

NV66H5737LB

# Four encastrable

## Manuel d'utilisation

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

**SAMSUNG**

# sommaire

## UTILISATION DE CE MANUEL

3

3 Utilisation de ce manuel

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

3

3 Précautions importantes relatives à la sécurité  
7 Les bons gestes de mise au rebut de ce produit  
(Déchets d'équipements électriques et électroniques)  
7 Fonction d'économie d'énergie automatique  
7 Remplacement de l'ampoule  
9 Retrait de la porte  
9 Retrait des vitres de la porte

## INSTALLATION

10

10 Installation

## COMMANDES DU FOUR

11

11 Commandes du four

## ACCESSOIRES

11

11 Accessoires

## AVANT DE COMMENCER

13

13 Réglage de l'horloge  
14 Premier nettoyage

## UTILISATION DU FOUR

15

15 Réglage du mode Séparateur  
19 Réglage de la température du four  
20 Mise hors tension du four  
20 Temps de cuisson  
21 Minuterie  
22 Pour allumer/éteindre la lampe du four  
22 Sécurité enfants  
22 Arrêt du signal sonore  
23 Fonctions du four  
29 Essais de plats

## CUISSON AUTOMATIQUE

30

30 Programmes de cuisson automatique unique  
33 Programmes de cuisson automatique supérieure  
34 Programmes de cuisson automatique inférieure  
35 Programmes de cuisson automatique double

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

36

36 Auto-nettoyage  
37 Nettoyage à la vapeur  
39 Nettoyage manuel  
39 Surface émaillée catalytique (en option)  
39 Nettoyage du collecteur d'eau (en option)  
40 Glissières latérales (en option)  
41 Dépannage  
42 Codes d'information  
43 Fiche technique de l'appareil

Français - 2

# utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi ce four encastrable SAMSUNG.

Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.

Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



**AVERTISSEMENT ou ATTENTION**



**Important**



**Remarque**

## consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.

Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

### PRÉCAUTIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

#### **AVERTISSEMENT**

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé. (pour les modèles à filerie fixe).

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. (Pour les modèles à cordon d'alimentation uniquement).

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

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

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

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

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

Si le four est équipé de fonctions de nettoyage automatique, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte. La fonction de nettoyage dépend du modèle. Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (Modèle avec sonde thermique uniquement)

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

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

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



L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

**Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.**

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

Lors de l'utilisation du four, les surfaces externes peuvent devenir très chaudes.

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

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Veillez placer à l'arrière le côté du cadre incliné vers le haut, afin de maintenir le support lors de la cuisson d'aliments lourds. (En fonction du modèle)



## ATTENTION

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

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

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

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

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

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

Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.

Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

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

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

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

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

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.

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

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

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

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

## LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)



### (Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH), rendez-vous sur :

[samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

## FONCTION D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE AUTOMATIQUE

- Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 10 minutes.
- Éclairage : Durant la cuisson, vous pouvez éteindre la lampe du four en appuyant sur le bouton « Éclairage du four ». Pour économiser l'énergie, l'éclairage du four s'éteint quelques minutes après le démarrage du programme de cuisson.

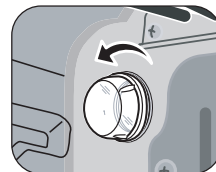
## REMPACEMENT DE L'AMPOULE

**⚠ Risque de choc électrique ! Avant de remplacer une ampoule du four, suivez la procédure ci-dessous :**

- Éteignez le four.
- Débranchez-le de la prise murale.
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en recouvrant le plancher du four avec un linge.
- Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente SAMSUNG.

## Éclairage arrière du four

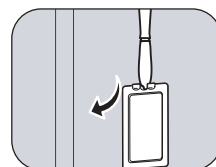
1. Tournez le cache dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer et enlevez la bague métallique et le joint. Nettoyez le cache en verre. Si nécessaire, remplacez l'ampoule par une ampoule spécial four de 25-40 W résistante à des températures de 300 °C.



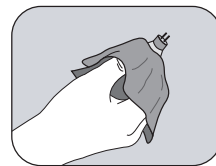
2. Au besoin, nettoyez le cache en verre, la bague métallique et le joint.
3. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.
4. Remettez le cache en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer solidement.


## Éclairage latéral du four (selon le modèle)

1. Pour retirer le cache en verre, soutenez sa partie inférieure d'une main, puis insérez un outil pointu et plat (ex. : couteau de table) entre le verre et le cadre.



2. Extrayez le cache.
3. Au besoin, remplacez l'ampoule halogène par une ampoule pour four de 25-40 W résistante à une température de 300 °C.



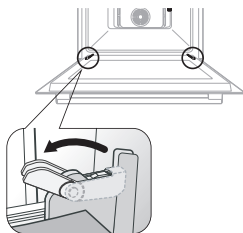
 **Conseil :** utilisez toujours un chiffon sec lorsque vous manipulez l'ampoule halogène afin d'éviter les traces de doigt. Cela permet d'augmenter la durée de vie de l'ampoule lorsque vous la remplacez.

4. Remettez le cache en place.

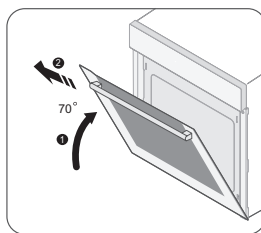
## RETRAIT DE LA PORTE

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte ; si toutefois un retrait est nécessaire (ex. : pour des besoins de nettoyage), suivez les instructions ci-dessous.

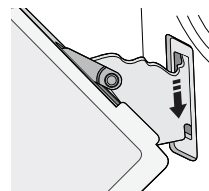
**⚠ ATTENTION :** La porte du four est lourde.



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



2. Faites remonter la porte d'environ 70°. Saisissez chaque côté de la porte en son milieu et tirez-la légèrement vers vous tout en la soulevant jusqu'à ce les charnières se désengagent.

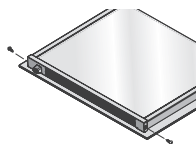


3. Après nettoyage, répétez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse pour refixer la porte. La fixation de la charnière doit être fermée de chaque côté.

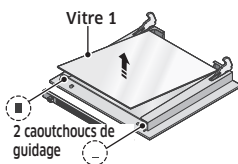
## RETRAIT DES VITRES DE LA PORTE

La porte du four est équipée de 3 vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.

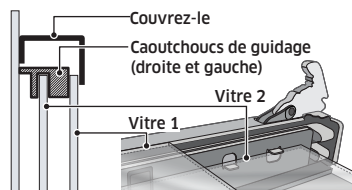
**⚠ AVERTISSEMENT :** Pour nettoyer les vitres de la porte du four, retirez-la du four.



1. Retirez les 2 vitres situées sur les côtés gauche et droit de la porte.



2. Détachez l'habillage et retirez les vitres 1, 2 ainsi que les 2 caoutchoucs de guidage de la porte.



3. Après avoir nettoyé les vitres, procédez au réassemblage en répétant les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse. Respectez les positions correctes des vitres en vous aidant de l'illustration ci-dessus.

 La porte peut être constituée de 3-4 vitres en fonction du modèle ;

 **IMPORTANT :** Lors de la pose de la vitre intérieure n°1, veillez à ne pas utiliser la vitre n°2 et à diriger la face imprimée vers le bas.

# installation

## ⚠️ Consignes de sécurité pour l'installation

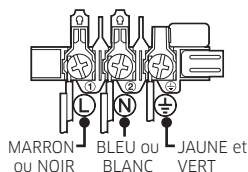
Le four ne peut être installé que par un électricien agréé. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux règles de sécurité en vigueur.

- Veillez à isoler les composants sous tension lors de l'installation du four.

## Branchement électrique

Si l'appareil n'est pas branché sur l'alimentation principale via une prise, un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) doit être utilisé pour que les normes de sécurité soient respectées. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, mini., 2,5 mm<sup>2</sup>) doit être suffisamment long pour pouvoir être relié au four, même si celui-ci est posé à même le sol, devant l'élément encastré. Ouvrez le cache de connexion situé à l'arrière du four à l'aide d'un tournevis et desserrez les vis du serre-câble avant de connecter les lignes électriques aux bornes de raccordement correspondantes. Le four est mis à la terre via la borne (⏚).

Le câble jaune et vert (mise à la terre) doit être connecté le premier et être plus long que les autres. Si le four est branché sur l'alimentation principale via une prise, celle-ci doit rester accessible après l'installation du four. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas d'accidents dus à une mise à la terre inexistante ou défaillante.



- ⚠️ **AVERTISSEMENT :** Le câble de connexion ne doit pas être coincé au cours de l'installation et vous devez éviter qu'il vienne en contact avec les parties chaudes du four.

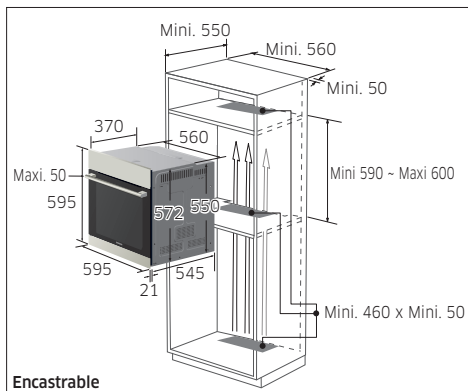
## Installation dans l'élément

Concernant le meuble dans lequel le four est encastré, les surfaces plastiques et les collages doivent supporter une température de 90 °C à l'intérieur du meuble et de 75 °C pour les meubles adjacents. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas de dommages sur les surfaces plastiques ou les collages provoqués par la chaleur.

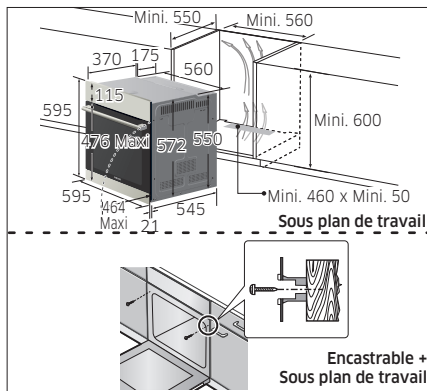
Un interstice de ventilation est nécessaire dans la base de l'élément de cuisine dans lequel le four doit être placé.

Pour la ventilation, un interstice d'environ 50 mm doit subsister entre la tablette inférieure et la paroi de soutien.

Si le four doit être installé en dessous d'une table de cuisson, les instructions d'installation de cette table doivent être respectées.



Encastrable



Sous plan de travail

Encastrable +  
Sous plan de travail

Poussez complètement l'appareil dans son élément et fixez fermement le four des deux côtés à l'aide de 2 vis.

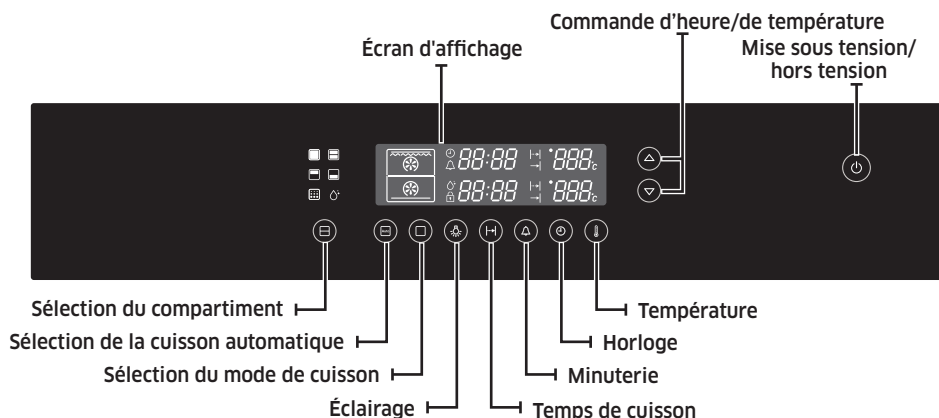
Assurez-vous qu'un interstice d'au moins 5 mm soit laissé entre l'appareil et l'élément adjacent.

Une fois l'appareil installé, retirez de la porte et de l'intérieur du four, le film protecteur en vinyle, le ruban adhésif, le papier et les accessoires. Avant de l'extraire de son meuble, débranchez le four de l'alimentation électrique et retirez les 2 vis situées sur chaque côté de l'appareil.

- ⚠️ **AVERTISSEMENT :** Le meuble dans lequel le four est encastré doit posséder un interstice de ventilation minimal pour la circulation d'air comme l'indique l'illustration. Ne recouvrez pas cette ouverture par des lamelles de bois car elle a pour but d'alimenter la ventilation.

