 | Vahvista aika

Paina **Kello** -painiketta uudestaan, aika asetetaan.

ASETA VALMISTUSAIKA



0:00

Aseta valmistusaika | 01

Paina **Valmistusaika**-painiketta, valmistusajan ilmaisin alkaa vilkkumaan.



1:30

02 | Vahvista valmistusaika

Paina **Valmistusaika**-painiketta uudestaan tai odota 4-5 sekuntia.



Käännä **Valintanuppia**, valitse haluttu asetus.

ASETA LOPETUSAIKA



12:00

Aseta lopetusaika | 01

Paina **lopetusaikapainiketta**. Lopetusajan kuvake alkaa vilkkua.



13:45

02 | Vahvista lopetusaika

Paina **Lopetusaika**-painiketta uudelleen tai odota 3 sekuntia.



Käännä **Valintanuppia**, aseta haluttu aika.

MUUTA ASETETTUJA AIKOJA



tai



Valitse muutettava aika | 01

Paina **Lopetusaika**- tai **Valmistusaika**-painiketta. Ajan ilmaisin alkaa vilkkua.



Käännä **Valintanuppia**.



tai



02 | Vahvista muutettu aika

Paina **Lopetusaika**- tai **Valmistusaika**-painiketta. Ajan ilmaisin alkaa vilkkua.

MUUTA LÄMPÖTILAA



200^c
888^F
888^c

Aseta lämpötila | 01

Paina **Lämpötila** -painiketta, lämpötilan ilmaisin alkaa vilkkumaan.



Käännä **Valintanuppia**, aseta uusi lämpötila.



180^c
888^F
888^c

02 | Vahvista lämpötila

Odota 4-5 sekuntia, uusi lämpötila on asetettu.

ASETA HÄLYTYS



12:00

Aseta hälytys | 01

Paina **Hälytys** -painiketta, hälytyksen ilmaisin alkaa vilkkumaan.



Käännä **Valintanuppia**, aseta ajastimen aika.



13:15

02 | Vahvista hälytys

Paina **Hälytys** -painiketta uudestaan tai odota 3 sekuntia, hälytys on asetettu.

POISTA HÄLYTYS



Pidä **Hälytys** -painiketta painettuna kahden sekunnin ajan. Hälytyksen ilmaisin poistuu ja ajannäyttö palaa.

AJANNÄYTTÖ



Paistamisen aikana kellonajan saa näkyviin painamalla **Kello**-painiketta.

ÄÄNIMERKKI



Äänimerkin saa päälle tai pois päältä pitämällä **Hälytys**- ja **Lopetusaika**-painikkeita painettuina kolmen sekunnin ajan.

VALO



Valo laitetaan päälle painamalla **lamppupainiketta** kerran, ja sammutetaan painamalla sitä kaksi kertaa.

LAPSILUKKO



Lapsilukon saa päälle tai pois päältä pitämällä **Aika**- ja **Lämpötila**-painikkeita painettuina kolmen sekunnin ajan. Lapsilukon ilmaisin näyttää lapsilukon tilan.

12_Asetukset

Automaattinen ruuanvalmistus

Automaattisessa ruuanlaittoillassa voit valita 15 automaattiohjelmaa paistamiseen, paahtamiseen ja leipomiseen.

Valitse automaattinen ruuanlaitto-tila | 01



Aseta resepti | 02

Valitse haluttu resepti **Valintanuppia** kääntämällä.

03 | Aseta paino

Valitse haluamasi paino kääntämällä **valintanuppia**.

AUTOMAATTINEN RUUANVALMISTUS

AUTOMAATTISET VALMISTUSOHJELMAT

Seuraavassa taulukossa on 15 automaattiohjelmaa paistamiseen, paahtamiseen ja leivontaan. Se sisältää niihin liittyvät määrät, painorajat ja asianmukaiset suositukset. Esiohjelmoidut toiminnot ja ajat lisäävät käyttömukavuutta. Tutustu näihin suosituksiin. Aseta ruoka aina kylmään uuniin. Käytä uunihanskoja popcornia uunista ottaessasi!

Ei	Ruokalaji	Paino/kg	Varusteet	Uunitaso	Suositus
1	Pakastettu pizza	0,3-0,6 0,7-1,0	Grilliritilä	3	Aseta jäinen pizza grilliritilän keskelle.
2	Pakastetut uuniperunat	0,3-0,5 (ohut) 0,6-0,8 (paksu)	Uunipelti	3	Levitä pakastetut uuniperunat tasaisesti paistopellille. Ensimmäistä asetusta suositellaan ohuille ranskanperunoille, toista asetusta paksuille uuniperunoille.
3	Kotitekoisen lasagne	0,3-0,5 0,8-1,0	Grilliritilä	3	Valmista tuorelasagne tai käytä esivalmistettua tuotetta ja laita se sopivan kokoiseen uuninkestävään astiaan. Aseta astia uunin keskelle.
4	Kotitekoisen pizza	1,0-1,2 1,3-1,5	Uunipelti	3	Aseta pizza pellille. Painoalueissa on otettu huomioon myös täytteen, kuten kastike, kasvikset, kinkku ja juusto. Asetus 1 (1,0 - 1,2 kg) ohuelle pizzalle ja asetukset 2 (1,3 - 1,5 kg) pizzalle, jossa on runsaasti täytettä.
5	Naudanpihvit	0,3-0,6 0,6-0,8	Rasvapelti ja paahtoritilä	4	Aseta marinoidut pihvit vierekkäin paahtoritilälle. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Ensimmäinen asetukset on tarkoitettu ohuille, toinen asetukset paksuille naudanpihveille.

Automaattinen ruuanvalmistus_13

Ei	Ruokalaji	Paino/kg	Varusteet	Uunitaso	Suositus
6	Naudanpaisti	0,6-0,8 0,9-1,1	Rasvapelti ja paahtoritiä	2	Aseta marinoitu naudanpaisti paahtoritiälle. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin.
7	Porsaanpaisti	0,6-0,8 0,9-1,1	Rasvapelti ja paahtoritiä	2	Aseta marinoitu porsaanpaisti paahtoritiälle nahkapuoli alaspäin. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin.
8	Lampaankyljykset	0,3-0,4 0,5-0,6	Rasvapelti ja paahtoritiä	4	Marinoi lampaankyljykset. Aseta lampaankyljykset paahtoritiälle. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Ensimmäinen asetus on tarkoitettu ohuille, toinen asetus paksuille kyljyksille.
9	Paloiteltu kana	0,5-0,7 1,0-1,2	Rasvapelti ja paahtoritiä	4	Sivele kananpalat öljyllä ja mausteilla. Aseta kananpalat vierekkäin paahtoritiälle. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Ensimmäinen asetus on 2-3 kananpalalle, toinen asetus 4-5 kananpalalle.
10	Kokonainen kana	1,0-1,1 1,2-1,3	Rasvapelti ja paahtoritiä	2	Sivele kana öljyllä ja mausteilla. Aseta kana paahtoritiälle rintapuoli alaspäin. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin.
11	Kalapaisti	0,5-0,7 0,8-1,0	Rasvapelti ja paahtoritiä	4	Aseta kalat pää edellä paahtoritiälle. Ensimmäinen asetus on tarkoitettu 2 kalalle, toinen asetus 4 kalalle. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kokonaisen kalan kanssa, esimerkiksi taimen tai hauki.
12	Paahdetut kasvikset	0,4-0,5 0,8-1,0	Rasvapelti	4	Aseta kasvikset, kuten viipaloitu kesäkurpitsa, viipaloitu paprika, viipaloitu munakoiso, herkkusieniä ja kirsikkatomaatteja rasvapellille. Sivele oliiviöljyn, yrttien ja mausteiden seoksella.
13	Tiikerikakku	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grilliritiä	2	Aseta taikina sopivan kokoiseen voideltuun kakkuvuokaan.
14	Hedelmätortun pohja	0,3-0,4 (suuri) 0,2-0,3 (tortut)	Grilliritiä	3	Aseta taikina voideltuun kakkupohjavuokaan. Ensimmäinen asetus on yhdelle hedelmätortun pohjalle, toinen 5-6 pienelle tortulle.
15	Muffinsit	0,5-0,6 0,7-0,8	Grilliritiä	3	Aseta taikina mustaan metalliseen 12 muffinsin leivontavuokaan. Ensimmäinen asetus on tarkoitettu pienille muffinsseille, toinen asetus suurille muffinsseille.

14_Automaattinen ruuanvalmistus

Asentaminen ja hoito

ASENTAMINEN

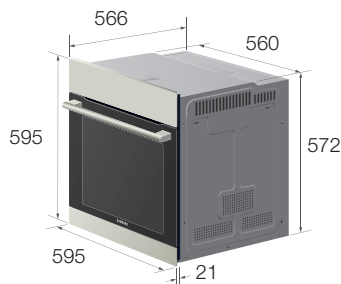
⚠ Asentamisen turvallisuusohjeet

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

- Varmista uunia asennettaessa jännitteellisten osien suojaus.
- Keittiökaapiston, johon laite asennetaan, tulee täyttää standardin DIN 68930 vakausvaatimukset.

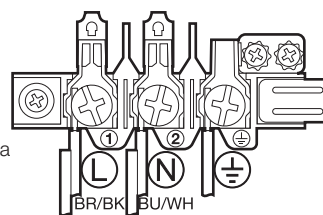
Tekniset tiedot

Tulojännite/Taajuus	230 V - 50 Hz
Käyttötilavuus	66 L
Antoteho	Maks. 3400 W
Nettopaino	Noin 36 kg
Paino pakkauksen kanssa	Noin 41 kg
Ulkomitat (L x K x S)	595 x 595 x 566 mm
Uunin sisämitat (L x K x S)	440 x 365 x 405 mm



Sähkökytkentä

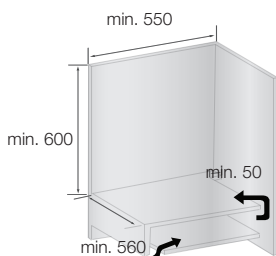
Jos verkkoliitäntää ei tehdä pistokytkinliitännällä, on kytkennän tulopuolelle asennettava turvallisuussyistä moninapainen irtikytkentälaitte (kosketinväli vähintään 3 mm). Sähkökaapelin (H05 RR-F tai H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5 - 2,5 mm²) on oltava niin pitkä, että se voidaan kiinnittää uuniin, joka seisoo lattialla sijoituskalusteensa edessä. Avaa uunin kytkentöjen taustalevy ruuviavaimella ja löysää kaapelin vedonpoistimen ruuvit. Asenna vasta sitten sähköjohtimet asianmukaisiin liittimiin. Uuni maadoitetaan (⏏)-liittimen kautta. Jos uuni liitetään verkkovirtaan pistokytkinliitännällä, tulee pistokkeeseen päästä helposti käsiksi uunin asentamisen jälkeenkin. Samsung ei vastaa vahingoista tai onnettomuuksista, jotka johtuvat puuttuvasta tai viallisesta maadoituksesta.



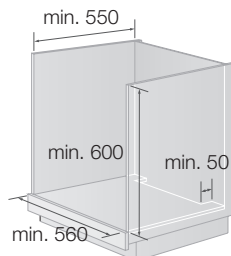
Asennus kaapistoon

Tämä on kalusteuuni, joka tulee asentaa ylä- tai alakaappiin.

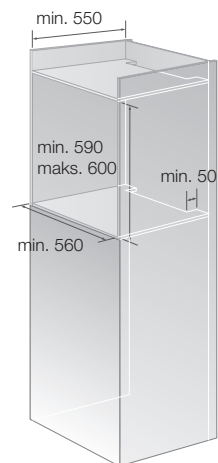
- Noudata vaatimuksia vähimmäisetäisyyksistä.
 - Kiinnitä uuni paikoilleen ruuveilla molemmilta puolilta
- Poista asennuksen jälkeen suojaruuvit uunin luukusta ja uunin sisäpinnoilta.



Ilmanvaihto



Alakaappi



Yläkaappi

Asentaminen ja hoito_15

ALKUVALMISTELUT

Ensipuhdistus

Puhdista uuni hyvin ennen käyttöönottoa. Älä käytä teräviä tai hankaavia välineitä tai aineita. Ne voivat vahingoittaa uunin pintaa.