- ✍️ La façade du four, notamment la poignée, diffère d'un modèle à l'autre. Mais la taille du four indiquée sur l'illustration reste la même.

# commandes du four



## **Bouton de Mise sous tension/hors tension**



Permet d'activer ou de désactiver le four.

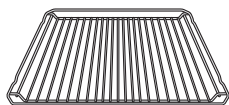
Si vous appuyez sur le bouton **Mise sous tension/hors tension**, les témoins lumineux des boutons ainsi que l'écran d'affichage s'éteignent. Ainsi, tous les boutons autres que le bouton **Mise sous tension/hors tension** sont désactivés.

Si vous appuyez à nouveau sur le bouton **Mise sous tension/hors tension**, les témoins lumineux des autres boutons ainsi que l'écran d'affichage se rallument. Tous les boutons sont alors réactivés.

# accessoires

Les accessoires suivants sont fournis avec le four :

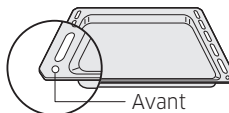
-  Laissez au moins un espace de 1 cm entre l'accessoire et le fond du four ainsi qu'entre chacun des accessoires.
-  Le four fonctionne sans que les glissières latérales et les grilles ne soient installées.



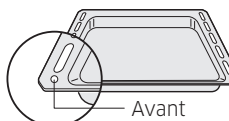
1. une grille métallique pour les plats, les moules à gâteaux et les plaques à rôtir et à grillade.



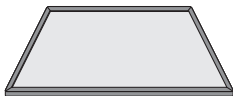
2. une grille métallique (en option) pour le rôtissage.



3. une plaque à pâtisserie (en option) pour les gâteaux et les biscuits.



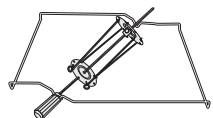
4. une lèchefrite (en option) pour rôtir la viande ou récupérer le jus ou la graisse de cuisson.



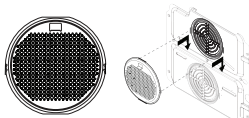
5. **une plaque séparatrice** pour les modes Supérieur, Inférieur et Double. Placez-la au niveau 3. Un commutateur situé sur la paroi arrière du compartiment de cuisson détecte la plaque. Insérez la plaque jusqu'au fond.



6. **un tournebroche** (En option), 2 fourchons, une poignée amovible et un support qui s'insère au troisième niveau en partant du bas. Pour utiliser la rôtissoire, insérez la broche dans le trou situé dans la paroi arrière de l'intérieur du four. Placez la lèche-frite au niveau 1 lorsque vous utilisez la broche.

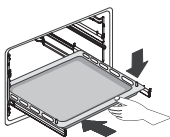


7. **Tournebroche et brochette** (En option)



8. **Filter à graisses** (En option)

Le filtre à graisses installé sur la paroi interne de l'arrière du four protège le ventilateur, le réchauffeur rond et le four contre les impuretés, en particulier les éclaboussures de graisse. Lorsque vous faites cuire de la viande, nous vous conseillons d'utiliser le filtre à graisse. Lors de la cuisson des pâtisseries, retirez toujours le filtre ! Si le filtre est installé lors de la cuisson des pâtisseries ou des gâteaux, les résultats peuvent être peu concluants.



9. **Rails télescopiques** (En option)

- Pour insérer la grille métallique ou le plateau, faites tout d'abord glisser les rails télescopiques au niveau souhaité.
- Positionnez la grille métallique ou le plateau sur les rails et poussez-les jusqu'au fond du four. Ne fermez la porte du four qu'une fois les rails télescopiques insérés dans celui-ci.



Utilisation :

- Placez la lèche-frite (sans la grille) au niveau 1 pour recueillir le jus de cuisson ou sur la partie inférieure du four si le morceau de viande à rôtir est trop volumineux.
- Faites glisser l'une des fourches sur le tournebroche. Placez le morceau de viande à rôtir sur le tournebroche.
- Vous pouvez placer des pommes de terre et des légumes pré-cuits sur les bords de la lèche-frite afin qu'ils rôtissent en même temps que la viande.
- Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four.
- Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche.
- Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support. (la broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée).
- Dévissez la poignée avant de lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.

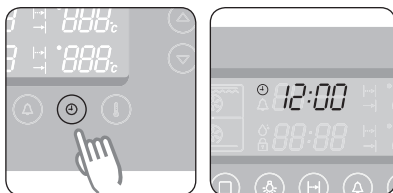


**AVERTISSEMENT :** Toutes les pièces et tous les accessoires inadaptés à l'auto-nettoyage pas pyrolyse devront être retirés avant le lancement du programme.



# avant de commencer

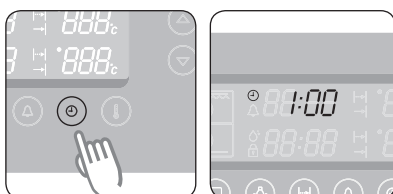
## RÉGLAGE DE L'HORLOGE



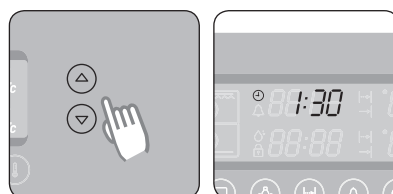
1. Appuyez sur le bouton **Horloge**.  
Le « ⌚ » and « 12 : » clignotent.



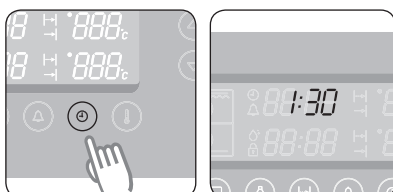
2. Appuyez sur les boutons **Commande d'heure/de température** pour régler l'heure actuelle.  
**Exemple :** pour régler 1:30  
Attendez une dizaine de secondes.  
L'horloge arrête de clignoter et l'heure définie s'affiche.



3. Appuyez sur le bouton **Horloge**.  
Le « ⌚ » et « :00 » clignotent.



4. Appuyez sur les boutons **Commande d'heure/de température** pour régler les minutes actuelles. « ⌚ » clignote.



5. Appuyez sur le bouton **Horloge** lorsque vous avez fini de régler l'heure ou patientez une dizaine de secondes. « ⌚ » disparaît et « 30 » arrête de clignoter.  
L'heure actuelle s'affiche. L'appareil peut désormais être utilisé.

## PREMIER NETTOYAGE

---

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois.



N'utilisez pas d'ustensiles coupants ou de produits abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface du four. Pour les fours équipés de parois émaillées, utilisez des produits de nettoyage spéciaux (disponibles dans le commerce).

### Pour nettoyer le four :

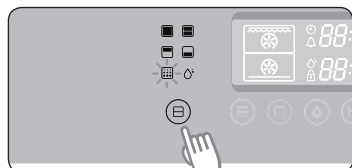
1. Ouvrez la porte. La lumière du four s'allume.
2. Nettoyez tous les accessoires du four (lèche-frite, plaque, etc.) ainsi que les rainures latérales à l'eau chaude ou au liquide de nettoyage et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.
3. Nettoyez l'intérieur du four de la même façon.
4. Nettoyez la façade de l'appareil avec un chiffon humide.

Vérifiez que l'horloge est réglée correctement. Retirez les accessoires et faites fonctionner le four par convection sur 200 °C pendant 1 heure avant de l'utiliser. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération préliminaire ; toutefois, assurez-vous de bien aérer votre cuisine pendant ce temps.

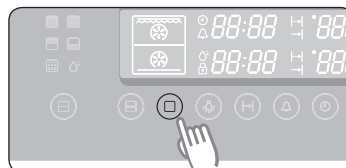
# utilisation du four

## RÉGLAGE DU MODE SÉPARATEUR

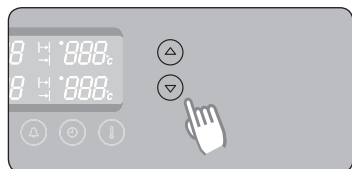
Pour les modes Supérieur, Inférieur et Double, insérez la plaque séparatrice. Pour utiliser le mode Unique, retirez la plaque séparatrice. Puis appuyez sur le bouton **Sélection du compartiment** pour sélectionner le mode de votre choix. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.



1. Appuyez sur le bouton **Sélection du compartiment** pour sélectionner le compartiment de votre choix.



2. Appuyez sur le bouton **Sélection du mode de cuisson**. (sautez cette étape en mode Unique).



3. Appuyez sur les boutons **Commande d'heure/de température** pour régler le fonctionnement souhaité du four. Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué dans les 3 secondes, le four se lance automatiquement dans le mode et la fonction sélectionnés.

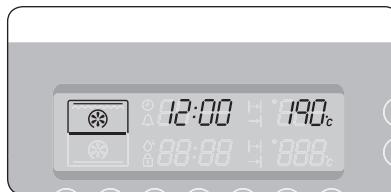
Mode Séparateur	Symbole	Fonction du four	Insertion de la plaque séparatrice	Informations sur l'utilisation
Mode Supérieur		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuisson par convection</li> <li>2. Chaleur par le haut + Convection</li> <li>3. Grand gril</li> </ol>	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Mode Double		Supérieur et Inférieur Fonctionnement par compartiment	Oui	Vous permet de faire cuire simultanément deux plats à deux températures différentes
Mode Inférieur		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuisson par convection</li> <li>2. Chaleur par le bas + Convection</li> </ol>	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Mode Unique		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuisson par convection</li> <li>2. Chaleur par le haut + Convection</li> <li>3. Cuisson traditionnelle</li> <li>4. Grand gril</li> <li>5. Petit gril</li> <li>6. Chaleur par le bas + Convection</li> </ol>	Non	En mode unique, le four fonctionne comme un four traditionnel. Utilisez ce mode pour les quantités d'aliment importantes.
Mode Nettoyage vapeur			Non	Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.
Mode Auto-nettoyage		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. P1</li> <li>2. P2</li> <li>3. p3</li> </ol>	Non	Ce mode permet de brûler les dépôts de graisse accumulés dans le four de manière à pouvoir les retirer plus facilement une fois le four refroidi.

## Mode Supérieur

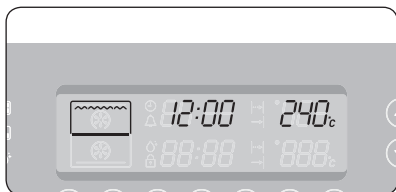
Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.



Cuisson par convection



Chaleur par le haut + Convection



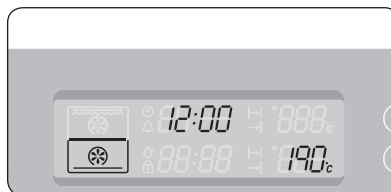
Grand grill

## Mode Inférieur

Seul l'élément chauffant inférieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.



Cuisson par convection



Chaleur par le bas + Convection

## Mode Double

Les modes Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément. Il est possible de définir quel mode doit être activé en premier. En mode Double, lorsque la cuisson de l'un des plats est terminée et que vous souhaitez modifier le temps ou la température de cuisson de l'autre compartiment, appuyez sur le bouton **Sélection du compartiment** pour sélectionner le mode (Supérieur ou Inférieur) que vous souhaitez continuer à utiliser. La plaque séparatrice doit être insérée.

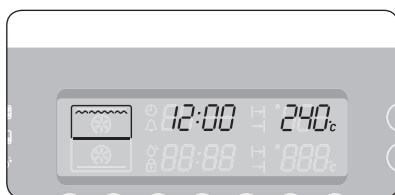
**Mode Double 1 :** le mode Supérieur se lance en premier. Si vous appuyez sur le bouton **Sélection du mode de cuisson** ou si 15 secondes s'écoulent après le réglage du mode Supérieur sans qu'aucun autre réglage ne soit effectué, le four démarre en mode Inférieur.



Cuisson par convection

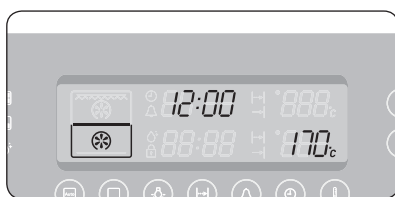


Chaleur par le haut + Convection

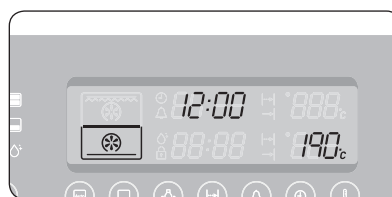


Grand gril

**Mode Double 2 :** Lorsque le mode Supérieur démarre, si vous appuyez sur le bouton **Sélection du mode de cuisson** ou si 15 secondes s'écoulent sans qu'aucun autre réglage ne soit effectué, le four se met en mode Inférieur. Les modes Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément.

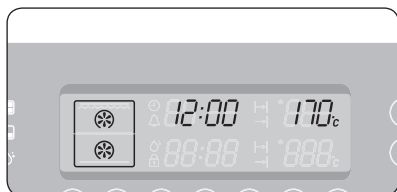


Cuisson par convection



Chaleur par le bas + Convection

## Mode Unique



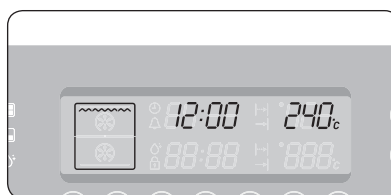
Cuisson par convection



Chaleur par le haut + Convection



Cuisson traditionnelle



Grand grill



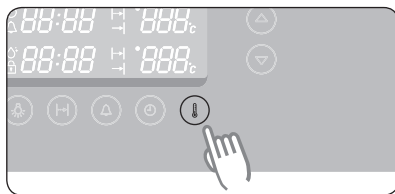
Petit grill



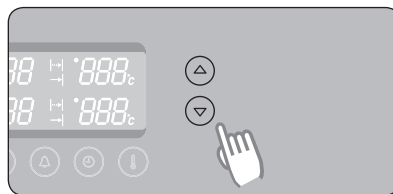
Chaleur par le bas + Convection

## RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

### En modes Unique, Supérieur et Inférieur



1. Appuyez sur le bouton **Température**.



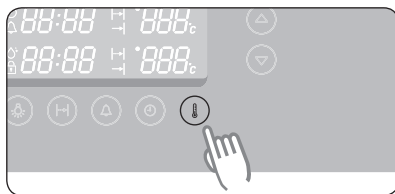
2. Appuyez sur les boutons **Commande d'heure/de température** pour ajuster la température par incréments de 5 °C.

Mode Unique (grand et petit gril)	40 °C - 250 °C (40 °C - 300 °C)
Mode Supérieur	40 °C - 250 °C
Mode Inférieur	40 °C - 250 °C

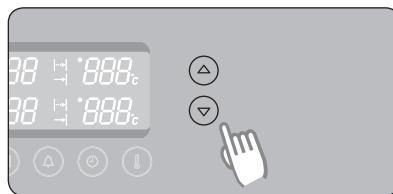


La température peut être modifiée en cours de cuisson. Une fois le mode du four réglé, les éléments chauffants supérieur et inférieur chauffent et s'arrêtent par intervalles au cours de la cuisson, permettant ainsi de réguler et de maintenir la température du four.

### En mode Double



1. Appuyez sur le bouton **Température** (mode Supérieur). Appuyez deux fois sur le bouton **Température** (mode Inférieur).



2. Appuyez sur les boutons **Commande d'heure/de température** pour ajuster la température par incréments de 5 °C.

Mode Supérieur (grand gril)	170 °C - 250 °C (200 °C - 250 °C)
Mode Inférieur	170 °C - 250 °C



La température peut être modifiée en cours de cuisson.

## MISE HORS TENSION DU FOUR



Pour éteindre le four, appuyez sur le bouton **Mise sous tension/hors tension**.

## TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.

### En modes Unique, Supérieur et Inférieur




1. Appuyez sur le bouton **Temps de cuisson**. « |→| » clignote.



2. Appuyez sur les boutons **Commande d'heure/de température** pour régler le temps de cuisson souhaité.



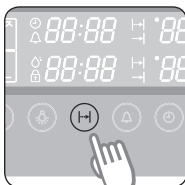
3. Appuyez sur le bouton **Temps de cuisson**.  
Le four se met en route en prenant en compte le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le bouton **Temps de cuisson** dans les 5 secondes.

 Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide des boutons **Commande d'heure/de température** pour obtenir de meilleurs résultats.



## En mode Double

Les temps de cuisson des modes Supérieur et Inférieur peuvent être sélectionnés à l'aide du bouton **Temps de cuisson** et du bouton **Commande d'heure/de température**.



1. Appuyez deux fois sur le bouton **Temps de cuisson** (mode Inférieur). « |→| » clignote.



2. Appuyez sur les boutons **Commande d'heure/de température** pour régler le temps de cuisson souhaité.



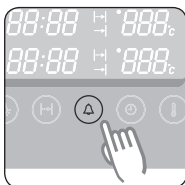
3. Appuyez sur le bouton **Temps de cuisson**.

Le four se met en route en prenant en compte le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le bouton **Temps de cuisson** dans les 5 secondes.



Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide des boutons **Commande d'heure/de température** pour obtenir de meilleurs résultats.

## MINUTERIE



1. Appuyez une fois sur le bouton **Minuterie**. « 🔔 » clignote.



2. Faites tourner les boutons **Commande d'heure/de température** pour régler le temps souhaité.  
**Exemple :** 5 minutes

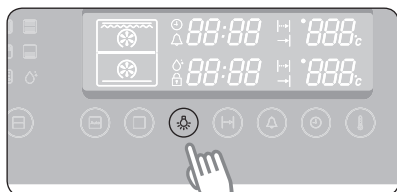


3. Appuyez sur le bouton **Minuterie** pour enclencher la minuterie. Une fois que le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit.



Appuyez sur le bouton **Minuterie** et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour annuler la minuterie.

## POUR ALLUMER/ÉTEINDRE LA LAMPE DU FOUR



1. Appuyez sur le bouton **Éclairage**.

1er Supérieur et Inférieur  
2ème Supérieur  
3ème Inférieur  
4ème Éteint



L'éclairage s'éteint automatiquement au bout de quelques minutes.

## SÉCURITÉ ENFANTS



1. Appuyez simultanément sur les boutons **Temps de cuisson** et **Minuterie** pendant 3 secondes. (🔒) apparaît dans le champ d'affichage.

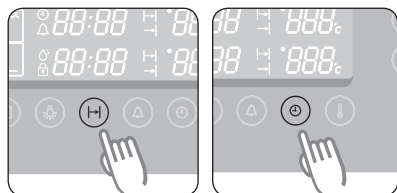


2. Appuyez simultanément sur les boutons **Temps de cuisson** et **Minuterie** pendant 3 secondes pour déverrouiller.

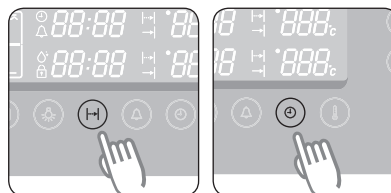


Lorsque la fonction sécurité enfants est verrouillée, aucun bouton ne fonctionne à l'exception du bouton **Mise sous tension/hors tension**. Le verrouillage est toujours possible, que le four soit ou non en cours d'utilisation.

## ARRÊT DU SIGNAL SONORE



1. Pour éteindre le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons **Temps de cuisson** et **Horloge** pendant 3 secondes.



2. Pour rallumer le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Temps de cuisson** et **Horloge** pendant 3 secondes.







## FONCTIONS DU FOUR

Les caractéristiques de ce four comprennent les fonctions suivantes :

### Modes du four

Le tableau suivant indique les différents modes et réglages du four.

Reportez-vous aux tableaux du guide de cuisson figurant aux pages suivantes pour utiliser ces modes.

Mode	Description
	<b>Cuisson traditionnelle</b> Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieur et inférieur. Ce réglage est adapté à la cuisson et au rôtissage de vos aliments.
	<b>Chaleur par le haut + Convection</b> Nous vous recommandons ce mode pour faire rôtir vos viandes. L'élément chauffant supérieur fonctionne et les ventilateurs font circuler l'air chaud provenant de l'élément chauffant supérieur et de celui situé sur la paroi du fond.
	<b>Cuisson par convection</b> Les aliments sont chauffés au moyen de l'air chaud provenant de l'élément chauffant situé sur la paroi du fond et diffusé à l'aide de deux ventilateurs. Ce réglage assure un réchauffage uniforme des aliments et constitue le mode de cuisson idéal pour les plats préparés surgelés ainsi que pour les gâteaux et les viennoiseries. Ce mode peut être utilisé pour la cuisson sur deux niveaux.
	<b>Grand gril</b> Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs. Nous vous recommandons ce mode pour faire griller des biftecks et des saucisses ainsi que des toasts au fromage.
	<b>Petit gril</b> Ce mode est idéal pour faire griller de petites quantités d'aliments (ex. : baguettes, fromage ou filets de poisson). Placez les aliments au centre de la grille métallique, car seul le plus petit élément chauffant situé au centre fonctionne.
	<b>Chaleur par le bas + Convection</b> L'élément chauffant inférieur et l'élément chauffant situé sur la paroi du fond génèrent de l'air chaud que les ventilateurs font circuler à l'intérieur du four. Ce mode est idéal pour la cuisson des quiches, des pizzas, des tartes au fromage ou du pain.

## 1. Cuisson traditionnelle

Température recommandée : 200 °C

La fonction Cuisson traditionnelle est idéale pour faire cuire et rôtir des aliments sur une seule grille. Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent simultanément afin de maintenir une température homogène à l'intérieur du four.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode de cuisson traditionnelle.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Lasagnes surgelées (500-1000 g)	3	Grille métallique	180-200	40-50
Poisson entier (ex. : dorade) (300-1000 g) 3-4 morceaux de chaque côté	3	Grille métallique + lèche-frite	240	15-20
Filets de poisson (500-1000 g) 3-4 morceaux de chaque côté	3	Plaque à pâtisserie	200	13-20
Côtelettes surgelées (350-1000 g) Viande hachée avec farce de jambon, fromage ou champignons	3	Plaque à pâtisserie	200	25-35
Croquettes de carottes, betteraves ou pommes de terre surgelées (350-1000 g)	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Côtelettes de porc (non désossées) (500-1000 g)	3 + 2	Grille métallique + lèche-frite	200	40-50
Pommes de terre au four (coupées en deux) (500-1000 g)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	30-45
Paupiettes de viande surgelées farcies aux champignons (500-1000 g)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	40-50
Biscuit de Savoie (250-500 g)	2	Grille métallique	160-180	20-30
Gâteau marbré (500-1000 g)	2	Grille métallique	170-190	40-50
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits (1000-1500 g)	2	Plaque à pâtisserie	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Grille métallique	190-200	25-30

## 2. Chaleur par le haut + Convection

Température recommandée : 190 °C

L'élément chauffant supérieur fonctionne et le ventilateur fait circuler l'air chaud en permanence.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le haut + Convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Pièce de porc non désossée (1000 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3	Grille métallique + lèche-frite	180-200	50-65
Épaule de porc en papillote (1000-1500 g) FAITES MARINER	2	Plaque à pâtisserie	180-230	80-120
Poulet entier (800-1300 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2	Grille métallique + lèche-frite	190-200	40-65
Steaks de viande ou de poisson (400-800 g)	3	Grille métallique + lèche-frite	180-200	15-35
Morceaux de poulet (500-1000 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	4	Grille métallique + lèche-frite	200-220	25-35
Poisson grillé (500-1000 g) Utilisez un plat allant au four BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	2	Grille métallique	180-200	30-40
Bœuf grillé (800-1200 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2	Grille métallique + lèche-frite Ajoutez une tasse d'eau	200-220	45-60
Magret de canard (300-500 g)	4	Grille métallique + lèche-frite Ajoutez une tasse d'eau	180-200	25-35

### 3. Convection

Température recommandée : 170 °C

Cette fonction est utile pour la cuisson d'aliments sur trois niveaux ; elle convient également pour le rôtissage. La cuisson s'effectue à partir de l'élément chauffant situé sur la paroi arrière et la chaleur est distribuée dans toute la cavité du four au moyen du ventilateur.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
<b>Carré d'agneau</b> (350-700 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3	Grille métallique + lèche-frite	190-200	40-50
<b>Bananes au four</b> (3-5 bananes), incisez la banane pelée dans la longueur, ajoutez 10-15 g de chocolat et 5-10 g de noisettes dans la fente pratiquée, saupoudrez le tout de sucre et enveloppez les bananes dans de l'aluminium.	3	Grille métallique	220-240	15-25
<b>Pommes au four</b> (5-8 pommes de 150 -200 g chacune) Ôtez les trognons et fourrez les fruits de raisins secs et de confiture. Utilisez un plat allant au four.	3	Grille métallique	200-220	15-25
<b>Croquettes de viande hachée</b> (300-600 g)	3	Plaque à pâtisserie	190-200	18-25
<b>Boulettes de viande hachée à la russe</b> (500-1000 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	50-65
<b>Croquettes surgelées</b> (500-1000 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	25-35
<b>Frites au four surgelées</b> (300-700 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
<b>Pizza surgelée</b> (300-1000 g)	2	Grille métallique	200-220	15-25
<b>Gâteau aux pommes et aux amandes</b> (500-1000 g)	2	Grille métallique	170-190	35-45
<b>Croissants frais</b> (200-400 g) (pâte toute prête)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	15-25

#### 4. Grand grill

Température recommandée : 240 °C

La fonction Grand grill permet de faire griller une grande quantité d'aliments plats (ex. : steaks, escalopes panées ou poissons). Elle convient également aux tranches de pain. Ce mode nécessite l'utilisation de l'élément chauffant supérieur et de la grille.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand grill.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Saucisses (fines) 5-10 unités	4	Grille métallique + lèche-frite	220	5-8 retourner 5-8
Saucisses (fines) 8-12 unités	4	Grille métallique + lèche-frite	220	4-6 retourner 4-6
Toasts 5-10 unités	5	Grille métallique	240	1-2 retourner 1-2
Toasts au fromage 4-6 unités	4	Grille métallique + plaque à pâtisserie	200	4-8
Crêpes farcies à la russe (200-500 g)	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Biftecks (400-800 g)	4	Grille métallique + lèche-frite	240	8-10 retourner 5-7

#### 5. Petit grill

Température recommandée : 240 °C

Ce mode est recommandé pour faire griller des aliments plats en petite quantité (ex. : steaks, escalopes panées, poissons ou tranches de pain grillées) placés au centre de la plaque.