Käytä lämmintä vettä, puhdistusainetta ja pehmeää puhdasta liinaa peltien, ritilöiden ja muiden tarvikkeiden puhdistamiseen, samoin kuin sisäosiin ja ohjauksikoihin uunin sivuilla. Käytä edustan pinnoille kosteaa, pehmeää ja puhdasta liinaa.

Tarkista, että kellonaika on oikein ja poista kaikki varusteet uunista. Käytä uunia kiertoilma-asetuksella 200 °C:ssa yhden tunnin ajan. Tällä tavalla saat poltettua kaikki uunissa jäljellä olevat valmistuksenaikaiset jäämät, joista voi lähteä epämiellyttävä haju. Tämä on normaalia, joten varmista keittiösi hyvä tuuletus tämän aikaa.

ONGELMATILANTEET

ONGELMA	RATKAISU
Mitä teen, jos uuni ei kuumene?	<ul style="list-style-type: none">• Uunia ei ole kytketty päälle. Käynnistä uunin toiminta.• Kelloa ei ole asetettu aikaan. Aseta kellonaika.• Tarkista, että kaikki tarvittavat asetukset on tehty.• Huoneistosta on palanut sulake tai suojakatkaisin on lauennut. Vaihda sulake tai vapauta suojakatkaisin. Jos tilanne toistuu, kutsu sähköasentaja.
Mitä teen, jos uuni ei kuumene, vaikka olen tehnyt oikeat toiminto- ja lämpötila-asetukset?	<ul style="list-style-type: none">• Ongelma saattaa olla laitteen sisäisissä sähkökytkennöissä. Ota yhteys paikalliseen huoltokeskukseen.
Mitä teen, jos näyttöön ilmestyy virhekuvake eikä uuni kuumene?	<ul style="list-style-type: none">• Laitteen sisäisissä sähkökytkennöissä on ongelma. Ota yhteys paikalliseen huoltokeskukseen.
Mitä teen, jos ajannäyttö vilkkuu?	<ul style="list-style-type: none">• On tapahtunut sähkökatkos. Aseta kellonaika.
Mitä teen, jos uunin valo ei syty?	<ul style="list-style-type: none">• Lamppu on viallinen. Ota yhteys paikalliseen huoltokeskukseen.
Mitä teen, jos uunin tuuletin toimii itsekseen, vaikka sitä ole asetettu toimimaan?	<ul style="list-style-type: none">• Uunin käytön jälkeen tuuletin on käynnissä, kunnes uuni on viilennyt. Ota yhteys huoltoliikkeeseen, jos tuuletin toimii vaikka uuni on jo kylmä.

VIRHE- JA TURVALLISUUSKOODIT

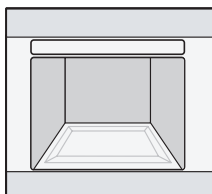
KOODI	ONGELMA	RATKAISU
5-01	Sammutettu turvallisuusyistä. Uuni on ollut toiminnassa pitkään asetetussa lämmössä.	Sammuta ja tyhjennä uuni. Anna uunin kylmetä ennen seuraavaa käyttöä.
5E	Painiketta on painettu yli 10 sekuntia.	Ota yhteys paikalliseen SAMSUNG-huoltoon.
E-** ¹⁾	Virheet voivat haitata uunin toimintaa ja aiheuttaa vaaratilanteita. Lopeta heti uunin käyttö.	Ota yhteys paikalliseen SAMSUNG-huoltoon.

1) ** viittaa mihin tahansa numeroon.

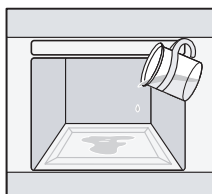
Puhdistus ja huolto

HÖYRYPUHDISTUS (VALINNAINEN)

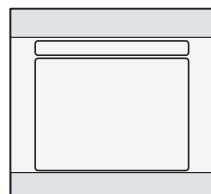
Sisäänrakennettua höyrypuhdistusta voidaan käyttää lian poistamiseksi uunista. Höyrypuhdistusta voi käyttää vain huoneenlämpöiseksi viilenneessä uunissa.



1. Poista kaikki varusteet uunin sisältä.



2. Kaada tyhjän uunin pohjalle noin 400 ml vettä.



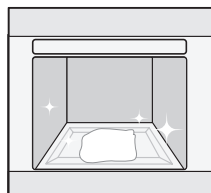
3. Sulje uunin luukku.



4. Käännä jakovalitsin höyrypuhdistusasettoon. Kun valitset höyrypuhdistustoiminnon, "SC"-merkki ilmestyy näyttöön ja höyrypuhdistus alkaa automaattisesti.



5. Kun puhdistus on valmis, näyttö vilkkuu ja kuulet äänimerkin. Käännä jakovalitsin "Off"-asettoon (pois käytöstä) höyrypuhdistuksen päätyttyä.



6. Pyyhi uunin sisäpinnat pehmeällä puhtaalla liinalla.

⚠ Höyrypuhdistuksen vihjeitä

- Varo avatessasi uunin luukku ennen höyrypuhdistuksen loppua, sillä vesi uunin pohjalla on kuumaa.
- Avaa uunin luukku ja kuivaa vesi sienellä.
- Älä milloinkaan jätä jäännösvettä uuniin pidemmäksi aikaa (esim. yöksi).
- Pyyhi uunin sisäpinnat pesuaineveiteen kostutetulla sienellä tai pehmeällä harjalla. Itsepäisen lian voit poistaa nailonpesimellä.
- Kalkkikerrostumat voit poistaa etikalla kostutetulla liinalla.
- Huuhto puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla. Muista pyyhkiä uuninluukun tiivisteet.
- Voit toistaa puhdistuksen, jos uuni on edelleen hyvin likainen.
- Jos uuni rasvoittuu pahasti esim. grillauksessa, suosittelemme pesuaineen levittämistä itsepäisiin tahroihin ennen puhdistustoiminnon käynnistystä.
- Jätä uunin luukku raolleen noin 15 asteen kulmaan puhdistuksen jälkeen, jotta emalipinnat kuivuisivat täysin.

NOPEA KUIVAUS

1. Jätä uunin luukku raolleen noin 30°.
2. Käännä Jakovalitsin yksiosaiseen tilaan.
3. Paina toimintonäppäintä.
4. Käännä Valintanuppi kiertoilma-asentoon.
5. Valitse toiminta-ajaksi noin 5 minuuttia ja lämpötilaksi 50 °C.
6. Sammuta uuni, kun valittu aika on kulunut.

KATALYYSIEMALOIDUT PINNAT (VALINNAINEN)

Irrotettava takaseinän suojakotelo on pinnoitettu tummanharmaalla katalyysiemalilla, joka voi likaantua kiertoilmatoiminnossa ilman mukana liikkuvasta öljystä ja rasvasta. Nämä tahrat palavat puhtaiaksi 200 °C:n ja sitä korkeammassa lämmössä, esimerkiksi paistamisen aikana. Mitä korkeampi lämpötila, sitä nopeammin lika palaa pois.

1. Poista kaikki varusteet uunin sisältä.
2. Puhdista uunin kaikki sisäpinnat käsinpuhdistuksen yhteydessä kuvatulla tavalla.
3. Valitse Tavallinen uuni.
4. Aseta lämpötilaksi 250 °C.
5. Käytä uunia noin 1 tunnin ajan. Kuumapuhdistuksen kesto riippuu lian määrästä. Jäljellä oleva lika häviää vähittäin, kun uunia käytetään kuumana.

KÄSINPUHDISTUS

 **VAARA:** VARMISTA ENNEN PUHDISTUSTA, ETTÄ UUNI JA VARUSTEET OVAT KYLMIÄ

Uunin sisäosat

- Käytä puhdistusliinaa ja mietoa pesuainetta tai lämmintä saippuavettä uunin sisäpintojen puhdistukseen.
 - Älä puhdista käsin luukun tiivistettä.
 - Älä käytä hankaustyynyjä tai sieniä.
 - Käytä tavanomaisia kaupan uuninpuhdistusaineita, jotta et vahingoita emalipintoja.
 - Käytä uuninpuhdistuksen erikoistuotteita vaikeaan likaan.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, kovia harjoja, hankaustyynyjä tai -liinoja, teräsvillaa, veistä tai muita kuluttavia aineita.

Ulkopinnat

- Käytä puhdistusliinaa ja mietoa pesuainetta tai lämmintä saippuavettä uunin ulkopintojen puhdistukseen.
- Kuivaa pinnat talouspaperilla tai kuivalla liinalla.
- Älä käytä hiovia, syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita.

Teräksiset etupinnat

- Älä käytä teräsvillaa, hankaustyynyjä tai muita hioma-aineita. Ne voivat vaurioittaa pintaa.

Alumiiniset etupinnat

- Pyyhi pinta hellävaroen pehmeällä puhdistus- tai mikrokuituliinalla ja miedolla ikkunanpesuaineella.

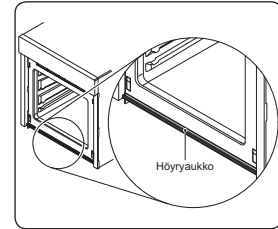
Varusteet

Pese varusteet ja astiat aina käytön jälkeen ja kuivaa keittiöpyyhkeellä. Noin 30 minuutin liotus saippuavedessä helpottaa tarvittaessa puhdistusta.



Höyryaukko

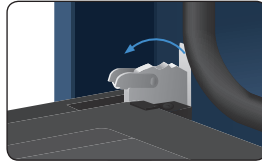
- Höyryluukku kerää veden kosteudesta, joka syntyy uunia käytettäessä, ja suojaa kalusteita. Puhdista höyryluukku ruoanvalmistuksen jälkeen.



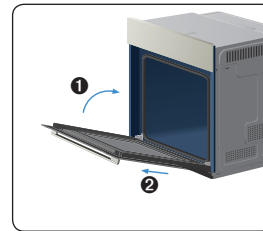
UUNINLUUKUN IRROTTAMINEN

Uuninluukku ei tule irrottaa normaalikäytössä, mutta jos se on välttämätöntä esim. puhdistuksen vuoksi, noudata näitä ohjeita.

 **VAARA:** Uuninluukku on painava.



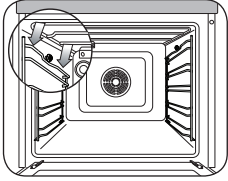
1. Avaa uuninluukku ja käännä kokonaan auki molempien saranoiden vivut.



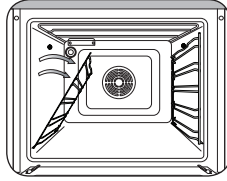
2. Sulje uuninluukku noin 70 °. Ota tukeva ote luukun reunojen keskikohdilta molemmin käsin ja vedä ylöspäin kunnes saranat voidaan irrottaa.



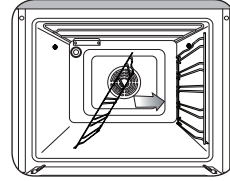
SIVUOHJAINTEEN IRROTTAMINEN (VALINNAINEN)



1. Paina sivuohjaimen yläreunaa keskeltä.



2. Käännä sivuohjainta noin 45 astetta.



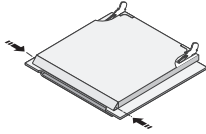
3. Vedä sivuohjainta ja irrota se kahdesta alareistä.



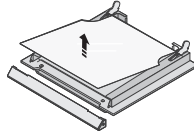
KIINNITYS: Toista vaiheet 1, 2 ja 3 päinvastaisessa järjestyksessä.

LUUKUN LASIEN IRROTUS

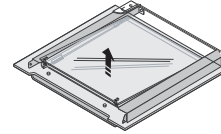
Uuninluukussa on kolme päällekkäistä lasilevyä. Nämä lasit voidaan irrottaa puhdistusta varten.



1 Paina luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevia painikkeita.



2 Irrota luukun lista ja poista lasi 1 luukusta.



3 Nosta lasia 2, puhdista lasilevyt lämpimällä vedellä tai astianpesunesteellä ja kuivaa ja kiillota ne puhtaalla, pehmeällä liinalla.



Luukun lasi on erilainen malleissa 2 EA - 4 EA. Purkamisen ja kokoamisen menetelmä on kuitenkin sama.



Kun kokoat lasia 1, aseta kirjoitus alareunaan.