Ce mode ne sollicite que l'élément supérieur.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Petit grill.

Placez les aliments au centre de l'accessoire.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Camembert surgelé (2-4 morceaux de 75 g chacun) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage)	3	Grille métallique	200	10-12
Baguettes garnies surgelées (tomate mozzarella ou jambon/fromage)	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	200	15-20
Bâtonnets de poisson surgelés (300-700 g) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage)	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés (300-600 g) PLACEZ DANS LE FOUR FROID	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-35
Pizza surgelée (300-500 g) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage)	3	Grille métallique + plaque à pâtisserie	180-200	23-30

## 6. Chaleur par le bas + Convection

Température recommandée : 190 °C

Le mode Chaleur par le bas + Convection convient pour les mets dont la base doit être croustillante et le dessus moelleux (ex. : pizzas, quiches lorraines, tartes aux fruits à l'allemande et tartes au fromage). Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le bas + Convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Temp. (°C)	Temps (min)
Soufflé aux pommes surgelé (350-700 g)	3	Grille métallique	180-200	15-20
Petits feuilletés fourrés surgelés (300-600 g) BADIGEONNEZ DE JAUNE D'ŒUF ET PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-25
Boulettes de viande en sauce (250-500 g) Utilisez un plat allant au four.	3	Grille métallique	180-200	25-35
Biscuits feuilletés (500-1000 g) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie	180	15-23
Cannelloni en sauce (250-500 g) Utilisez un plat allant au four.	3	Grille métallique	180	22-30
Soufflés fourrés (600-1000 g) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza maison (500-1000 g)	2	Plaque à pâtisserie	200-220	15-25
Pain maison (700-900 g)	2	Grille métallique	170-180	45-55

## 7. Mode Double

Le mode Double vous permet de cuire deux plats différents dans le four. Cette fonction vous permet de faire cuire des aliments dans le haut et dans le bas du four en utilisant des températures, des modes et des temps de cuisson différents. Par exemple, vous pouvez simultanément faire griller des biftecks et cuire un gratin.

La plaque séparatrice vous permet de préparer un gratin dans le bas du four et de faire cuire des steaks dans la partie supérieure. Veillez à toujours insérer la plaque séparatrice dans le niveau 3 avant de démarrer la cuisson.

### Suggestion 1 : cuisson à différentes températures

Partie du four	Type d'aliment	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Accessoire	Temps (min)
SUPÉRIEURE	Pizza surgelée (300-400 g)	4	Cuisson par convection	200-220	Grille métallique	15-25
INFÉRIEURE	Gâteau marbré (500-700 g)	1	Cuisson par convection	170-180	Plaque à pâtisserie	50-60

 **REMARQUE** : placez les aliments dans le four froid.

### Suggestion 2 : cuisson avec différents modes

Partie du four	Type d'aliment	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Accessoire	Temps (min)
SUPÉRIEURE	Morceaux de poulet (400-600 g)	4	Chaleur par le haut + Convection	200-220	Grille métallique + lèchefrite	25-35
INFÉRIEURE	Gratin de pommes de terre (500-1000 g)	1	Cuisson par convection	170-180	Grille métallique	30-40

 **REMARQUE** : placez les aliments dans le four froid.



## ESSAIS DE PLATS

Conformément à la norme EN 60350

### 1. Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Gâteaux de petite taille	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	160-180	15-25
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	1 + 4	Cuisson par convection	150-170	20-30
Génoise	Moule à gâteau (revêtement noir, ø 26 cm) posé sur la grille métallique	2	Cuisson traditionnelle	160-180	20-30
Tarte aux pommes	Grille métallique + plaque à pâtisserie + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 + 3	Cuisson par convection	170-190	80-100
	Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Cuisson traditionnelle	170-190	70-80

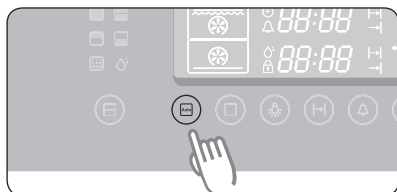
### 2. Faire griller

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril. Réglez le four sur la température maximale (300 °C).

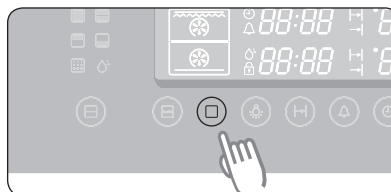
Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5	Grand gril	300	1 <sup>er</sup> 1-2 2 <sup>ème</sup> 1-1½
Hamburgers	Grille métallique + lèche-frite (pour récupérer les égouttures)	4	Grand gril	300	1 <sup>er</sup> 7-10 2 <sup>ème</sup> 6-9

# cuisson automatique

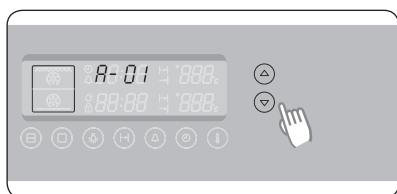
En mode de cuisson automatique, vous pouvez sélectionner jusqu'à 40 programmes de cuisson automatique, pour la cuisson traditionnelle, le rôtissage et la confection de gâteaux. Pour les modes Supérieur, Inférieur et Double, insérez la plaque séparatrice.



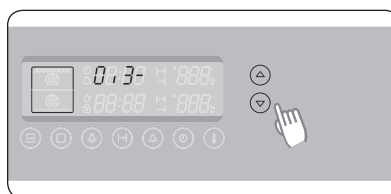
1. Appuyez sur le bouton **Sélection de la cuisson automatique**.



2. Sélectionnez la fonction souhaitée en appuyant sur le bouton **Sélection du mode de cuisson**. (sautez cette étape en mode Unique).



3. Sélectionnez la recette souhaitée en actionnant les boutons **Commande d'heure/de température**. Patientez 5 secondes.



4. Sélectionnez le poids souhaité en appuyant sur les boutons **Commande d'heure/de température**.

## PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE UNIQUE

Le tableau ci-dessous répertorie les 25 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.

Ces programmes peuvent être utilisés dans l'enceinte unique du four. Dans ce cas, retirez toujours la plaque séparatrice.

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

Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.

Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment.

Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

N°	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
1	Pizza surgelée	0,3-0,6 0,7-1,0	Grille métallique	2	Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.
2	Frites au four surgelées	0,3-0,5 (fines) 0,6-0,8 (épaisses)	Plaque à pâtisserie	2	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses.
3	Croquettes surgelées au four	0,3-0,5 0,6-0,8	Plaque à pâtisserie	2	Disposez les croquettes de pommes de terre surgelées sur la plaque à pâtisserie.

N°	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
4	Lasagnes maison	0,3-0,5 0,8-1,0	Grille métallique	3	Préparez des lasagnes fraîches ou utilisez des lasagnes prêtes à cuire et placez-les dans un plat adapté allant au four. Placez le plat au centre du four.
5	Biftecks	0,3-0,6 0,6-0,8	Lèche-frite avec grille métallique	4	Placez les biftecks marinés côte à côte sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté à la cuisson des biftecks fins, le second à celle des biftecks plus épais.
6	Rôti de bœuf	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèche-frite avec grille métallique	2	Placez le rôti de bœuf mariné sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
7	Rôti de porc	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèche-frite avec grille métallique	2	Placez le rôti de porc mariné sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
8	Côtelettes d'agneau	0,3-0,4 0,5-0,6	Lèche-frite avec grille métallique	4	Côtelettes d'agneau marinées Placez les côtelettes d'agneau sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté aux côtelettes fines, le second aux côtelettes plus épaisses.
9	Morceaux de poulet	0,5-0,7 1,0-1,2	Lèche-frite avec grille métallique	4	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Placez les morceaux de poulet côte à côte sur la grille métallique.
10	Poulet entier	1,0-1,1 1,2-1,3	Lèche-frite avec grille métallique	2	Badigeonnez le poulet entier d'huile et saupoudrez d'épices. Placez le poulet sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
11	Magret de canard	0,3-0,5 0,6-0,8	Lèche-frite avec grille métallique	4	Préparez le magret de canard, placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut. Le premier réglage correspond à un magret de canard de taille normale ; le deuxième, à deux magrets de canard de belle taille.
12	Roulé de dinde	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèche-frite avec grille métallique	4	Placez le roulé de dinde sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
13	Poisson à l'étuvée	0,5-0,7 0,8-1,0	Grille métallique	2	Rincez et nettoyez les poissons (ex. : truite, perche ou bar entiers). Disposez-les tête-bêche dans un plat en verre ovale allant au four. Ajoutez 2-3 cuillères à soupe de jus de citron. Couvrez.
14	Poisson grillé	0,5-0,7 0,8-1,0	Lèche-frite avec grille métallique	4	Disposez les poissons tête-bêche sur la grille métallique. Le premier réglage est adapté à la cuisson de 2 poissons, le second à la cuisson de 4 poissons. Ce programme est adapté à la cuisson de poissons entiers (truite, sandre ou dorade).
15	Steaks de saumon	0,3-0,4 0,7-0,8	Lèche-frite avec grille métallique	4	Placez les steaks de saumon sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.

N°	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
16	Pommes de terre au four	0,4-0,5 0,8-1,0	Plaque à pâtisserie	2	Rincez les pommes de terre et coupez-les en deux. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez les tranches uniformément sur la plaque. Le premier réglage correspond à de petites pommes de terres (de 100 g chacune), le second réglage à de grandes pommes de terre au four (200 g chacune).
17	Légumes grillés	0,4-0,5 0,8-1,0	Lèche-frite	4	Placez les légumes (rondelles de courgettes, morceaux de poivrons, rondelles d'aubergines, champignons et tomates cerises) dans la lèche-frite. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.
18	Gratin de légumes	0,4-0,6 0,8-1,0	Grille métallique	2	Préparez le gratin de légumes dans un plat rond allant au four. Placez le plat au centre du four.
19	Gâteau marbré	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grille métallique	2	Versez la pâte dans un moule à gâteau Bundt beurré.
20	Pâte pour flan aux fruits	0,3-0,4 (grande) 0,2-0,3 (tartelettes)	Grille métallique	2	Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré. Le premier réglage est adapté à la cuisson d'un flan aux fruits ; le second, à la cuisson de 5-6 petites tartelettes.
21	Biscuit de Savoie	0,4-0,5 (taille moyenne) 0,2-0,3 (petit)	Grille métallique	2	Placez la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir. Le premier réglage convient à un moule à gâteau de 26 cm de diamètre et le second réglage à un moule de 18 cm de diamètre.
22	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grille métallique	2	Versez la pâte dans un moule à pâtisserie métallique noir pour 12 muffins. Le premier réglage est adapté à la cuisson de petits muffins, le second à la cuisson de grands muffins.
23	Pain	0,7-0,8 (blanc) 0,8-0,9 (farine complète)	Grille métallique	2	Préparez la pâte en suivant les instructions du fabricant et versez-la dans un moule à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Le premier réglage est adapté à la cuisson du pain blanc (0,7-0,8 kg) ; le second (0,8-0,9 kg) ; à la cuisson du pain complet.
24	Pizza maison	1,0-1,2 1,3-1,5	Plaque à pâtisserie	2	Placez la pizza sur la plaque. Les plages de poids incluent la garniture (sauce, légumes, jambon, fromage). Le réglage 1 (1-1,2 kg) convient à la cuisson des pizzas à pâte fine et le réglage 2 (1,3-1,5 kg) à la cuisson des pizzas riches en garniture.
25	Fermentation de la pâte levée	0,3-0,5 0,6-0,8	Grille métallique	2	Le premier réglage est recommandé pour faire lever les pâtes à pizza à base de levure. Le second réglage est adapté aux pâtes levées pour gâteau ou pain. Placez-la dans un grand plat circulaire résistant à la chaleur et recouvrez celui-ci de film étirable.

## PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE SUPÉRIEURE

Le tableau ci-dessous répertorie les 5 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.

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

Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.

Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

N°	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
1	Petits pains surgelés	0,2-0,3 0,4-0,5	Grille métallique	4	Répartissez uniformément les petits pains surgelés sur la grille métallique.
2	Pizza surgelée	0,1-0,2 0,3-0,4	Grille métallique	5	Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.
3	Mini-pizzas surgelées	0,2-0,3 0,4-0,5	Grille métallique	5	Disposez les mini-pizzas côte à côte sur la grille métallique.
4	Bâtonnets de poisson surgelés	0,2-0,3 0,4-0,5	Plaque à pâtisserie	5	Répartissez uniformément les bâtonnets de poisson sur la plaque à pâtisserie. Le réglage 0,2-0,3 kg est recommandé pour 10 bâtonnets, et 0,4-0,5 kg pour 15 bâtonnets. Retournez lorsque le signal sonore retentit.
5	Frites au four surgelées	0,4-0,5 0,6-0,7	Plaque à pâtisserie	5	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses. Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé. Retournez lorsque le signal sonore retentit.

## PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE INFÉRIEURE

Le tableau ci-dessous répertorie les 5 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.

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

Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.

Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment.

Placez les aliments dans le four froid, sauf si le préchauffage du four est recommandé.

N°	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
1	Feuilleté de saumon surgelé	0,2-0,3 0,5-0,6	Plaque à pâtisserie	1	Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé. Placez 2 feuilletés (0,2-0,3 kg) côte à côte ou 4 feuilletés (0,5-0,6 kg) sur deux rangées sur la plaque à pâtisserie.
2	Quiche maison	0,5-0,6 (petit) 0,9-1 (grande)	Grille métallique	1	Nous vous recommandons de faire préchauffer la partie inférieure du four à 210 °C en mode Chaleur par le bas + Convection jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. Utilisez un moule à gâteau métallique à revêtement noir. Après le préchauffage, placez la quiche au centre de la grille métallique. Pour le premier réglage, utilisez un moule de 18 cm de diamètre, pour le second réglage un moule de 26 cm de diamètre.
3	Pizza maison	0,2-0,6 0,8-1,2	Plaque à pâtisserie	1	Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé. Utilisez le réglage 0,2-0,6 kg pour une plaque à pizza circulaire, et 0,8-1,2 kg pour une plaque à pâtisserie carrée.
4	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grille métallique	1	Versez la pâte dans un moule à pâtisserie métallique noir pour 12 muffins.
5	Feuilleté aux fruits	0,2-0,3 0,4-0,5	Plaque à pâtisserie	1	Placez 4 feuilletés sur deux rangées sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Utilisez le premier réglage pour 4 petits feuilletés (0,2-0,3 kg) et le second réglage pour 4 grands feuilletés (0,4-0,5 kg).

## PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE DOUBLE

Avant d'utiliser la fonction de cuisson automatique en mode Double, insérez la plaque séparatrice dans le four. Le tableau ci-dessous répertorie les 5 programmes automatiques pour le mode Double permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Avec ces programmes, vous pouvez cuire plat principal et garniture ou plat principal et dessert en même temps. Ce tableau indique les quantités, les plages de poids et les instructions appropriées. Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Veuillez vous reporter à ces instructions pour la cuisson des aliments. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

N°	Partie du four	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
1	Supérieur	Morceaux de poulet	0,3-0,5 0,8-1,0	Lèche-frite avec grille métallique	4	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez les morceaux sur la grille métallique côté peau vers le haut.
	Inférieur	Gratin de pommes de terre	0,4-0,6 0,8-1,0	Grille métallique	1	Utilisez un plat allant au four. Placez le gratin au centre de la grille métallique.
2	Supérieur	Légumes grillés	0,4-0,5 0,7-0,8	Lèche-frite	4	Placez les légumes coupés en tranches (courgettes, poivrons, oignons, champignons, fenouil, aubergines, tomates cerises) dans la lèche-frite. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices.
	Inférieur	Pâte à pizza	0,1-0,2 0,3-0,4	Plaque à pâtisserie	1	Placez la pâte à pizza sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.
3	Supérieur	Poisson grillé	0,3-0,5 0,6-0,8	Lèche-frite avec grille métallique	4	Rincez et préparez les poissons entiers (truite, brème, sandre ou daurade), ajoutez du jus de citron, des herbes et des épices. Badigeonnez-les d'huile d'olive et d'épices. Placez le poisson sur la grille métallique.
	Inférieur	Pommes de terre en morceaux	0,3-0,4 0,5-0,6	Plaque à pâtisserie	1	Rincez et nettoyez les pommes de terre. Coupez-les en morceaux ou coupez les petites pommes de terre en deux. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices.
4	Supérieur	Magret de canard rôti	0,3-0,5 (1-2 fins) 0,6-0,8 (2 épais)	Lèche-frite avec grille métallique	4	Placez les magrets de canard marinés sur la grille métallique, côté gras vers le haut. Le premier réglage convient aux magrets de canard de taille normale (0,3 kg), le second réglage à 2 magrets de canard (0,4 kg chacun).
	Inférieur	Pommes au four	0,4-0,5 0,9-1,0	Grille métallique	1	Rincez et évidez les pommes et fourrez-les de pâte d'amande ou de raisins secs. Disposez-les dans un plat rond allant au four.
5	Supérieur	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grille métallique	4	Versez la pâte dans un moule à pâtisserie métallique noir pour 12 muffins.
	Inférieur	Pizza maison	0,2-0,6 0,8-1,2	Plaque à pâtisserie	1	Utilisez le réglage 0,2-0,6 kg pour une plaque à pizza circulaire, et 0,8-1,2 kg pour une plaque à pâtisserie carrée. Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé.

# nettoyage et entretien


## AUTO-NETTOYAGE

Ce mode permet de nettoyer automatiquement le four.

Ce mode permet de brûler les dépôts de graisse accumulés dans le four de manière à pouvoir les retirer plus facilement une fois le four refroidi.

La chaleur du four s'élève à environ 500 °C.

Durant l'auto-nettoyage (auto-nettoyage par pyrolyse), la porte du four se verrouille automatiquement.

Verrouillage de la porte (  )	Lorsque la température du four atteint 300 °C, la porte se verrouille automatiquement pour des raisons de sécurité.
Déverrouillage	Lorsque la température du four redescend en dessous de 260 °C, la porte se déverrouille automatiquement.

### Avertissement

- Le four devient très chaud au cours de cette opération.
- Tenez les enfants à distance pendant toute la durée du processus.

 **ATTENTION :** Tous les accessoires doivent être retirés du four avant de procéder à l'auto-nettoyage.

Retirez le plus gros de la saleté à la main.

Les résidus d'aliment, de graisse et de jus de viande inflammables risqueraient de provoquer un incendie dans le four pendant la phase de nettoyage automatique.



1. Appuyez sur le bouton **Sélection du compartiment** sur le mode d'auto-nettoyage. «  » clignotent.

2. Appuyez sur le bouton **Commande d'heure/de température** sur le niveau 1, 2 ou 3 en fonction de l'état de saleté du four. Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué dans les 5 secondes, le four lance automatiquement le programme sélectionné.

Niveau	Durée
P1 (Bas)	environ 120 minutes
P2 (Moyen)	environ 150 minutes
P3 (Élevé)	environ 180 minutes

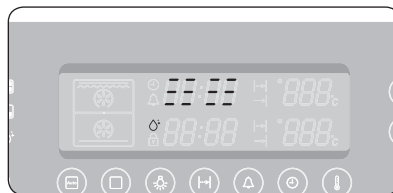
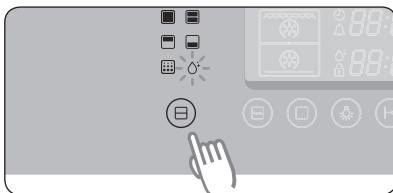
3. Une fois le four refroidi, essuyez la porte et les bords du four à l'aide d'un chiffon humide.




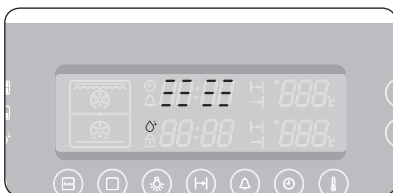
## NETTOYAGE À LA VAPEUR

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 400 ml d'eau (¾ de pinte) dans le fond du four vide. Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.
3. Fermez la porte du four.

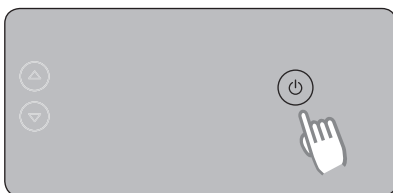
**⚠ ATTENTION :** Le système de nettoyage vapeur ne peut être activé que lorsque le four est à température ambiante. Si le nettoyage ne fonctionne pas, laissez le four se refroidir complètement.



4. Appuyez sur le bouton **Sélection du compartiment** sur le mode de nettoyage à la vapeur et attendez 5 secondes. «» clignote.

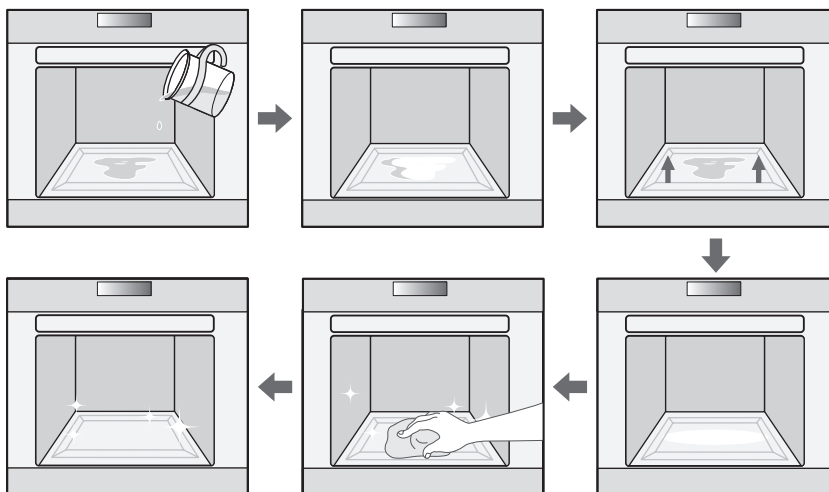


5. Après un certain temps, le système de chauffage arrête de fonctionner et le voyant correspondant reste allumé.
6. Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore est émis pour indiquer la fin de l'opération.



7. Appuyez sur le bouton **Mise sous tension/hors tension** pour terminer l'opération et nettoyer l'intérieur.

## Une fois le nettoyage vapeur désactivé



### CONSEILS

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur : l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ne laissez jamais d'eau, même en très petite quantité, stagner dans le four pendant une durée prolongée (ex. : toute une nuit).
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante.
- Pour nettoyer l'intérieur du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyant. Les traces de salissure incrustées peuvent être retirées à l'aide d'une éponge à récurer en nylon.
- Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Nettoyez à l'eau claire et essuyez à l'aide d'un chiffon doux (n'oubliez pas la partie située sous le joint de la porte du four).
- Si le four est très sale, répétez l'opération une fois que le four est froid.
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé de frotter les traces de salissure incrustées à l'aide d'un nettoyant avant d'activer la fonction de nettoyage du four.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

## NETTOYAGE MANUEL

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

### Cavité du four

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

### Parois externes du four

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

De la saleté et de la graisse peuvent subsister autour de la poignée ou des touches en raison de l'air chaud provenant du four, vous devez donc nettoyer la poignée et les touches après chaque usage.

### Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque nouvelle utilisation et essuyez-les à l'aide d'un torchon. Au besoin, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 30 minutes pour en faciliter le nettoyage.