LAMPUN VAIHTO

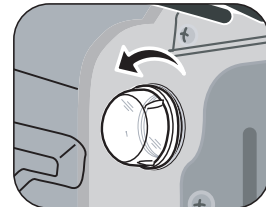


Sähköiskun vaara! Toimi seuraavasti ennen lampun vaihtamista:

- Katkaise uunista virta.
- Irrota uuni verkkovirrasta.
- Suojaa sähkölampua ja sen lasikupua panemalla kangasta pehmusteeksi uunin pohjalle.
- Voit ostaa uuden lampun SAMSUNG-huollosta.

Uunin takaosan lamppu

1. Irrota lasikupu vastapäivään kääntämällä. Irrota metallirengas ja tiivisterengas ja puhdista lasikupu. Asenna paikoilleen tarvittaessa uusi, 300 °C:n kuumuuden kestävä uunilamppu (25 W, 230 V).
2. Puhdista tarvittaessa lasikupu, metallirengas ja tiivisterengas.
3. Aseta lasikupuun metalli- ja tiivisterenkaat.
4. Asenna lasikupu takaisin paikoilleen vaiheen 1 mukaiseen paikkaan ja käännä sitä myötäpäivään.



20_Puhdistus ja huolto



Muistiinpanoja





Muistiinpanoja





Muistiinpanoja





TUOTTEEN TURVALLINEN HÄVITTÄMINEN (ELEKTRONIIKKA JA SÄHKÖLAITTEET)

(Voimassa Euroopan unionissa ja muissa sellaisissa Euroopan maissa, joissa jätteitä lajitellaan)

Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten.

Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen.

Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.



KYSYMYKSIÄ TAI KOMMENTTEJA

MAA	SOITA	TAI KAY VERKKOSIVUILLAMME
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Koodinumero: DG68-00191K

NV6355-serien

Indbygningsovn brugervejledning



Denne manual er trykt p_100 % genbrugspapir.

forestil dig mulighederne

DANSK

Tak, fordi du købte dette Samsung-produkt.
Registrér dit produkt på

www.samsung.com/register



brug af denne vejledning

Tak, fordi du valgte en indbygningsovn fra Samsung.

Denne brugervejledning indeholder vigtige informationer om sikkerhed og instruktioner, der hjælper dig med at bruge og vedligeholde dit apparat.

Inden du bruger din ovn, bør du bruge lidt tid på at læse denne brugervejledning og gemme den til fremtidigt brug.

Følgende symboler anvendes i teksten i denne brugervejledning:



ADVARSEL eller FORSIGTIG



Vigtigt



Bemærkning

sikkerhedsinstruktioner

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

ELEKTRISK SIKKERHED

Hvis ovnen er blevet beskadiget under transporten, må du ikke tilslutte den.

- Dette apparat må kun tilsluttes til strømforsyningen af en autoriseret el-installatør.
- I tilfælde af fejl på eller beskadigelse af apparatet, må du ikke forsøge at anvende det.
- Reparationer må kun udføres af en autoriseret el-installatør. Forkert reparation kan medføre alvorlige skader på dig og andre. Hvis din ovn skal repareres, skal du kontakte et Samsung-servicecenter eller din forhandler.
- Hvis el-kablet er i stykker, skal det udskiftes med et særligt kabel eller en særlig del, der leveres af producenten eller et autoriseret serviceværksted. (Kun apparater med fast kabling)
- Hvis netledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici. (kun apparater med strømkabel)
- Elektriske ledninger og kabler må ikke røre ovnen.
- Ovnens bør tilsluttes til strømforsyningen vha. en godkendt afbryder eller sikring. Brug aldrig fordelerdåser eller forlængerledninger.
- Ydelsesskiltet findes på lågens højre side.
- Apparatets strømforsyning bør afbrydes ved reparation eller rengøring.
- Vær opmærksom, når du tilslutter elektriske apparater tæt ved ovnen.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået oplæring eller instruktion vedr. brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Denne skal gøre det muligt at koble apparatet fra forsyningen efter installationen. Frakoblingen kan være mulig, ved at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabling i henhold til installationsbestemmelser.



ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. For at undgå forbrændinger bør mindre børn holdes borte.



ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, hvis de ikke er under konstant overvågning.



ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

SIKKERHED UNDER BRUG

- Denne ovn er udelukkende udviklet til tilberedning mad i husholdninger.
- Under brugen bliver ovnens indre overflader så varme, at de kan give forbrændinger. Rør ikke ved ovnens varmeelementer eller indre overflader, før de har haft tid til at køle af.
- Opbevar aldrig brændbare materialer i ovnen.

2_brug af denne vejledning



- Ovnens overflader bliver varme, når apparatet er i brug ved en høj temperatur i meget lang tid.
- Ved madlavning skal du passe på, når du åbner ovnlågen, da varm luft og damp slipper hurtigt ud.
- Når du tilbereder retter, der indeholder alkohol, kan alkoholen fordampe pga. de høje temperaturer, og der kan gå ild i dampen, hvis den kommer i kontakt med en varm del af ovnen.
- Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.
- Børn bør holdes på behørig afstand, når ovnen er i brug.
- Frosne madvarer, som f.eks. pizza, bør tilberedes på den store rist. Hvis der anvendes en bageform, kan denne deformeres pga. store temperaturændringer.
- Hæld ikke vand ind i ovnbunden, når den er varm. Dette kan beskadige emaljeoverfladen.
- Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.
- Beklæd ikke ovnbunden med aluminiumsfolie, og anbring ikke bageforme eller dåser på den. Aluminiumsfolien blokerer for varmen, og det kan medføre beskadigelse af emaljeoverfladen og give dårlige resultater med madlavningen.
- Frugtsaft efterlader pletter, der ikke kan fjernes fra ovnens emaljeoverflade. Ved tilberedning af "fugtige" kager, bør du anvende en bradepande.
- Sæt ikke bageforme og andet tilbehør på ovnlågen.
- Mindre børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.
- Hvis netledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovndøren, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres
- Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedr. sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn bør ikke lege med apparatet. Rengøring og brugerens vedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden overvågning.
- Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.
- under rengøring kan overfladerne blive varmere end normalt, og børn bør holdes væk fra apparatet
- Overskydende spild skal fjernes inden rengøring, og de køkkenredskaber, der er anført i rengøringsvejledningen, kan efterlades i ovnen under rengøring.
- Hvis dette apparat har damp- eller selvrensende funktion, skal overskydende spild fjernes inden rengøring, og alle køkkenredskaber skal fjernes fra ovnen under damprensning eller selvrensning.
- Hvis dette apparat har selvrensende funktion, kan overflader under selvrensning blive varmere end normalt, og børn skal holdes borte.
- Du må ikke træde på, læne dig over, sidde på eller anbringe tunge genstande på døren.
- Brug ikke unødvendig kraft, når du åbner døren.

 **ADVARSEL:** Kobl ikke apparatet fra hovedstrømforsyningen, heller ikke selvom tilberedningen er færdig.


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

AFFALDSINSTRUKTIONER

Bortskaffelse af emballagen

- Det materiale, der er brugt til emballering af dette apparat, kan genbruges.
- Anbring emballagematerialerne i en relevant container på din lokale genbrugsstation.

Bortskaffelse af gamle apparater

 **ADVARSEL:** Inden gamle apparater bortskaffes, skal du sørge for, at de ikke længere kan bruges og ikke udgøre nogen fare.

For at gøre dette skal du koble apparatet fra strømforsyningen og fjerne netledningen.

For at beskytte miljøet er det vigtigt, at gamle apparater bortskaffes på den korrekte måde.

- Apparatet må ikke bortskaffes med husholdningsaffald.
- Du kan få informationer om indsamlingsdage og offentlige genbrugspladser hos kommunen.



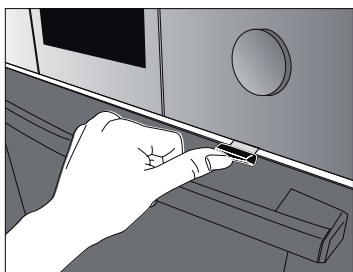
indhold

BØRNESIKRING TIL DØREN	5	Sådan bruges den
	5	Fjernelse af børnesikring til dør
	5	Installation af børnesikring til dør
OVNKONTROLLER	6	Ovnkontroller
TILBEHØR	6	Tilbehør
TESTMÅLTIDER	8	Testmåltider
FUNKTIONER	9	Funktioner
BRUG AF TILSTANDEN TILBEREDNING	10	Brug af tilstanden tilberedning
INDSTILLINGER	10	10 Tidsindstilling
		11 Indstilling af tilberedningstiden
		11 indstilling af sluttiden
		11 Ændring af indstillede tider
		12 Ændring af temperatur
		12 Indstil alarm
		12 Slå alarmerne fra
		12 Visning af klokkeslæt
		12 Tonesignal
		12 Lampe
		12 Børnesikring
AUTOMATISK TILBEREDNING	13	13 Autotilberedningsprogrammer
INSTALLATION OG VEDLIGEHOLDELSE	15	15 Installation
		16 Første opsætning
		16 Fejlfinding
		16 Informationskoder
RENGØRING OG VEDLIGEHOLD	17	17 Selvrensning (tilbehør)
		18 Hurtig tørring
		18 Katalytisk emaljeoverflade (tilbehør)
		18 Rengøring med håndkraft
		19 Fjernelse af lågen.
		20 Afmontering af sideskinnerne (tilbehør)
		20 Fjernelse af lågeglasset
		20 Udskiftning af pære

børnesikring til døren

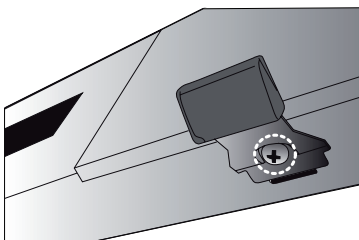
Børnesikringen til døren forhindrer uheld på børn ved åbning af døren, når ovnen er tændt.

SÅDAN BRUGES DEN



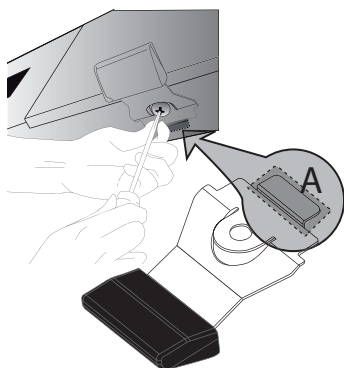
Når du åbner døren: Løft op i dørens børnesikring, og træk på samme tid i døren.

FJERNELSE AF BØRNESIKRING TIL DØR



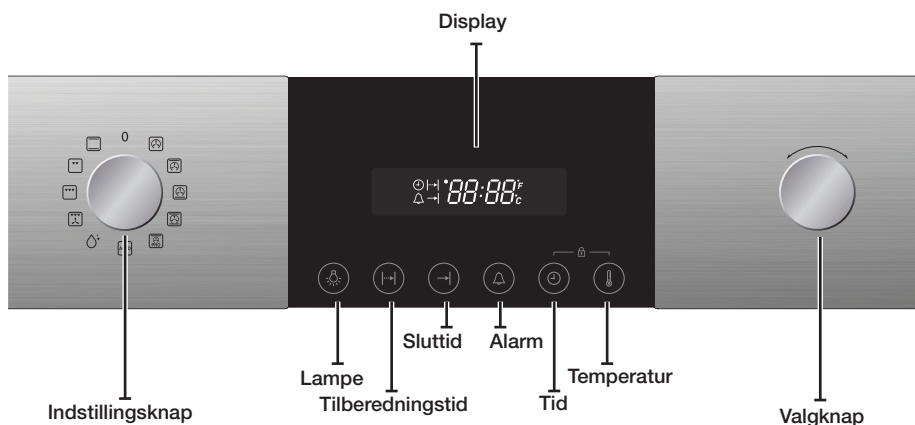
Fjern skruen fra børnesikringen til døren.

INSTALLATION AF BØRNESIKRING TIL DØR



1. Indsæt del "A" af børnesikringen til døren i hullet, der er vist på billedet.
2. Skru børnesikringen til døren fast for at sikre den.

ovnkontroller



Frontdesign

Frontpanelet leveres i forskellige materialer og farvemuligheder, herunder rustfrit stål, hvid, sort samt glas. Af hensyn til forbedring af kvaliteten kan udseendet ændres.



Knappen til funktionsvalg og knappen til kontrol med tid er trykknapper. Du skal blot trykke for at dreje. (tilbehør)

tilbehør

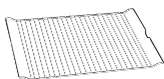
Din nye Samsung ovn leveres med en række tilbehør, der vil være meget praktisk ved tilberedning af forskellige måltider.