## SURFACE ÉMAILLÉE CATALYTIQUE (EN OPTION)

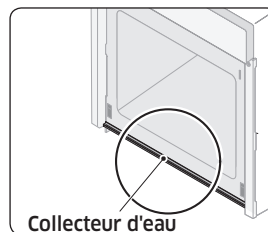
L'habillage amovible est recouvert d'une couche d'émail catalytique gris foncé ; ce revêtement peut progressivement se recouvrir des huiles et graisses circulant dans l'air pendant la cuisson par convection. Ces dépôts brûlent lorsque la température du four atteint ou dépasse 200 °C.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Puis nettoyez toutes les surfaces internes du four et placez le four en mode convection à 250 °C

## NETTOYAGE DU COLLECTEUR D'EAU (EN OPTION)

Le collecteur d'eau est destiné à recevoir l'eau provenant de l'humidité lorsque le four fonctionne avec des aliments à forte teneur en eau. Des déchets alimentaires peuvent s'accumuler sur le collecteur d'eau. S'il n'est pas nettoyé, le meuble dans lequel le four est encastré peut être endommagé. Nettoyez le collecteur d'eau afin de protéger votre meuble après chaque cuisson.

- ⚠ AVERTISSEMENT :** Si le collecteur d'eau venait à fuir après la cuisson, contactez votre centre de services.

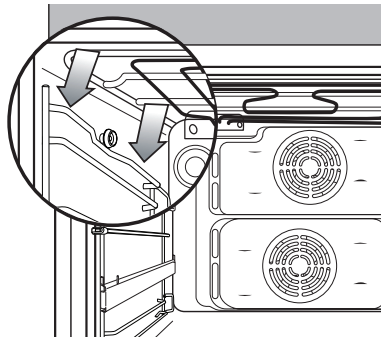


## GLISSIÈRES LATÉRALES (EN OPTION)

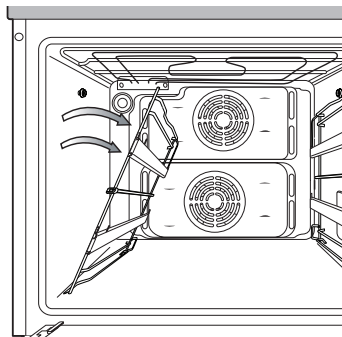
Il est possible de retirer les deux glissières latérales pour nettoyer l'intérieur du four.

### Retrait des glissières latérales

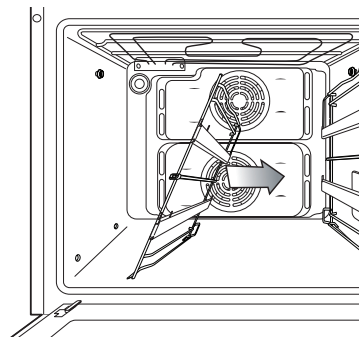
1. Appuyez au centre de la partie supérieure de la glissière.



2. Faites pivoter la glissière latérale d'environ 45°.



3. Tirez sur la glissière latérale et retirez-la des deux fixations inférieures.



 **ASSEMBLAGE :** Répétez les étapes 1, 2 et 3 dans l'ordre inverse.

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	ACTION
Que faire si le four ne chauffe pas ?	<ul style="list-style-type: none"><li>Le four n'est peut-être pas allumé.</li><li>Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur soit déclenché.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Allumez le four.</li><li>Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été effectués.</li><li>Remplacez le ou les fusibles concernés ou réenclenchez le disjoncteur. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien.</li></ul>
Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage de la fonction du four et de la température ?	<ul style="list-style-type: none"><li>Le problème peut provenir des branchements électriques internes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Contactez le centre de services le plus proche.</li></ul>
Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas ?	<ul style="list-style-type: none"><li>Le branchement du circuit électrique interne est défectueux.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Contactez le centre de services le plus proche.</li></ul>
Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?	<ul style="list-style-type: none"><li>La lampe du four est défectueuse.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Contactez le centre de services le plus proche.</li></ul>
Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été réglé au préalable ?	<ul style="list-style-type: none"><li>Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement total du four.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Contactez le centre de services le plus proche si le ventilateur continue de fonctionner après le refroidissement complet du four.</li></ul>
Que dois-je faire si toutes les touches sont inopérantes ?	<ul style="list-style-type: none"><li>La sécurité enfants peut être activée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifiez si la sécurité enfants est activée ou non. Si elle n'est pas activée, contactez le centre de services le plus proche.</li></ul>

## CODES D'INFORMATION

CODE	PROBLÈME	SOLUTION
<b>5-01</b>	Dispositif d'arrêt de sécurité. Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée. <ul style="list-style-type: none"> <li>• En-dessous de 105 °C 16 heures</li> <li>• De 105 °C à 240 °C 8 heures</li> <li>• De 245 °C à la température maximale 4 heures</li> </ul>	Éteignez le four et retirez-en les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
<b>5E</b>	Une touche reste appuyée un certain temps.	Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Éteignez le four et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
<b>-dE-</b>	Utilisation incorrecte de la plaque séparatrice.	Insérez la plaque séparatrice pour le mode supérieur, double et inférieur. Retirez la plaque séparatrice pour le mode unique.
<b>E-**<sup>1)</sup></b>	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.	Contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

1) \*\* symbolise n'importe quel numéro.

## FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identification du modèle	NV66H5737LB		
Type de cavité	Unique	Supérieur	Inférieur
Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEE cavité)	104,8	98,5	98,5
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A	A	A
La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (CE cavité électrique)	0,89 kWh/cycle	-	-
La consommation énergétique requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four chauffé électriquement lors d'un cycle en mode accéléré soufflant par cavité (énergie électrique finale) (CE cavité électrique)	0,87 kWh/cycle	0,67 kWh/cycle	0,67 kWh/cycle
Nombre de cavités	3 (Unique, Supérieure, Inférieure)		
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Électricité		
Volume par cavité (V)	66 L	30 L	32 L
Type de four	Encastrable		
Masse de l'appareil (M)	44,5 kg		

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

### ■ Conseils pour économiser de l'énergie

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

# SAMSUNG

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	70 70 19 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 20 7267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DG68-00533B-01



NV66H5737LB

# Inbouwoven

## gebruikershandleiding

imagine the possibilities

Bedankt voor uw aankoop van dit Samsung-product.

**SAMSUNG**

# inhoud

<b>OVER DEZE HANDLEIDING</b>	3	3	Over deze handleiding
<b>VEILIGHEIDSINSTRUCTIES</b>	3	3	3 Belangrijke veiligheidsvoorschriften
		7	7 Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)
		7	7 Automatische functie voor energiebesparing
		7	7 Lamp vervangen
		9	9 Deur verwijderen
		9	9 De glasplaten van de deur verwijderen
<b>INSTALLATIE</b>	10	10	10 Installatie
<b>BEDIENING</b>	11	11	11 Bediening
<b>ACCESSOIRES</b>	11	11	11 Accessoires
<b>VOOR U BEGINT</b>	13	13	13 De klok instellen
		14	14 Eerste reiniging
<b>OVENGEBRUIK</b>	15	15	15 Verdeelplaatmodus instellen
		19	19 Het instellen van de oventemperatuur
		20	20 De oven uitschakelen
		20	20 Bereidingstijd
		21	21 Keukentimer
		22	22 Ovenverlichting aan/uit
		22	22 Kinderslot
		22	22 Het geluidssignaal uitschakelen
		23	23 Ovenfuncties
		29	29 Voorbeeldgerechten
<b>AUTOMATISCHE BEREIDING</b>	30	30	30 Automatische bereidingsprogramma's voor enkelvoudige oven
		33	33 Automatische bereidingsprogramma's voor het bovenste deel van de oven
		34	34 Automatische bereidingsprogramma's voor het onderste deel van de oven
		35	35 Automatische bereidingsprogramma's voor dubbele oven
<b>REINIGING EN BEHANDELING</b>	36	36	36 Zelfreinigend
		37	37 Stoomreiniging
		39	39 Handmatige reiniging
		39	39 Katalytisch geëmailleerd oppervlak (optioneel)
		39	39 Reiniging van wateropvangbak (optioneel)
		40	40 Geleiders (optioneel)
		41	41 Probleemoplossing
		42	42 Informatiecodes
		43	43 Productinformatieblad

# over deze handleiding

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

De volgende symbolen komen in de tekst van deze gebruiksaanwijzing voor:



**WAARSCHUWING of LET OP**



**Belangrijk**



**Opmerking**

## veiligheidsinstructies

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

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

#### **⚠ WAARSCHUWING**

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

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

Indien het netsnoer defect is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat bij de fabrikant of een erkend servicepunt verkrijgbaar is.

(Uitsluitend model met vaste bedrading)

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

(Uitsluitend model met netsnoer)

Dit apparaat moet na installatie nog van het stroomnet kunnen worden losgekoppeld. U kunt in loskoppeling van het apparaat voorzien door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading. Voor de bevestigingsmethode wordt geen gebruikgemaakt van kleefstoffen, aangezien deze niet als een betrouwbare bevestigingsmethode worden beschouwd.

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

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

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

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

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

Gebruik geen stoomreiniger.

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

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

Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik.

Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.

Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.

Wanneer het apparaat in gebruik is, kan de buitenkant heet worden.

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

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

Plaats het rooster met de gebogen kant naar achteren voor ondersteuning bij het verwerken van grote hoeveelheden.  
(Afhankelijk van het model.)



## **VOORZICHTIG**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven erg heet. Dit kan brandwonden veroorzaken.

Raak de verwarmingselementen of binnenkant van de oven niet aan voordat ze voldoende zijn afgekoeld.

Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.

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

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

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

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

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

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

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

De oven deur moet tijdens gebruik gesloten zijn.

Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie en plaats er geen bakplaten of bakblikken op.

De aluminiumfolie houdt de warmte tegen. Dit kan de emailen oppervlakken beschadigen en leidt mogelijk tot slechte resultaten.

Vruchtensappen kunnen onuitwisbare vlekken op de emailen oppervlakken veroorzaken.

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

Plaats geen bakspullen op de openstaande oven deur.

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

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

Open de deur niet met overdreven veel kracht.

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

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

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

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

## CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)



### (Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

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

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

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

Va voor informatie over de milieuverbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung naar:  
[samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

## AUTOMATISCHE FUNCTIE VOOR ENERGIEBESPARING

- Wanneer u geen functie selecteert tijdens de installatie of het ovengebruik in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 10 minuten de klok weergegeven.
- Licht: tijdens het bereidingsproces kunt u de ovenlamp uitschakelen door op de ovenlamptoets te drukken. Om energie te besparen, wordt de ovenverlichting enkele minuten nadat het bereidingsprogramma is begonnen, uitgeschakeld.

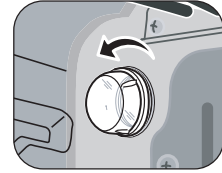
## LAMP VERVANGEN

**⚠ Gevaar voor elektrische schokken! Voordat u een van de lampen van de oven vervangt, moet u de volgende maatregelen nemen:**

- Schakel de oven uit.
- Ontkoppel de oven van het lichtnet.
- Bescherm de lamp en het glazen dekseltje door een doek op de bodem van de oven te leggen.
- Lampen kunnen worden aangeschaft bij het SAMSUNG-servicecentrum.

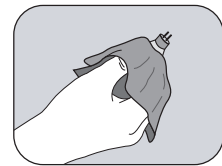
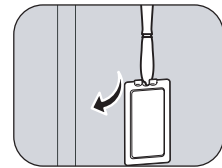
## Lamp achter in de oven

1. Verwijder het dekseltje door het linksom te draaien en verwijder de metalen ring en de platte ring. Reinig het glazen dekseltje. Indien nodig vervangt u de lamp met een 25-40 watt, 300 °C hittebestendige ovenlamp.
2. Reinig zo nodig het glazen dekseltje, de metalen ring en de plaatring.
3. Zet de metalen ring en de plaatring op het glazen dekseltje.
4. Zet het glazen dekseltje dat u in stap 1 hebt verwijderd terug en draai het rechtsom vast.



## Lamp aan de zijkant van de oven (afhankelijk van het model)

1. Als u het glazen dekseltje wilt verwijderen, houdt u de onderste rand vast met een hand en steek u een plat voorwerp zoals een mes tussen het glas en het frame.
2. Wip het dekseltje eruit.
3. Indien nodig vervangt u de lamp door een 25-40 watt, 300 °C hittebestendige halogeen-ovenlamp.



 **Tip:** Gebruik bij het vastpakken van een halogeenlamp altijd een droog doekje om te voorkomen dat zweet van de vingers terecht komt op het oppervlak van de lamp. Dit zorgt voor een langere levensduur van de lamp wanneer u deze vervangt.