FORSIGTIG: Sørg for at montere tilbehøret korrekt i ristene. Bakker skal have mindst 2 cm afstand til bunden af ovnen, ellers kan emaljeoverfladen blive beskadiget.

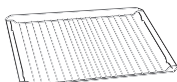


ADVARSEL: Vær meget omhyggelig, når du tager måltider og/eller tilbehør ud af ovnen. Du kan brænde dig på varme måltider, varmt tilbehør og varme overflader!



Lille rist (tilbehør)

Den lille rist bør anvendes til grilning og stegning af måltider. Den kan anvendes sammen med drypbakken for at forhindre, at væsker drypper ned på ovnens bund.



Stor rist

Den store rist bør anvendes til grilning og stegning af måltider. Du kan anvende den med kasseroller og andre bageforme. Anbring den opbøjede side bagud for at støtte hvilestillingen ved tilberedning af store mængder.

**Bageplade** (tilbehør)

Bagepladen (flad) kan anvendes til tilberedning af kager, småkager og andet bagværk. Vend den skrå kant fremad.

**Drypbakke** (tilbehør)

Den (dybe) drypbakke er velegnet til stegning. Den kan anvendes sammen med den lille rist for at forhindre, at væsker drypper ned på ovns bund. Vend den skrå kant fremad.

**Ekstra drypbakke** (tilbehør)

Den ekstra drypbakke er velegnet til store mængder af madvarer. Vend den skrå kant fremad.

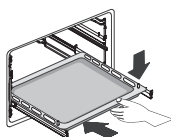
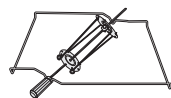
**Grillspyd** (tilbehør)

Grillspyddet kan anvendes til grilning af fjerkræ, som f.eks. kyllinger. Grillspyddet kan anvendes i tilstanden Enkelt på rist 3, da dets spyd skal monteres på en adapter på den bageste ende. Fjern det sorte håndtag ved tilberedning.

Rotisserie grillspyd og kødholder (tilbehør)

Sådan bruges det:

- Anbring en bradepande (ingen trefod) i første rille for at opsamle saft fra tilberedningen eller på ovns bund, hvis det stykke kød, der skal steges, er for stort.
- Skyd et af de to greb på spyddet, og anbring det stykke kød, der skal steges, på spyddet.
- Forkogte kartofler og grøntsager kan anbringes i kanten på bradepanden, så de steges på samme tid.
- Anbring stativet på midten af pladen, og anbring med "v"-udskæringen fremad.
- Til hjælp med at indsætte spyddet kan håndtaget skrues på den sløve ende.
- Placér spyddet i stativet med den spidse ende bagud og skub blidt, indtil spyddets spids går ind i drejemekanismen bagest i ovnen. Spyddets sløve ende skal hvile i "v"-udskæringen. (Spyddet har to små håndtag, der skal være tættest på ovnlågen for at forhindre, at spyddet går fremad. Endvidere fungerer håndtagene også som greb på håndtaget.)
- Inden tilberedning skal du skrue håndtaget af. Efter tilberedningen skal du skrue håndtaget på for lettere at fjerne spyddet fra stativet.

**Teleskopisk glideskinne** (tilbehør)

- For at indsætte risten, bage- eller stegeplader skal du først skyde de teleskopiske glideskinner for et bestemt niveau ud.
- Anbring bakken eller pladen, og skub dem helt tilbage i ovnen.
- Luk først ovnlågen, når du har skubbet de teleskopiske skinner ind i ovnen



testmåltider

I henhold til standard EN 60350

1. Bagning

Anbefalingerne for bagning gælder for en forvarmet ovn.

Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Finsk brød	Bageplade	3	Konventionel	160-170	20-30
	Bageplade + Drypbakke	1+4	Varmluft	140-160	25-35
Små kager	Bageplade	3	Konventionel	160-180	15-25
	Bageplade + Drypbakke	1+4	Varmluft	150-170	25-35
Fedtfattig sukkerbrøds-kage	Kagespringform på stor rist (slip let-springform Ø 26 cm)	2	Konventionel	160-180	20-30
	Bageplade + Stor rist + 2 slip let-springforme ** Ø 26 cm	1+4	Varmluft	140-160	35-45
Æbletærte	Stor rist + 2 slip let-springforme * Ø 20 cm	1 placeret diagonalt	Varmluft	170-190	70-90
	Bageplade + Stor rist + 2 slip let-springforme ** Ø 20 cm	1+4	Varmluft	150-170	90-110

* To kager placeres på risten bagest til venstre og foran til højre.

** To kager placeres i midten oven på hinanden.

2. Grilning

Forvarm den tomme ovn i fem minutter vha. stor grill-funktionen.

Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Toast af franskbrød	Stor rist	5	Stor grill	270 °C	1. 1-2 2. 1-1½
Burgere * (12 stk.)	Lille rist på bageplade	4	Stor grill	270 °C	1. 14-16 2. 4-6

* Burgere: Forvarm den tomme ovn i 15 minutter vha. stor grill-funktionen.

funktioner



Konventionel

Varme udsendes fra det øverste og det nederste varmesystem. Denne funktion kan anvendes til almindelig bagning og stegning af næsten alle typer retter.

Anbefalet temperatur: 200 °C



Varmluft

Varmluften fordeles ligeligt i ovnen vha. blæsere. Denne funktion kan anvendes til frosne retter og bagning.

Anbefalet temperatur: 170 °C



Overvarme + Varmluft

Den varme, der genereres af det øverste varmesystem og varmluften, fordeles ligeligt i ovnen vha. blæsere. Denne funktion kan anvendes til stegning af retter, der skal brunes, som f.eks. kød.

Anbefalet temperatur: 190 °C



Underverme + varmluft

Den varme, der genereres af det nederste varmesystem og varmluften, fordeles ligeligt i ovnen vha. blæsere. Denne funktion kan anvendes til pizzaer, brød og kager.

Anbefalet temperatur: 190 °C



Stor grill

Varme udsendes fra det store grillområde. Denne funktion kan anvendes til tallerkenretter, som f.eks. lasagne og grillkød.

Anbefalet temperatur: 240 °C



Lille grill

Varme udsendes fra det lille grillområde. Denne funktion bør anvendes til mindre retter, der kræver mindre varme, som f.eks. fisk og fyldte baguetter.

Anbefalet temperatur: 240 °C



Blæser + grill

Varmen, der genereres af de to øverste varmeelementer, fordeles af blæseren. Denne tilstand kan anvendes til grilning af kød og fisk.

Anbefalet temperatur: 240 °C



Intensiv varme

Denne tilstand aktiverer alle varmeelementer, som f.eks. øverste, nederste og varmluftsblæser skiftevis.

Varmen fordeles jævnt i ovnen. Denne tilstand er velegnet til store mængder af madvarer, der kræver varme, som f.eks. store gratiner og tærter.

Anbefalet temperatur: 170 °C



Forstegning

Denne tilstand inkluderer en automatisk opvarmningscyklus op til 220 °C.

Det øverste varmeelement og varmluftsblæseren fungerer under svitsningen af kødet. Efter dette trin tilberedes madvarerne forsigtigt med den forvalgte lave temperatur. (40~150 °C) Når dette udføres, er det øverste og det nederste varmeelement tændt. Denne funktion er velegnet til kødstegning, fjerkræ og fisk.

Anbefalet temperatur: 100 °C

brug af tilstanden tilberedning



01 | Vælg tilberedningstilstand

Drej indstillingsknappen for at vælge den ønskede ovnfunktion.



02 | Indstil temperatur

Drej valgknappen for at anvende ønsket temperatur.



03 | Bekræft temperatur

Tryk på tasten Temperatur for at indstille den ønskede temperatur.

indstillinger

TIDSINDSTILLING



12:00

Indstil timer | 01

Tryk på knappen **Tid**. Tallene for timerne blinker.



13:00

Vælg minutter | 02

Tryk på knappen **Tid**. Tallene for minutterne blinker.



Drej **Valgknappen**. Indstil tiden.



13:25

03 | Bekræft tid

Tryk på knappen **Tid** igen for at indstille aktuel tid.



INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTIDEN



0:00

Indstil tilberedningstiden | 01

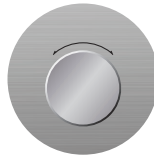
Tryk på knappen **Tilberedningstid**. Tallene for tilberedningstid blinker.



1:30

02 | Bekræft tilberedningstid

Tryk på knappen **Tilberedningstid** igen, eller vent 4-5 sekunder.



Drej **Valgknappen**. Sæt den specifikke indstilling.

INDSTILLING AF SLUTTIDEN



12:00

Indstilling af sluttid | 01

Tryk på tasten **Sluttid**. Tallene for sluttid blinker.



13:45

02 | Bekræft sluttid

Tryk på knappen **Sluttid** igen, eller vent 3 sekunder.



Drej **Valgknappen**. Indstil specifik tid.

ÆNDRING AF INDSTILLEDE TIDER



eller



Vælg den tid, der skal ændres | 01

Tryk på knappen **Sluttid** eller **Tilberedningstid**. Tallene for tiden blinker.



Tryk på **Valgknappen**.



eller



02 | Bekræft ændret tid

Tryk på knappen **Sluttid** eller **Tilberedningstid**. Tallene for tiden blinker.



ÆNDRING AF TEMPERATUR



01 | Indstil temperaturen
Tryk på knappen **Temperatur**.
Temperaturtallene blinker.

Drej **Valgknappen**. Indstil
ny temperatur.

02 | Bekræft temperatur
Vent 4-5 sekunder, hvorefter
den nye temperatur er indstillet.

INDSTIL ALARM




01 | Indstil alarm
Tryk på knappen **Alarm**. Tallene
for alarm blinker.

Drej **Valgknappen**. Indstil
timertiden.


02 | Bekræft alarm
Tryk på knappen **Alarm** igen,
eller vent 3 sekunder, hvorefter
alarmen er indstillet.

SLÅ ALARMEN FRA





Tryk på knappen **Alarm** og hold den inde i to sekunder. Alarmsymbolet fader ud, og tiden vises.

VISNING AF KLOKKESLÆT



Under tilberedningen kan du trykke på knappen **Tid** for at se klokkeslættet.

TONESIGNAL



For at aktivere eller deaktivere tonesignalet skal du trykke på knappen **Alarm** og **Sluttid** og holde dem nede i 3 sekunder.

LAMPE



Tryk på knappen **Lampe** én gang for at tænde og to gange for at slukke lampen.

BØRNESIKRING



For at aktivere eller deaktivere børnesikringsfunktionen skal du trykke på knappen **Tid** og **Temperatur** og holde dem nede i 3 sekunder. Børnesikringssymbolet viser børnesikringsaktivitet.

12_indstillinger

automatisk tilberedning

I tilstanden Autotilberedning kan du vælge 15 autoprogrammer til tilberedning, stegning og bagning

Vælg tilstanden Autotilberedning
| 01



Indstil opskrift | 02

Vælg den ønskede opskrift ved at dreje **Valgknappen**.

03 | Indstil vægt

Vælg den ønskede vægt ved at dreje **Valgknappen**.

AUTOMATISK TILBEREDNING

AUTOTILBEREDNINGSPROGRAMMER

Følgende tabel indeholder 15 autoprogrammer til stegning, grillning og bagning. Den indeholder de pågældende mængder og relevante anbefalinger. Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig. Se disse anbefalinger. Indsæt altid maden i en kold ovn. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Nr.	Madvare	Vægt/ kg	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
1	Frossen pizza	0,3-0,6 0,7-1,0	Stor rist	3	Sæt den frosne pizza på midten af den store rist.
2	Frosne ovnkartofler	0,3-0,5 (tynde) 0,6-0,8 (tykke)	Bageplade	3	Fordel de frosne ovn-pommes frites på en bageplade. Første indstilling anbefales til franske kartofler, den anden indstilling anbefales til tykke ovn-pommes frites.
3	Hjemmelavet lasagne	0,3-0,5 0,8-1,0	Stor rist	3	Klargør frisk lasagne, eller brug et allerede klargjort produkt, og kom det i et ovnfast fad i en passende størrelse. Anbring fadet i midten af ovnen.
4	Hjemmelavet pizza	1,0-1,2 1,3-1,5	Bageplade	3	Anbring pizzaen på pladen. Vægtindstillingerne er inkl. tilbehør, som f.eks. sovs, grøntsager, ost og skinke. Indstilling 1 (1,0-1,2 kg) er til tynde pizzaer, og indstilling 2 (1,3-1,5 kg) er til pizzaer med meget fyld.

automatisk tilberedning_13

Nr.	Madvare	Vægt/ kg	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
5	Steaks	0,3-0,6 0,6-0,8	Drypbakke med lille rist	4	Anbring marinerede steaks ved siden af hinanden på den lille rist. Vend, så snart ovnen bipper. Den første indstilling er for tynde steaks, den anden indstilling er for tykke steaks.
6	Roastbeef	0,6-0,8 0,9-1,1	Drypbakke med lille rist	2	Anbring den marinerede roastbeef på den lille rist. Vend, så snart ovnen bipper.
7	Steg	0,6-0,8 0,9-1,1	Drypbakke med lille rist	2	Anbring marineret steg på en lille rist med sværen nedad. Vend, når ovnen bipper.
8	Lammekoteletter	0,3-0,4 0,5-0,6	Drypbakke med lille rist	4	Mariner lammekoteletterne. Anbring lammekoteletterne på den lille rist. Vend, så snart ovnen bipper. Den første indstilling er til tynde koteletter, den anden indstilling er for tykke koteletter.
9	Kyllingestykker	0,5-0,7 1,0-1,2	Drypbakke med lille rist	4	Smør kyllingestykkerne med olie og krydderier. Anbring kyllingestykker ved siden af hinanden på den lille rist. Vend, så snart ovnen bipper. Den første indstilling er til 2-3 kyllingestykker. Den anden indstilling er til 4-5 kyllingestykker.
10	Hel kylling	1,0-1,1 1,2-1,3	Drypbakke med lille rist	2	Smør den hele kylling med olie og krydderier. Anbring kylling på den lille rist med brystsidens nedad. Vend, så snart ovnen bipper.
11	Stegt fisk	0,5-0,7 0,8-1,0	Drypbakke med lille rist	4	Anbring fiskene hoved-mod-hale på den lille rist. Første indstilling er for to fisk. Den anden indstilling er for fire fisk. Vend, så snart ovnen bipper. Programmet er velegnet til hele fisk, som f.eks. ørred, sandart eller guldbrasen.
12	Stegte grøntsager	0,4-0,5 0,8-1,0	Drypbakke	4	Anbring grøntsager, som f.eks. skivede courgetter, peberstykker, skivede auberginer, champignoner og cherytomater på en drypbakke. Pensl med en blanding af olivenolie, urter og krydderier.
13	Marmorkage	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Stor rist	2	Kom dejen i en smurt bageform til springformske i en passende størrelse.
14	Frugttærte bund	0,3-0,4 (stor) 0,2-0,3 (linser)	Stor rist	3	Kom dejen i en smurt bageform til kagebund. Første indstillinger for én frugttærtebund, den anden indstilling er for 5-6 små linser.
15	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Stor rist	3	Kom dejen i en metalbageform til 12 muffins. Første indstilling er for små muffins. Den anden indstilling er for store muffins.

14_automatisk tilberedning

installation og vedligeholdelse

INSTALLATION

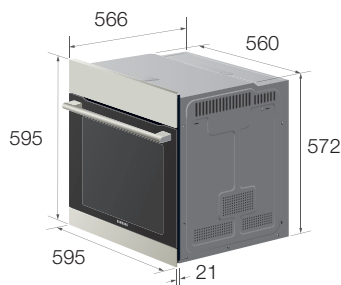
⚠ Sikkerhedsinstruktioner for installationen

Denne ovn må kun installeres af en autoriseret elinstallatør. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte apparatet til strømforsyningen under hensyntagen til relevante sikkerhedsforskrifter.

- Sørg for beskyttelse mod 'levende' dele, når ovnen installeres.
- Det køkkenskab, som ovnen skal indbygges i, skal overholde kravene til stabilitet, som specificeret i DIN 68930.

Tekniske specifikationer

Indgangsspænding/Frekvens	230 V ~ 50 Hz
Volumen (brugbar kapacitet)	66 l
Udgangseffekt	maks. 3400 W
Nettovægt	ca. 36 kg
Vægt med emballage	ca. 41 kg
Kabinet (B x H x D)	595 x 595 x 566 mm
Ovnens indre (B x H x D)	440 x 365 x 405 mm



Strømtilslutning

Hvis apparatet ikke tilsluttes til strømforsyningen med et stik, skal der anvendes en flerpolers isolerende kontakt (med en kontaktafstand på mindst 3 mm) for at overholde sikkerhedsbestemmelserne.

Strømkablet (H05 RR-F eller H05 VV-F, min. 1,5 m,

1,5 ~ 2,5 mm²) skal have en tilstrækkelig længde til at tilslutte ovnen,

også selvom ovnen står på gulvet foran indbygningskabet. Åbn

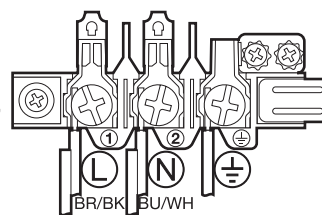
ovnens bageste tilslutningsdæksel med en skruetrækker, og løs

skruerne på kabellemmen, inden du tilslutter strømkablerne til de

relevante tilslutningsterminaler. Ovnens er jordet via (⏏)-terminalen.

Hvis ovnen tilsluttes til strømforsyningen med et stik, skal dette stik

være tilgængeligt, når ovnen er installeret. Samsung har intet ansvar for uheld, der skyldes manglende eller fejlagtig jordforbindelse.

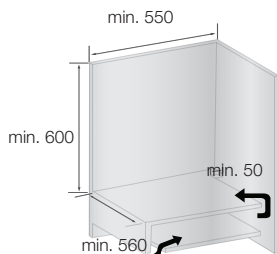


Installation i skabet

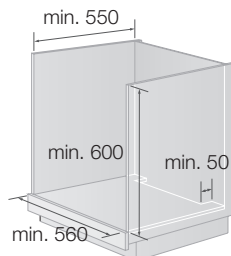
Dette er en indbygningsovn, der skal installeres i et under- eller overskab.

- Bemærk minimumsafstandene.
- Fastgør begge ovnens sider med skruer

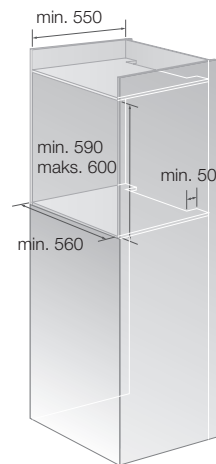
Efter installationen skal du fjerne den beskyttende vinylfilm fra apparatets dør og den beskyttende film fra ovnens indre overflader.



Luftstrøm



Nederste element



Øverste element

FØRSTE OPSÆTNING

Første rengøring

Inden ovnen anvendes første gang, bør den rengøres omhyggeligt. Brug ikke slibende rengøringsmidler, stof eller substanser, da disse kan beskadige ovnens overflade. Brug varmt vand, rengøringsmiddel og en blød, ren klud til at rengøre bagepladen, drypbakken og det andet tilbehør samt det indvendige ovnrum og glideskinneerne i ovnsiderne. Forsiden skal rengøres med en fugtig, blød og ren klud.

Kontrollér, om ovnens ur er indstillet korrekt, og fjern alt tilbehør fra ovnen. Tænd for ovnen i tilstanden Enkelt med varmluft i én time ved 200 °C. Denne procedure vil afbrænde alle produktionssubstanser fra ovnen med en umiskendelig lugt. Dette er normalt, men du bør ventilere dit køkken godt, mens dette står på.

FEJLFINDING

PROBLEM	LØSNING
Hvad skal jeg gøre, hvis ovnen ikke varmer?	<ul style="list-style-type: none">• Der er måske ikke tændt for ovnen. Tænd for ovnen.• Uret er måske ikke indstillet. Indstil uret.• Kontrollér for at se, om de nødvendige indstillinger er foretaget.• Der kan være sprunget en sikring, eller et afbryderrelæ kan være udløst. Udskift sikringen, eller nulstil relæet. Tilkald en el-installatør, hvis dette sker flere gange.
Hvad skal jeg gøre, hvis ovnen ikke opvarmes, heller ikke når funktionen og temperaturen er indstillet?	<ul style="list-style-type: none">• Der kan være problemer med de interne elektriske forbindelser. Kontakt dit lokale servicecenter.
Hvad skal jeg gøre, hvis der vises en fejlkode, og ovnen ikke varmer?	<ul style="list-style-type: none">• Der er en fejl i de elektriske forbindelser. Kontakt dit lokale servicecenter.
Hvad skal jeg gøre, hvis tidsdisplayet blinker?	<ul style="list-style-type: none">• Der har været en strømafbrydelse. Indstil uret.
Hvad skal jeg gøre, hvis ovnlyset ikke lyser?	<ul style="list-style-type: none">• Ovnlyset er i stykker. Kontakt dit lokale servicecenter.
Hvad skal jeg gøre, hvis ovnens blæser kører, uden at den er blevet indstillet?	<ul style="list-style-type: none">• Når du har brugt ovnen, fortsætter blæseren med at køre, til ovnen er afkølet. Kontakt dit lokale servicecenter, hvis blæseren fortsætter med at køre, efter at ovnen er afkølet.

INFORMATIONSKODER

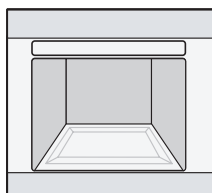
KODE	PROBLEM	LØSNING
	Sikkerhedsafbrydelse. Ovnen har været i fortsat brug ved indstillet temperatur i lang tid.	Sluk for ovnen, og fjern madvarerne. Lad ovnen blive kold, inden du bruger den igen.
	Knap trykkes i mere end 10 sekunder.	Kontakt dit lokale SAMSUNG kundecenter.
	En fejl i ovnen kan medføre ringe ydelse og sikkerhedsproblemer. Stop med det samme med at bruge ovnen.	Kontakt dit lokale SAMSUNG kundecenter.

1) ** henviser til alle tal.

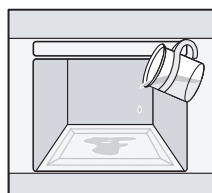
rengøring og vedligehold

SELVRENSNING (TILBEHØR)

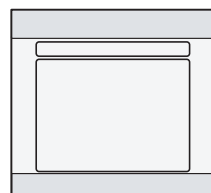
Hvis din ovn er snavset og skal rengøres, kan du anvende den indbyggede damprengøring. Damprengøring er mulig, når ovnen er afkølet.



1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.



2. Kom 0,4 l vand i bunden af den tomme ovn.



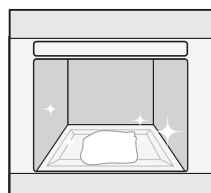
3. Luk lågen.



4. Indstil indstillingsknappen til damprengøring. Når du vælger funktionen til damprengøring, vises symbolet 'SC' (Damprengøring) på displayet, og damprengøring starter automatisk.



5. Når displayet begynder at blinke, og bippene stopper, er handlingen færdig. Indstil indstillingsknappen til Off (Fra) for at afslutte damprengøringen.



6. Rengør ovnens indre med en blød, ren klud.

Bemærkninger vedr. damprensning

- Pas på, hvis du åbner ovnlågen inden damprengøringsproceduren er slut. Vandet på bunden er varmt.
- Åbn ovnlågen, og fjern overskydende vand med en svamp.
- Lad aldrig overskydende vand blive i ovnen i længere tid, f.eks. natten over.
- Rengør ovnens indre med en svamp og rengøringsmiddel eller en blød børste. Besværligt snavs kan fjernes med en nylonskurebørste.
- Kalksten kan fjernes med en klud med eddike.
- Brug en blød klud og rent vand til at rengøre ovnens indre. Glem ikke at aftørre under ovnlågens tætning.
- Hvis ovnen er meget snavset, kan proceduren gentages, efter at ovnen er afkølet.
- Hvis ovnen er alvorligt snavset med fedt, f.eks. efter stegning eller grilning, anbefales det, at du gnider sæbe ind i snavset, inden du bruger ovnens rengøringsfunktion.
- Efter rengøring skal du lade lågen stå på klem i en vinkel på 15 °, så den emaljerede overflade inde i ovnen kan tørre ordentligt.