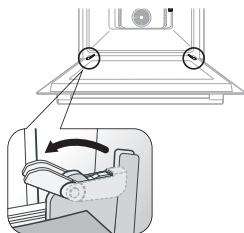
4. Plaats het glazen dekseltje terug.



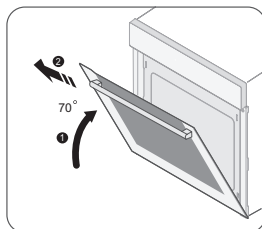
## DEUR VERWIJDEREN

Bij normaal gebruik mag de ovendeur niet worden verwijderd. Moet de ovendeur toch worden verwijderd, bijvoorbeeld voor reinigingsdoeleinden, dan gaat u als volgt te werk.

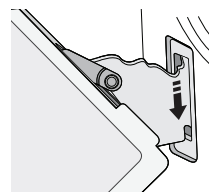
**⚠️ VOORZICHTIG:** De ovendeur is zwaar.



1. Open de kleur en klap de clipjes bij beide scharnieren volledig open.



2. Sluit de deur ongeveer 70°. Pak de zijkanten van de ovendeur aan beide kanten stevig vast en trek de deur omhoog totdat deze uit de scharnieren kan worden genomen.

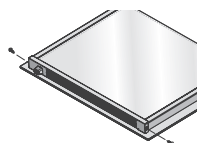


3. Herhaal na het reinigen stappen 1 en 2 in omgekeerde volgorde om de deur terug te plaatsen. De clipjes bij de scharnieren moeten aan beide zijkanten worden gesloten.

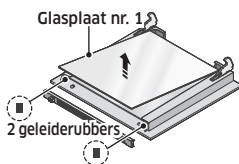
## DE GLASPLATEN VAN DE DEUR VERWIJDEREN

De ovendeur is voorzien van drie tegen elkaar geplaatste glasplaten. U kunt deze glasplaten uitnemen en reinigen.

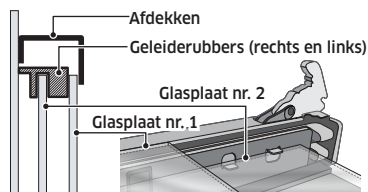
**⚠️ WAARSCHUWING:** De ovendeur moet uit de oven worden verwijderd om de glasplaten te kunnen reinigen.



1. Verwijder de twee schroeven aan de linker- en rechterkant van de deur.



2. Verwijder de kap en haal glasplaten 1 en 2 en de twee geleiderubbers uit de deur.



3. Herhaal na het reinigen van de glasplaten stappen 1 en 2 in omgekeerde volgorde. Controleer de juiste plaatsing van de glasplaten in de bovenstaande afbeelding.

**🔪** De hoeveelheid deurglas verschilt per model van 3 EA tot 4 EA.

**👉** **BELANGRIJK:** Bij het terugplaatsen moet u ervoor zorgen dat u niet glasplaat 2 in plaats van glasplaat 1 gebruikt, en dat de opdruk zich aan de onderzijde bevindt.

# installatie

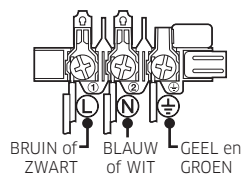
## ⚠ Veiligheidsinstructies voor de installatie

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

- Zorg tijdens de installatie voor afscherming van onderdelen die onder stroom staan.

## Aansluiting op het lichtnet

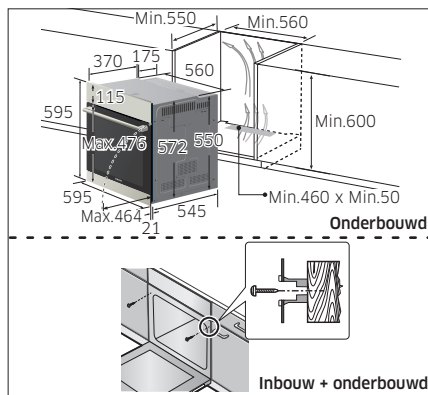
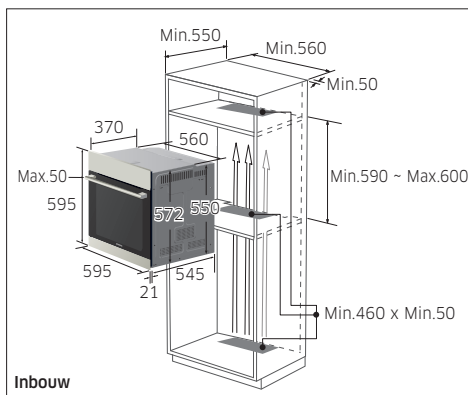
Als het apparaat niet door middel van een stekker op het lichtnet wordt aangesloten, dient een meerpolige isolatieschakelaar (met ten minste 3 mm ruimte tussen de contacten) te worden aangebracht om te voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Het netsnoer (H05 RR-F of H05 VV-F, min. 2,5 mm<sup>2</sup>) moet voldoende lang zijn om te worden aangesloten op de oven, zelfs wanneer de oven op de grond voor de inbouwkast staat. Open het deksel van het aansluitkastje van de oven aan de achterzijde met een schroevendraaier en draai de schroeven van de kabelklemmen los alvorens u het netsnoer aansluit op de betreffende aansluitpunten. De oven wordt geaard via de aansluiting (⏚). De geel/groene draad (aardeverbinding) moet als eerste worden aangesloten en moet langer zijn dan de andere draden. Als de oven door middel van een stekker op het lichtnet wordt aangesloten, moet de stekker ook toegankelijk zijn nadat de oven is geïnstalleerd. Samsung aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen die worden veroorzaakt door een ontbrekende of verkeerde aardeaansluiting.



- ⚠ **WAARSCHUWING:** zorg ervoor dat het netsnoer niet klem komt te zitten tijdens de installatie en voorkom dat het in contact komt met hete onderdelen van de oven.

## Installatie in een kast

Plastic oppervlakken van inbouwmeubilair en hechtmiddel voor de oven moeten bestand zijn tegen een temperatuur van maximaal 90 °C in het meubel en maximaal 75 °C voor aangrenzend meubilair. Samsung neemt geen verantwoordelijkheid op zich voor schade aan plastic oppervlakken of hechtmiddel door hitte. De bodem van het keukenkastje moet een ventilatieopening hebben waar de oven wordt geplaatst. Voor ventilatie moet een gat van ongeveer 50 mm worden opengelaten tussen de onderste plank en de steunwand. Als de oven onder een kookplaat wordt geïnstalleerd, moeten de installatie-instructies van de kookplaat worden opgevolgd.

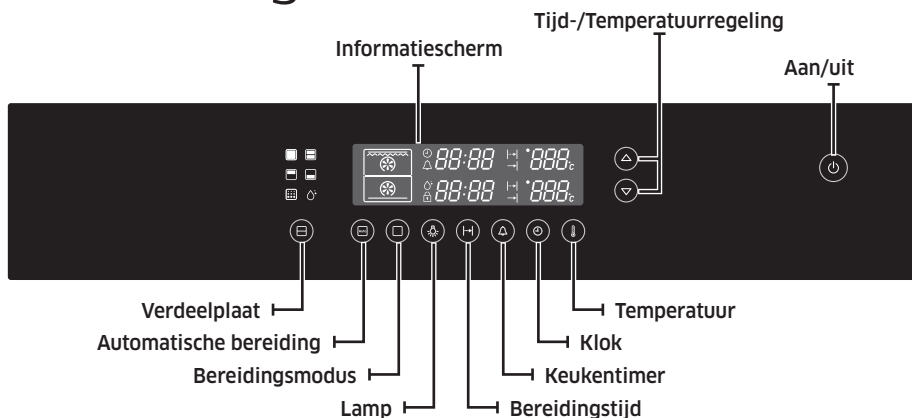


Duw het apparaat volledig in het kastje en zet de oven stevig vast met behulp van 2 schroeven aan beide zijanten. Laat een ruimte van ten minste 5 mm over tussen het apparaat en het aangrenzende kastje. Verwijder na installatie de vinyl beschermfolie, tape, papier en accessoires van de deur en de binnenkant van de oven. Koppel de oven los van de stroomvoorziening en draai de 2 schroeven aan beide zijanten van de oven los voordat u de oven uit het inbouwmeubel verwijdert.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** het inbouwmeubel moet een minimale ventilatieopening voor luchttoevoer hebben zoals in de afbeelding wordt weergegeven. Dek de opening niet af met houtpanelen, aangezien deze opening is bedoeld voor ventilatie.

- ✍ De voorkant van de oven, zoals de handgreep, kan per model verschillen. Maar de afmeting van de oven in de afbeelding is gelijk.

# bediening



## Toets Aan/uit

U kunt de oven in- of uitschakelen.

Als u op de knop **Aan/uit** drukt, worden de lampjes van de knoppen en het paneel van de display uitgeschakeld. Hierdoor werkt geen van de knoppen, behalve **Aan/uit**. Als u opnieuw op de knop **Aan/uit** drukt, worden de lampjes van de knoppen en het paneel van de display weer ingeschakeld. Alle toetsen werken nu weer.

# accessoires

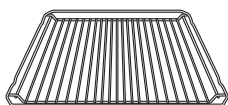
De volgende accessoires worden bij uw oven geleverd.



Laat ten minste 1 cm ruimte tussen het accessoire en de bodem van de oven en tussen het accessoire en andere accessoires.



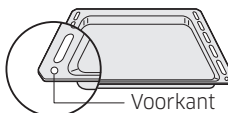
De oven werkt ook zonder zijgeleiders en platen/roosters.



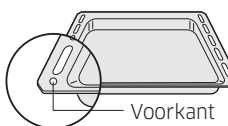
1. Grillrooster, voor schotels, bakblikken, braad- en grillplateaus.



2. Grillrooster (Optioneel), voor grillen.



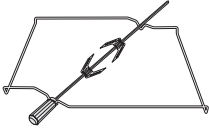
3. Bakplaat (Optioneel), voor gebak en koekjes.



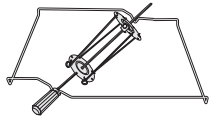
4. Braadslede (Optioneel), voor braden of het opvangen van vleessappen of druipend vet.



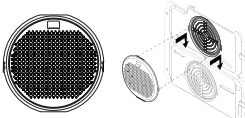
5. **Verdeelplaat**, voor de bovenste, onderste en dubbele modi. Plaats de verdeelplaat op niveau 3. In de achterwand bevindt zich een detectieschakelaar die de verdeelplaat moet raken. Schuif de verdeelplaat geheel naar achteren.



6. **Roosterspit** (Optioneel), 2 vorkpinnen, een afneembaar handvat en een houder die op het derde niveau van onderen past. Als u het roosterspit wilt gebruiken, plaatst u het in het daarvoor bestemde gat in de achterwand van de oven. Plaats de diepe pan op niveau 1 wanneer u het spit gebruikt.

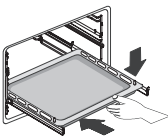


7. **Braadspit en shaslik**. (Optioneel)



8. **Vetfilter**. (Optioneel)

Het vetfilter in de binnenwand aan de achterkant van de oven beschermt de ventilator, het verhittingselement en de oven van onzuiverheden, in het bijzonder spetterend vet. Wij raden aan het vetfilter te gebruiken bij het bereiden van vlees. Verwijder bij het bereiden van gebak altijd het filter! Als het filter is geïnstalleerd bij het bereiden van gebak of cakes, kan dit slechte resultaten opleveren.



9. **Telescooprails** (Optioneel)

- Als u het draadrooster of de plaat wilt plaatsen, schuift u eerst de telescooprails van een bepaald niveau naar buiten.
- Plaats het draadrooster of de plaat op de rails en duw deze volledig terug in de oven. Sluit de ovendeur pas nadat u de telescooprails in de oven hebt geduwd.



Deze kunt u als volgt gebruiken:

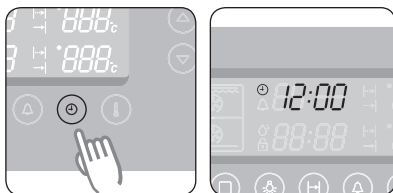
- Plaats de diepe pan (geen onderzetter) op niveau 1 (of op de bodem van de oven als het stuk vlees dat wordt geroosterd te groot is) om de vetten op te vangen.
- Schuif een van de vorken op het spit; plaats het stuk vlees dat u wilt roosteren op het spit;
- Voorgekookte aardappels en groenten kunnen tegelijkertijd langs de rand van de pan worden geplaatst om mee te roosteren.
- Plaats de houder op het middelste niveau en zorg dat de v-vorm zich aan de voorkant bevindt.
- Voor makkelijker plaatsen van het spit kan eerst het handvat op het botte einde worden geschroefd.
- Plaats het spit op de houder met het spitse einde naar de achterzijde van de oven en druk de punt voorzichtig in het draaimechanisme in de achterwand. Het botte uiteinde van het spit moet rusten in de v-vorm. (Het spit heeft twee uitsteeksels die zich in de buurt van de ovendeur moeten bevinden en die voorkomen dat het spit naar buiten kan bewegen. Ze zijn bovendien bevestigingspunten voor het handvat.)
- Neem het handvat van het spit voordat u de bereiding begint. Na de bereiding schroeft u het handvat weer op het spit om het uit de oven te kunnen nemen.