HURTIG TØRRING

1. Lad lågen stå på klem i en vinkel på ca. 30 °.
2. Indstil Indstillingsknappen til tilstanden Enkelt.
3. Tryk på funktionsknappen.
4. Vælg Varmluft med valgknappen.
5. Indstil en tilberedningstid på ca. 5 minutter og en temperatur på 50 °C.
6. Sluk for ovnen, når denne periode er gået.

KATALYTISK EMALJEOVERFLADE (TILBEHØR)

Den udtagelige beklædning er belagt med en mørkegrå katalytisk emalje, der bliver fyldt med olie og fedt, der skylles den cirkulerende luft ved varmluftbrug. Disse aflejringer afbrændes ved ovntemperaturer på 200 °C og højere, f.eks. ved bagning eller stegning. Højere temperaturer medfører en hurtigere afbrænding.

1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
2. Rengør alle indre ovnoverflader som forklaret i afsnittet om rengøring med håndkraft.
3. Indstil ovnen til konventionel.
4. Indstil varmen til 250 °C.
5. Hold ovnen tændt i ca. en time. Tiden afhænger af, hvor snavset ovnen er. Alt resterende snavs vil gradvist forsvinde ved hver efterfølgende brug af ovnen ved høje temperaturer.

RENGØRING MED HÅNDKRAFT

 **FORSIGTIG:** SØRG FOR, AT OVNE OG TILBEHØR ER AFKØLET INDEN RENGØRING

Ovnens indre

- Til rengøring af ovnens indre skal du bruge en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
 - Rengør ikke lågens tætning med hænderne.
 - Brug ikke skuresvampe eller rengøringsvampe.
 - Brug specialfremstillede ovnrengøringsmidler for at undgå at beskadige de emaljerede ovnoverflader.
 - For at fjerne besværligt snavs skal du bruge et særligt ovnrensningmiddel.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, hårde børster, skuresvampe eller klude, ståluld, knive eller andre slibende materialer.

Ovnens ydre

- Til rengøring af ovnens ydre skal du bruge en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Tør efter med køkkenrulle eller en tør klud.
- Brug ikke skurepulver, ætsende eller slibende produkter.

Ovnens forsider af rustfrit stål

- Brug ikke ståluld, skuresvampe eller andre slibemidler. Dette kan beskadige finishen.

Ovnens aluminiumsforsider

- Aftør overfladen forsigtigt med en blød, ren klud eller mikrofiberklud og et mildt rengøringsmiddel til vinduer.

Udstyr

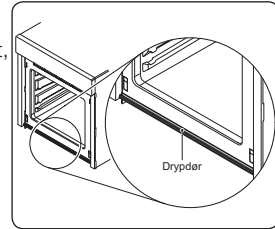
Rengør tilbehøret efter hver anvendelse, og tør det af med køkkenrulle. Læg det, hvis det er nødvendigt, i varmt sæbevand i 30 minutter for lettere rengøring.





Drypdør

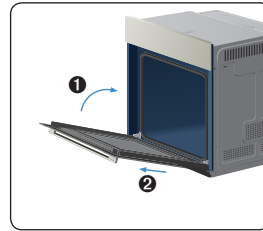
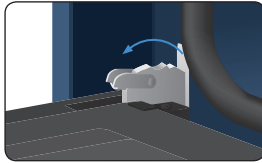
- Drypdøren er til opsamling af vand fra dampen, når ovnen er i drift, og det beskytter inventaret. Rengør drypdøren efter tilberedning.



FJERNELSE AF LÅGEN

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

-  **FORSIGTIG:** Ovnlågen er tung.

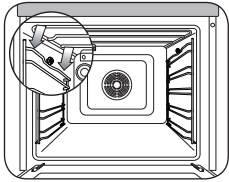


1. Åbn låget, og åbn clipsene på begge hængsler helt.
2. Luk lågen ca. 70°. Tag med begge hænder fat om midten af siderne på ovnlågen, og træk/løft, indtil hængslerne kan tages ud.

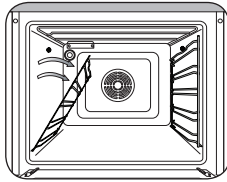




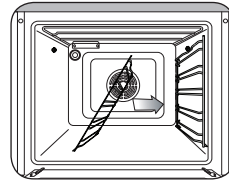
AFMONTERING AF SIDESKINNERNE (TILBEHØR)



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



2. Drej sideskinnen ca. 45 °.



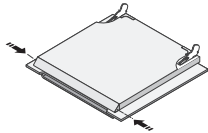
3. Træk, og fjern sideskinnen fra de to huller i bunden.



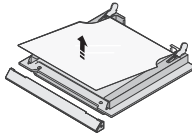
MONTERING: Gentag trinnene 1, 2 og 3 i omvendt rækkefølge.

FJERNELSE AF LÅGEGLASSET

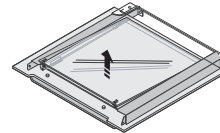
Ovnlågen er udstyret med tre lag glas, der er placeret mod hinanden. Disse lag kan fjernes til rengøring.



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



2 Fjern afdækningen, og fjern glas 1 fra lågen.



3 Løft glas 2, og rengør lagene med varmt vand eller opvaskemiddel, og polér dem tørre med en tør, ren klud.



Dørglassene varierer fra to stk. til fire stk. afhængigt af model. Men metoden til adskillelse og samling er den samme.



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

UDSKIFTNING AF PÆRE

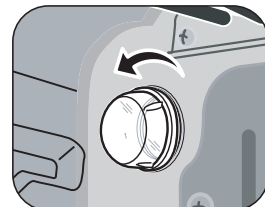


Fare for elektrisk stød! Udfør følgende trin, inden du udskifter nogen af pærerne i ovnen:

- Sluk for ovnen.
- Fjern ovnen fra strømtilslutningen.
- Beskyt ovnpæren og glasdækslet ved at anbringe en klud nederst i ovnrummet.
- Pærer kan købes hos SAMSUNGS servicecenter.

Bageste ovnpære

1. Fjern dækslet ved at dreje mod uret, fjern metalringen, isoleringsringen, og rengør glasdækslet. Udskift om nødvendigt pæren med en 25 watt, 230 V, 300 °C varmeresistent ovnpære.
2. Rengør om nødvendigt glasdækslet, metalringen og isoleringsringen.
3. Fastgør metalringen og isoleringsringen til glasdækslet.
4. Anbring glasdækslet, hvor du fjernede det i trin 1, og drej med uret for at sætte det fast.



20_rengøring og vedligehold





memo _____





memo _____





memo _____





KORREKT AFFALDSBORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT (ELEKTRISK & ELEKTRONISK Udstyr)

(Gælder i EU og andre europæiske lande med separate indsamlingssystemer)

Mærket på dette produkt, på tilbehør eller i den medfølgende dokumentation betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, hovedsæt, USB-ledning) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at undgå skadelige miljø- eller sundhedspåvirkninger på grund af ukontrolleret affaldsbortskaffelse skal ovennævnte bortskaffes særskilt fra andet affald og indleveres behørigt til fremme for bæredygtig materiale genvinding.

Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere ovennævnte med henblik på miljøforsvarlig genvinding.

Virksomheder bedes kontakte leverandøren og læse betingelserne og vilkårene i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil bør ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.



SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr (French)
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818 717100	

Kodenr.: DG68-00191K

NV6355 Series

Built-in Oven

user manual



This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at
www.samsung.com/register



using this manual

Thank you for choosing a SAMSUNG Built - In Oven.

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

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

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:



WARNING or CAUTION



Important



Note


SAFETY INSTRUCTIONS


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


ELECTRICAL SAFETY

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

- This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.
- In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.
- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service Centre or your dealer.
- If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorised service agent. (Fixed wiring type appliance only)
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (power cord type appliance only)
- Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.
- The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.
- The rating plate is located on the right side of the door.
- The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.
- Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- It should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

 **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.


SAFETY DURING OPERATION

- This oven has been designed only for the cooking of household foods.
- During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.
- Never store flammable materials in the oven.
- The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

2_using this manual



- When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.
- When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the Big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
- Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
- The oven door must be closed during cooking.
- Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
- Fruit juices will leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep pan.
- Do not rest bakeware on the open oven door.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
- appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away
- Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning.
- If this appliance has steam or self cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning.
- If this appliance has self cleaning function, during self cleaning the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
- Do not step, lean, sit or place heavy stuff on the door.
- Do not open the door with unnecessarily strong power.

 **WARNING:** Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.


 **WARNING:** Do not leave the door open while oven is cooking.

DISPOSAL INSTRUCTIONS

Disposing of the packaging material

- The material used to package this appliance is recyclable.
- Dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facility.

Disposing of old appliances

 **WARNING:** Before disposing of old appliances, make them inoperable so that they cannot be a source of danger.

To do this, disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.

To protect the environment, it is important that old appliances are disposed of in the correct manner.

- The appliance must not be disposed of with household rubbish.
- You can obtain information about collection dates and public refuse disposal sites from your local refuse department or council.





contents

CHILD DOOR-LOCK	5	To use it
	5	Child door-lock removal
	5	Installation of child door-lock
OVEN CONTROLS	6	Oven controls
ACCESSORY	6	Accessory
TEST DISHES	8	Test dishes
FUNCTIONS	9	Functions
USING THE COOKING MODE	10	Using the cooking mode
SETTINGS	10	Time setting
	11	Set cooking time
	11	set end time
	11	Change times set
	12	Change temperature
	12	Set alarm
	12	Deactive alarm
	12	Time display
	12	Tone signal
	12	Lamp
	12	Child lock
AUTOMATIC COOKING	13	Auto cook programmes
INSTALLATION & MAINTENANCE	15	Installation
	16	Initial setup
	16	Troubleshooting
	16	Information codes
CLEANING & CARE	17	Steam cleaning (Optional)
	18	Rapid drying
	18	Catalytic enamel surface (Optional)
	18	Hand cleaning
	19	Door removal
	20	Detaching the side runners (optional)
	20	Door glass removal
	20	Bulb exchange

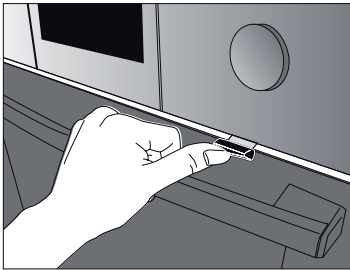




child door-lock

Child door-lock prevents door opening accident by children while oven is in cooking.

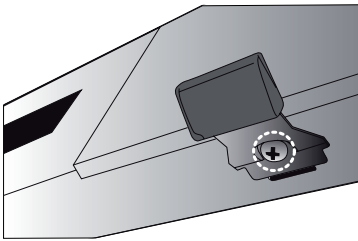
TO USE IT



When you open the door, please lift up the Child door-lock and pull the door at the same time.

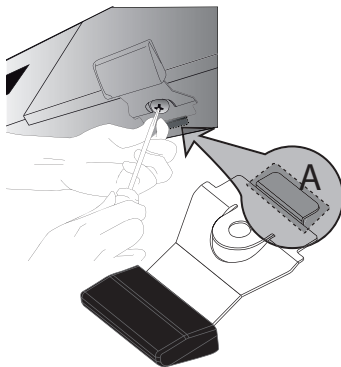
CHILD DOOR-LOCK

CHILD DOOR-LOCK REMOVAL



Remove the screw from Child door-lock.

INSTALLATION OF CHILD DOOR-LOCK

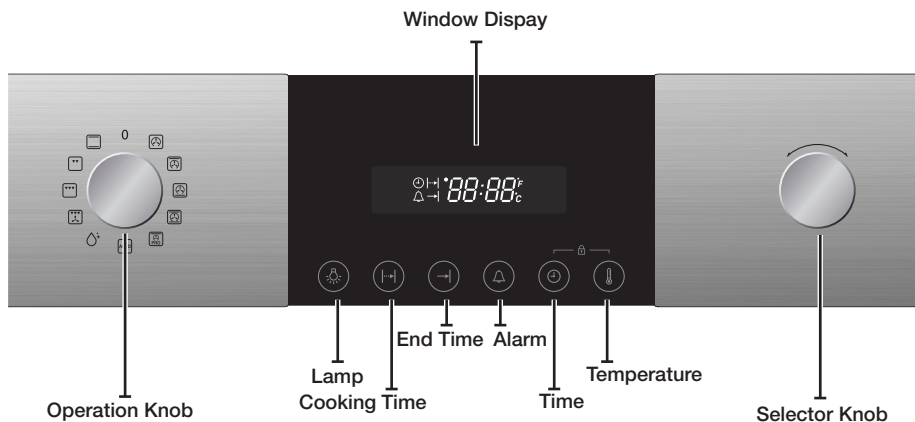


1. Insert "A" part of Child door-lock into the hole which is presented on the picture.
2. Screw on Child door-lock to fix it.

child door-lock_5



oven controls



Front design

The front panel is available in various material and color options including stainless steel, white, black and glass. For purposes of quality improvement, the appearance may be subject to change.



The Function Select Knob and the Time Control Knob are pop - up knobs. Simply push to turn. (Optional)

accessory

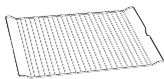
Your new Samsung oven comes with a lot of accessories that should become very helpful during the preparation of different meals.



CAUTION: Be sure to attach the accessory correctly to the racks. Trays need to have at least 2 cm space towards the bottom of the oven, otherwise the enamel surface could be damaged.

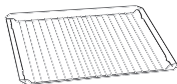


WARNING: Be very carefull removing meals and/or accessories out of the oven. Hot meals, accessories and surfaces can burn you!



Small grid (Optional)

The small grid should be used for grilling and roasting meals. It can be used in combination with the dripping tray to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven.



Big grid

The big grid should be used for grilling and roasting meals. You could use it with casseroles and other baking pots. Please put the bent up frame side to the back, in order to support the reposition when cooking big loads.

**Baking tray** (Optional)

The (flat) baking tray could be used for the preparation of cakes, cookies and other pastries. Please put the slanted side to the front.

**Dripping tray** (Optional)

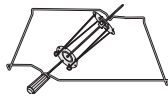
The (deep) dripping tray is good for roasting. It can be used in combination with the small grid to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven. Please put the slanted side to the front.

**Extra dripping tray** (Optional)

The extra dripping tray is good for large amount of food. Please put the slanted side to the front.

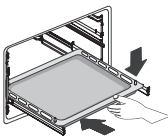
**Grill spit** (Optional)

The grill spit could be used for grilling fowls such as chicken. The grill spit can only be used in single mode on rack 3, because its spit has to be attached to an adapter on the back plane. Remove black handle while cooking.

**Rotisserie spit and Shashlik** (Optional)

To use it :

- Place the deep pan (no trivet) at level 1 to collect the cooking juices or on the bottom of the oven if the piece of meat to be roasted is too big.
- Slide one of the forks onto the spit; put the piece of meat to be roasted onto the spit;
- Parboiled potatoes and vegetables can be placed around the edge of the deep pan to roast at the same time.
- Place the cradle on the middle shelf and position with the "v" shape at the front.
- To help insert the spit, the handle can be screwed onto the blunt end.
- Rest the spit onto the cradle with the pointed end towards the back and gently push until the tip of the spit enters the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the "v" shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.)
- Before cooking unscrew the handle. After cooking screw the handle back on to help remove the spit from the cradle.

**Telescopic slide guide** (Optional)

- To insert the grid, baking or roasting pan, first slide out the telescopic guides for one particular level.
- Place the tray or pan on the guides and push them back completely into the oven.
Close the oven door only after you have pushed the telescopic guides into the oven



test dishes

According to standard EN 60350

1. Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
Shortbread	Baking tray	3	Conventional	160-170	20-30
	Baking tray + Dripping tray	1+4	Convection	140-160	25-35
Small Cakes	Baking tray	3	Conventional	160-180	15-25
	Baking tray + Dripping tray	1+4	Convection	150-170	25-35
Fatless Sponge Cake	Springform cake tin on Big grid (Dark coated, ø 26 cm)	2	Conventional	160-180	20-30
	Baking tray + Big grid + 2 Springform cake tins ** (Dark coated, ø 26 cm)	1+4	Convection	140-160	35-45
Apple Pie	Big grid + 2 Springform cake tins * (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Convectional	170-190	70-90
	Baking tray + Big grid + 2 Springform cake tins ** (Dark coated, ø 20 cm)	1+4	Convection	150-170	90-110

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

** Two cakes are arranged in the center on top of each other.

2. Grilling

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

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
White Bread Toasts	Big grid	5	Large grill	270 °C	1st 1-2 2nd 1-1½
Beef Burgers * (12 ea)	Small grid on baking tray	4	Large grill	270 °C	1st 14-16 2nd 4-6

*Beef Burgers: Preheat the empty oven for 15 minutes using Large Grill function.

functions



Conventional

Heat is emitted from the top and bottom heating system. This function should be used for standard baking and roasting of almost any type of dishes.

Suggested temperature : 200 °C



Convection

The heat generated by the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for frozen dishes and baking.

Suggested temperature : 170 °C



Top Heat + Convection

The heat generated by the top heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for roasting crusty dishes like meat.

Suggested temperature : 190 °C



Bottom Heat + Convection

The heat generated by the bottom heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for pizzas, bread and cakes.

Suggested temperature : 190 °C



Large Grill

Heat is emitted from the large area grill. This function should be used for scalloped dishes like lasagne and grilling meat.

Suggested temperature : 240 °C



Small Grill

Heat is emitted from the small area grill. This function should be used for smaller dishes that need less heat, like fish and filled baguettes.

Suggested temperature : 240 °C



Fan + Grill

The heat generated by the two top heating elements is distributed by the fan.

This mode can be used for grilling meat and fish.

Suggested temperature : 240 °C



Intensive heat

This mode activates all heating elements such as upper, lower and convection fan alternately.

The heat is distributed evenly in the oven. This mode is suitable for big quantities of food, which need heat supply, such as large gratins and pies.

Suggested temperature : 170 °C



ProRoasting

This mode includes an automatic heating-up cycle up to 220 °C.

The top heater and the convection fan is operating during the process of searing the meat.

After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection. (40~150 °C)

This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts, poultry and fish.

Suggested temperature : 100 °C



Using the cooking mode



01 | Select Cooking mode

Turn the Operation knob to select the desired oven function.



02 | Set temperature

Turn the Selector knob to apply desired temperature.



03 | Confirm temperature

Press the Temperature key to set the desired temperature.

settings

TIME SETTING



Set hours | 01

Press **Time** key, hours figure will blink.



Set minutes | 02

Press **Time** key, minutes figure will blink.



Turn **Selector knob**, set time.



03 | Confirm time

Press **Time** key again, to set the current time.





SET COOKING TIME



0:00

Set cooking time | 01

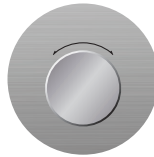
Press **Cooking time** key, cooking time figure will blink.



1:30

02 | Confirm cooking time

Press **Cooking time** key again, or wait 4-5 seconds.



Turn **Selector knob**, apply specific setting.

SETTINGS

SET END TIME



12:00

Set end time | 01

Press **End time** key, end time figure will blink.



13:45

02 | Confirm end time

Press **End time** time key again, or wait 3 seconds.



Turn **Selector knob**, set specific time.

CHANGE TIMES SET

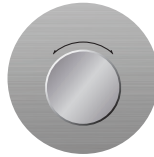


or



Select time to change | 01

Press **End time** or **cooking time** key, time figure will blink.



Turn **Selector knob**.



or



02 | Confirm changed time

Press **End time** or **cooking time** key, time figure will blink.



CHANGE TEMPERATURE

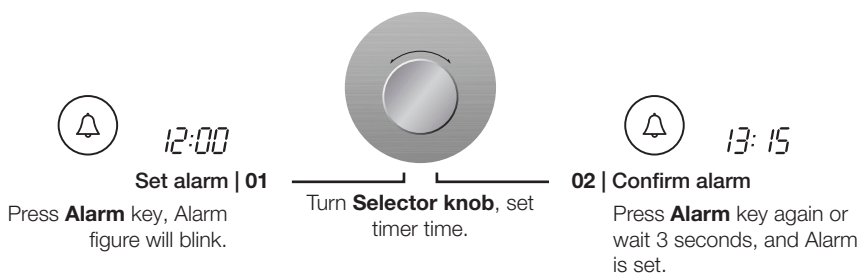


01 | Set temperature
Press **Temperature** key, temperature figure will blink.

Turn **Selector knob**, set new temperature.

02 | Confirm temperature
Wait 4~5 seconds, then the new temperature is set.

SET ALARM




01 | Set alarm
Press **Alarm** key, Alarm figure will blink.

Turn **Selector knob**, set timer time.


02 | Confirm alarm
Press **Alarm** key again or wait 3 seconds, and Alarm is set.

DEACTIVE ALARM





Press and hold **Alarm** key for two seconds, the alarm figure will fade and time is displayed.

TIME DISPLAY




During Cooking process, press **Time** key to see the clock time.

TO NE SIGNAL





To activate or deactivate the tone signal, press and hold the **Alarm** and the **End time** key for 3 seconds.

LAMP



Press **Lamp** key 1x for lamp and 2x to turn it off.

CHILD LOCK



To activate or deactivate the child lock function, press and hold the **Time** and the **Temperature** key for 3 seconds. The child lock figure shows child lock activity.

automatic cooking

In auto cook mode you can select 15 Auto Programmes for cooking, roasting and baking.

Select Auto cook mode | 01



Set recipe | 02

Select the desired recipe by turning **Selector knob**.

03 | Set weight

Select the desired weight by turning **Selector knob**.

AUTOMATIC COOKING

AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents 15 Auto Programmes for Cooking, Roasting and Baking. It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking Modes and times have been pre-programmed for your convenience. Please refer to these recommendations. Always insert food in cold oven. Use oven gloves when taking out!

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Frozen Pizza	0.3-0.6 0.7-1.0	Big grid	3	Put frozen pizza in the middle of the big grid.
2	Frozen Oven Chips	0.3-0.5 (thin) 0.6-0.8 (thick)	Baking tray	3	Distribute frozen oven chips evenly on the baking tray. First setting is for thin French fries, the second setting is for thick oven chips.
3	Homemade Lasagne	0.3-0.5 0.8-1.0	Big grid	3	Prepare fresh lasagne or use ready prepared product and put into a suitable sized ovenproof dish. Put dish in the centre of oven.
4	Homemade Pizza	1.0-1.2 1.3-1.5	Baking tray	3	Put pizza on the tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Setting 1 (1.0-1.2kg) is for thin pizzas and setting 2 (1.3-1.5kg) is for pizza with much topping.
5	Beef Steaks	0.3-0.6 0.6-0.8	Dripping tray with small grid	4	Put marinated beef steaks side by side on the small grid. Turn over, as soon as the oven beeps. The first setting is for thin beef steaks, the second setting is for thick beef steaks.

automatic cooking_13



No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
6	Roast Beef	0.6-0.8 0.9-1.1	Dripping tray with small grid	2	Put marinated roast beef on small grid. Turn over, as soon as the oven beeps.
7	Roast Pork	0.6-0.8 0.9-1.1	Dripping tray with small grid	2	Put marinated roast pork on small grid with the rind side down. Turn over as soon as the oven beeps.
8	Lamb Chops	0.3-0.4 0.5-0.6	Dripping tray with small grid	4	Marinate lamb chops. Put lamb chops on small grid. Turn over, as soon as the oven beeps. The first setting is for thin chops, the second setting is for thick chops.
9	Chicken Pieces	0.5-0.7 1.0-1.2	Dripping tray with small grid	4	Brush chicken pieces with oil and spices. Put chicken pieces side by side on the small grid. Turn over, as soon as the oven beeps. The first setting is for 2-3 chicken pieces the second setting for 4-5 chicken pieces.
10	Whole Chicken	1.0-1.1 1.2-1.3	Dripping tray with small grid	2	Brush whole chicken with oil and spices. Put chicken on the small grid with the breast side down. Turn over, as soon as the oven beeps.
11	Roast Fish	0.5-0.7 0.8-1.0	Dripping tray with small grid	4	Put fishes head to tail on the small grid. First setting is for 2 fishes, the second setting is for 4 fishes. Turn over, as soon as the oven beeps. The programme is suitable for whole fishes, like trout, pikeperch or gilthead.
12	Roast Vegetables	0.4-0.5 0.8-1.0	Dripping tray	4	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into dripping tray. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.
13	Marble Cake	0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	Big grid	2	Put dough into a suitable sized buttered baking dish for bundt cake.
14	Fruit Flan Base	0.3-0.4 (large) 0.2-0.3 (tartlets)	Big grid	3	Put dough into buttered baking dish for cake base. First setting is for one fruit flan base, the second setting is for 5-6 small tartlets.
15	Muffins	0.5-0.6 0.7-0.8	Big grid	3	Put dough into black metal baking dish for 12 muffins. First setting is for small muffins, the second setting is for large muffins.

14_automatic cooking



installation & maintenance

INSTALLATION

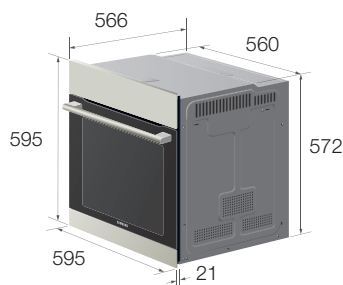
Safety instructions for the installation

This oven may be installed only by an approved electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains and in so doing for observing the relevant safety regulations.

- Ensure protection from live parts when installing the oven.
- The kitchen cabinet in which the oven is built in must satisfy stability requirements as specified in DIN 68930.

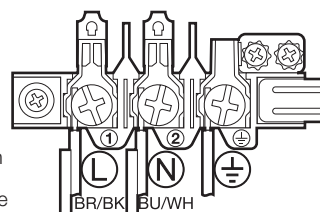
Technical specifications

Input voltage/Frequency	230 V ~ 50 Hz
Volume (usable capacity)	66 L
Output rating	max. 3400 W
Net weight	approx. 36 kg
Weight with packaging	approx. 41 kg
Housing (W x H x D)	595 x 595 x 566 mm
Oven interior (W x H x D)	440 x 365 x 405 mm



Power connection

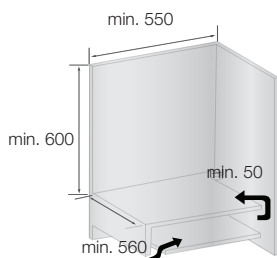
If the appliance is not connected to the mains with a plug, a multiple isolator switch (with at least 3 mm contact spacing) must be provided in order to satisfy safety regulations. The power cable H05 RR-F or H05 VV-F, min. 1.5 m, 1.5 ~ 2.5 mm² must be of sufficient length to be connected to the oven, even if the oven stands on the floor in front of its built-in cabinet. Open the rear connection cover of the oven with a screwdriver and loosen the screws of the cable clamp before you connect the power lines to the relevant connection terminals. The oven is earthed via the (⊥)-terminal. If the oven is connected to the mains with a plug, this plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung will take no responsibility for accidents that originate from a missing or faulty earth connection.



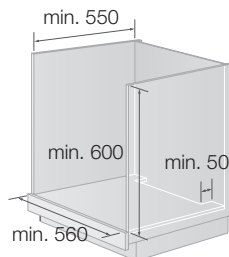
Installation in the cabinet

This is a built-in oven, which needs to be installed into an upper or lower cabinet.

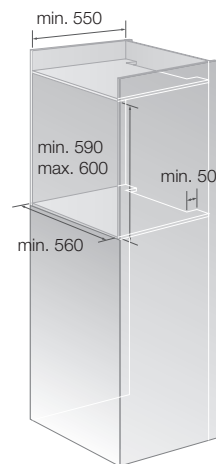
- Observe minimum distances.
 - Fix oven on both sides using screws
- After installation, remove the vinyl protective film from the door to the appliance and the protective film from the interior surfaces of the oven.



Airflow



Lower element



Top element

installation & maintenance_15

INITIAL SETUP




Initial cleaning

Before the oven is used for the first time, it should be cleaned thoroughly. Do not use any abrasive cleaning agents, cloths or substances, because they could damage the oven surfaces. Use warm water, detergent and soft clean cloth to clean the baking tray, dripping tray, grids and the other accessories, as well as the internal compartment and the guide rails at the oven sides. The front should be cleaned with damp, soft and clean cloth. Check if the oven clock is set correctly and remove all accessories from the oven. Run oven in single mode with convection for one hour at 200 °C. This procedure will burn any remaining production substances in the oven with an unmistakable odour. This is normal, though make sure your kitchen is well ventilated during that time.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
What should I do if the oven doesn't heat up?	<ul style="list-style-type: none">• The oven may not be switched on. Switch the oven on.• The clock may not be set. Set the clock.• Check to see if the required settings have been applied.• A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an electrician.
What should I do if the oven doesn't heat up even after the function and temperature have been set?	<ul style="list-style-type: none">• There may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.
What should I do if an error code appears and the oven does not heat up?	<ul style="list-style-type: none">• There is a fault in the internal electrical circuit connection. Call your local service centre.
What should I do if the time display is blinking?	<ul style="list-style-type: none">• There has been a power failure. Set the clock.
What should I do if the oven light doesn't illuminate?	<ul style="list-style-type: none">• The oven light is faulty. Call your local service centre.
What should I do if the oven's fan is running without having been set?	<ul style="list-style-type: none">• After use, the oven's fan runs until the oven has cooled down. Call your local service centre if the fan continues to run after the oven has cooled down.

INFORMATION CODES

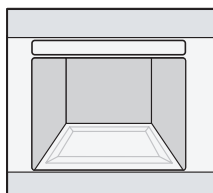
CODE	PROBLEM	SOLUTION
	Safety shut off. The oven continues operating at the set temperature for a prolonged time.	Turn oven off and remove food. Allow oven to cool before using it again.
	Key is pressed for over 10 seconds.	Call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
	An oven error may cause low performance and problems in safety. Stop using the oven immediately.	Call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

1) ** refers to all numbers.

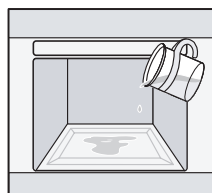
cleaning & care

STEAM CLEANING (OPTIONAL)

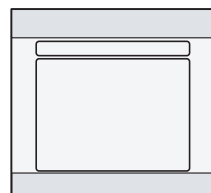
If your oven is dirty and must be cleaned, you could use the built-in steam cleaning. Steam cleaning will be available after the oven has cooled down.



1. Remove all accessories from the oven.



2. Pour 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the oven.



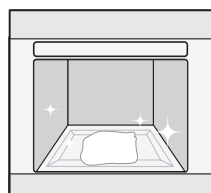
3. Close oven door.



4. Set the operation knob to steam cleaning. When you choose steam cleaning function, 'SC' sign pops up on the display and steam cleaning is automatically started.



5. When the display starts to blink and a beep occurs, the operation is complete. Set the operation knob to Off to end the steam cleaning.



6. Clean the oven interior with a soft clean cloth.

Steam cleaning notes

- Take care when opening the door before the end of the steam cleaning procedure; the water on the bottom is hot.
- Open the oven door and remove the remaining water with a sponge.
- Never leave the residual water in the oven for a longer time, for example, over night.
- Clean the oven interior with a sponge and detergent or a soft brush. Stubborn soil can be removed with a nylon scourer.
- Lime deposits can be removed with a cloth soaked in vinegar.
- Use soft cloth and clear water to clean the interior. Do not forget to wipe under the oven door seal.
- If the oven is heavily soiled, the procedure may be repeated after the oven has cooled.
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommend that you rub detergent into the stubborn soil before activating the oven cleaning function.
- Leave the oven door ajar at 15° after cleaning to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.



RAPID DRYING

1. Leave the oven door ajar at approximately 30 °.
2. Set the operation knob to single mode.
3. Press the function button.
4. Select convection with the selector knob.
5. Set a cooking time of about 5 minutes and a temperature of 50 °C.
6. Switch the oven off at the end of this period.

CATALYTIC ENAMEL SURFACE (OPTIONAL)

The removable cover casing is coated with a dark gray catalytic enamel this can become coated with oil and fat distributed by circulating air during convection heating. These deposits will burn off at oven temperatures of 200 °C and higher, for example, while baking or roasting. Higher temperatures will result in faster burning.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean all interior oven surfaces as described in the hand cleaning section.
3. Set the oven to conventional.
4. Set the heat to 250 °C.
5. Run the oven for approximately 1 hour. The length of time depends on the degree of soiling. Any remaining soil will gradually disappear with each subsequent use of the oven at high temperatures.

HAND CLEANING

 **CAUTION:** MAKE SURE THE OVEN AND ACCESSORY IS COOL BEFORE CLEANING

Oven Interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- Do not use scouring pads or cleaning sponges.
- To avoid damaging the enameled oven surfaces, use customary oven cleaners.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.

Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials.

Oven exterior

- For cleaning the exterior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Dry with kitchen roll or a dry towel.
- Do not use scourers, caustic cleaners or abrasive products.

Stainless steel oven fronts

- Do not use steel wool, scouring pads or other abrasives. They may damage the finish.

Aluminum oven fronts

- Wipe the surface gently with a soft clean cloth or micro fiber cloth and a mild window cleaning detergent.

Accessory

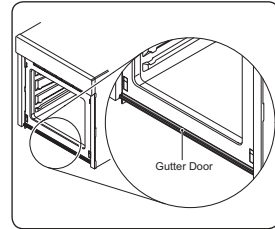
Wash the accessory after every use and dry it with a kitchen towel. If necessary, lay in warm soapy water for about 30 minutes for easier cleaning.





Gutter door

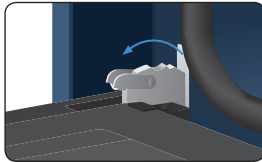
- The gutter door is for collecting the water from the moisture when oven is operating and it protects furniture. Clean the gutter door after cooking.



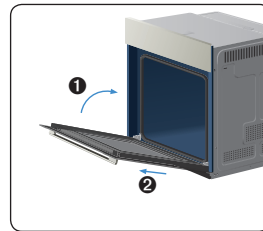
DOOR REMOVAL

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

-  **CAUTION:** The oven door is heavy.



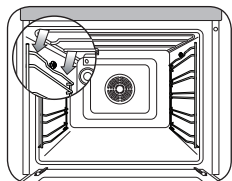
1. Open the door and flip open the clips at both hinges completely.



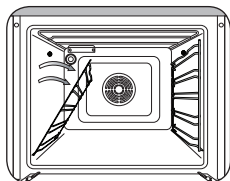
2. Close the door by approximately 70°. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and pull-lift until the hinges can be taken out.



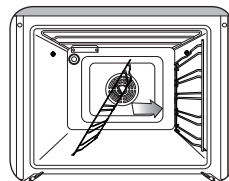
DETACHING THE SIDE RUNNERS (OPTIONAL)



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



2. Rotate the side runner by approximately 45 °.

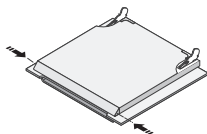


3. Pull and remove the side runner from bottom two holes.

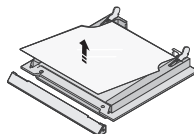
 **ATTACHING:** Repeat steps 1, 2 and 3 in reverse order.

DOOR GLASS REMOVAL

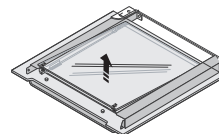
The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.




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



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




- 3 Lift glass 2 and Clean the sheets with warm water or washing-up liquid and polish dry them with a soft clean cloth.

 The Door-Glass is different from 2 EA to 4 EA model by model. But, the method of the disassembly and assembly is same.

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

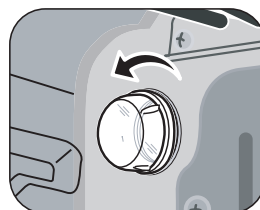
BULB EXCHANGE

 **Danger of electric shock! Before replacing any of the oven bulbs, take the following steps:**

- Switch oven Off.
- Disconnect the oven from the mains.
- Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven compartment.
- Bulbs can be purchased from the SAMSUNG Service Centre.

Rear oven lamp

1. Remove cap by turning anticlockwise and remove the metal ring, the sheet ring and clean the glass cap. If necessary, replace the bulb with a 25 watt, 230 V, 300 °C heat-resistant oven light bulb.
2. Clean the glass cap, the metal ring and the sheet ring if necessary.
3. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.
4. Place glass cap where you have removed it in step 1 and turn it clockwise to keep it in place.



20_cleaning & care



memo





memo _____





memo _____





CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

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

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

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



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr (French)
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code No.: DG68-00191K