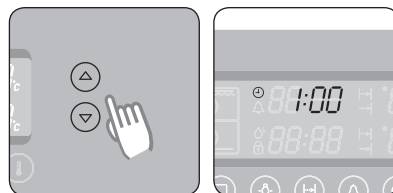
**WAARSCHUWING:** alle accessoireonderdelen en ongeschikte accessoires voor zelfreiniging moeten worden verwijderd voor pyrolytische reiniging.

# voor u begint

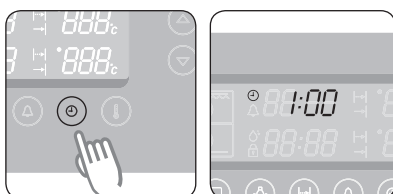
## DE KLOK INSTELLEN



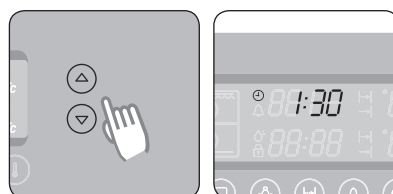
1. Druk op de toets **Klok**.  
De "⊕" en "12:" knipperen.



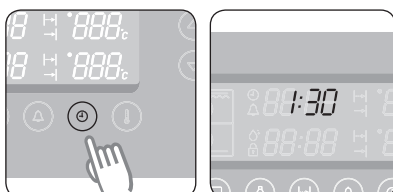
2. Druk op de knoppen **Tijd-/Temperatuurregeling** om het uur van de dag in te stellen.  
**Voorbeeld:** Om 1:30 in te stellen  
Wacht ongeveer 10 seconden.  
De klok stopt met knipperen en toont het ingestelde tijdstip.



3. Druk op de toets **Klok**.  
De "⊕" en ":00" knipperen.



4. Druk op de knoppen **Tijd-/Temperatuurregeling** om de minuut in te stellen. "⊕" knippert.



5. Druk op de toets **Klok** om het instellen van de klok te voltooien of wacht ongeveer 10 seconden. "⊕" verdwijnt en "30" stopt met knipperen. Het display geeft de tijd weer. De oven is nu klaar voor gebruik.

## EERSTE REINIGING

---

Reinig de oven grondig voor het eerste gebruik.



Gebruik geen scherpe materialen of schuurmiddelen. Deze kunnen het oppervlak van de oven beschadigen. Gebruik speciale reinigingsmiddelen voor ovens met een emailen voorzijde.

### De oven reinigen

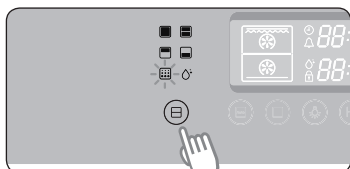
1. Open de deur. Het ovenlampje gaat aan.
2. Reinig alle ovenplateaus, accessoires en sleuven met warm water of een sopje en droog ze met een schone zachte doek.
3. Reinig het oveninterieur op dezelfde manier.
4. Veeg de voorzijde schoon met een vochtige doek.

Controleer of de klok juist is ingesteld. Verwijder accessoires en zet de oven voor gebruik één uur aan op 200 °C in de heteluchtstand. Er komt een typische geur vrij. Dit is normaal. Zorg er echter wel voor dat uw keuken goed geventileerd is.

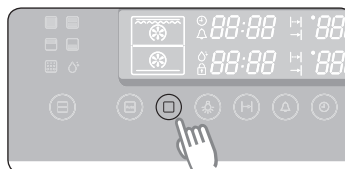
# ovengebruik

## VERDEELPLAATMODUS INSTELLEN

Plaats de verdeelplaat voor de bovenste, dubbele en onderste modi. Voor de enkelvoudige modus verwijdt u de verdeelplaat. Druk vervolgens op de toets **Verdeelplaat** om de gewenste modus te selecteren. Raadpleeg voor meer gegevens de onderstaande tabel.



1. Druk op de toets **Verdeelplaat** om de gewenste verdeling te selecteren.



2. Druk op de toets **Bereidingsmodus**.  
(sla deze stap over in de enkelvoudige modus)

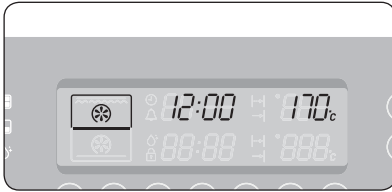


3. Druk op de knoppen **Tijd-/Temperatuurregeling** om de gewenste ovenfunctie in te stellen. Wanneer u binnen 3 seconden geen verdere instellingen doet, begint de oven automatisch te werken in de geselecteerde modus en functie.

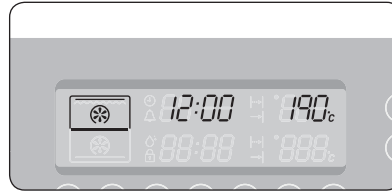
Verdeelplaatmodus	Markeren	Ovenfunctie	Verdeelplaat plaatsen	Informatie voor het gebruik
Bovenste modus		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hete lucht</li> <li>2. Bovenverwarming + hete lucht</li> <li>3. Grote grill</li> </ol>	Ja	Deze modus bespaart energie bij het bereiden van kleine hoeveelheden voedsel.
Dubbele modus		Zowel bovenste als onderste Verdeelfunctie	Ja	U kunt tegelijkertijd twee verschillende gerechten op verschillende temperaturen bereiden.
Onderste modus		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hete lucht</li> <li>2. Onderverwarming + hete lucht</li> </ol>	Ja	Deze modus bespaart energie bij het bereiden van kleine hoeveelheden voedsel.
Enkelvoudige stand		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hete lucht</li> <li>2. Bovenverwarming + hete lucht</li> <li>3. Normaal</li> <li>4. Grote grill</li> <li>5. Kleine grill</li> <li>6. Onderverwarming + hete lucht</li> </ol>	Nee	In de enkelvoudige modus werkt de oven als een gewone oven. Deze stand wordt gebruikt voor grote hoeveelheden voedsel.
Stoomreinigungsstand			Nee	Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom.
Zelfreinigungsmodus		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. P1</li> <li>2. P2</li> <li>3. P3</li> </ol>	Nee	In deze stand wordt het overtollige vet in de oven verbrand, zodat het weggeveegd kan worden wanneer de oven is afgekoeld.

## Bovenste modus

Alleen het bovenste verwarmingselement is in gebruik. De verdeelplaat moet worden geplaatst.



Hete lucht



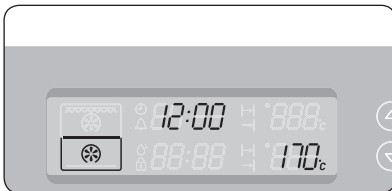
Bovenverwarming + Hete lucht



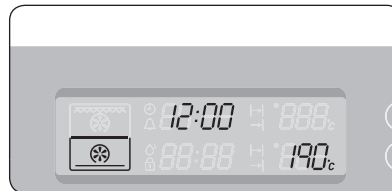
Grote grill

## Onderste modus

Alleen het onderste verwarmingselement werkt. De verdeelplaat moet worden geplaatst.



Hete lucht



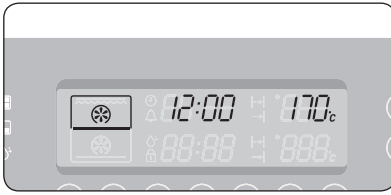
Onderverwarming + Hete lucht



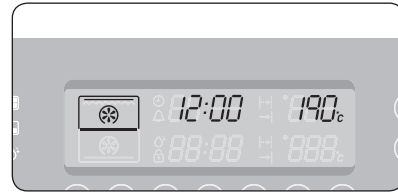
## Dubbele modus

De bovenste en onderste modi werken gelijktijdig. U kunt instellen welke modus er het eerste wordt geactiveerd. Wanneer een van de gerechten gereed is in de dubbele modus en u de bereidingstijd of -temperatuur voor het andere gedeelte wilt wijzigen, drukt u op de toets **Verdeelplaat** om de modus (onderste of bovenste) te selecteren die u wilt laten doorwerken. De verdeelplaat moet worden geplaatst.

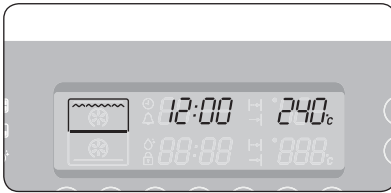
**Dubbele modus 1:** De bovenste modus start als eerste. Wanneer de toets **Bereidingsmodus** wordt ingedrukt of wanneer er 15 seconden verstrijken nadat de bovenste modus is ingesteld en er verder geen instellingen worden gedaan, start de oven in de onderste modus.



Hete lucht



Bovenverwarming + Hete lucht

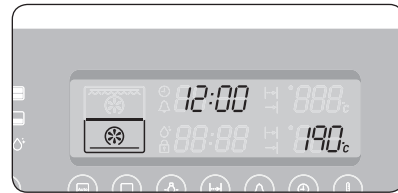


Grote grill

**Dubbele modus 2:** Wanneer de bovenste modus start en er op de toets **Bereidingsmodus** wordt gedrukt of binnen 15 seconden geen verdere instellingen worden gedaan, gaat de oven naar de onderste modus. De bovenste en onderste modi werken gelijktijdig.

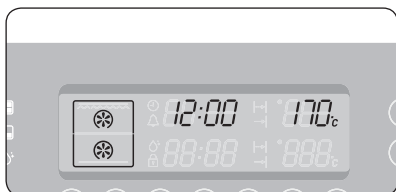


Hete lucht



Onderverwarming + Hete lucht

## Enkelvoudige modus



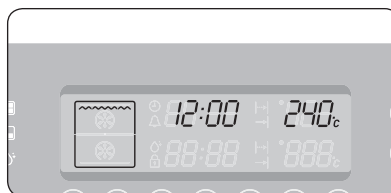
Hete lucht



Bovenverwarming + Hete lucht



Normaal



Grote grill



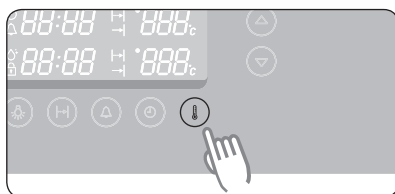
Kleine grill



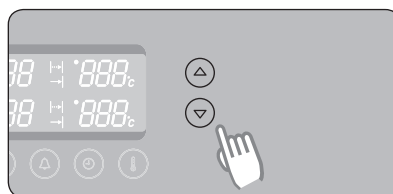
Onderverwarming + Hete lucht

## HET INSTELLEN VAN DE OVENTEMPERATUUR

### In enkele, bovenste en onderste modi




1. Druk op de toets **Temperatuur**.

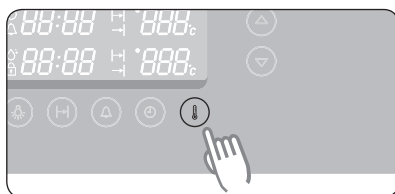


2. Druk op de knoppen **Tijd-/Temperatuurregeling** om de temperatuur in te stellen met stappen van 5 °C.

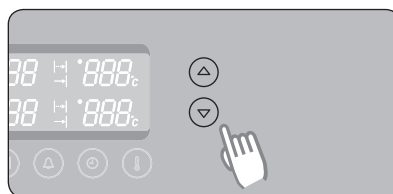
Enkele modus (grote & kleine grill)	40 °C - 250 °C (40 °C - 300 °C)
Bovenste modus	40 °C - 250 °C
Onderste modus	40 °C - 250 °C

-  De temperatuur kan tijdens de bereiding worden aangepast. In de instellingen voor de ovenmodus worden de bovenste en onderste verwarmingselementen om beurten aan- en uitgezet gedurende de bereiding om de temperatuur te handhaven.

### In dubbele modus



1. Druk op de toets **Temperatuur** (bovenste modus). Druk tweemaal op de toets **Temperatuur** (onderste modus).

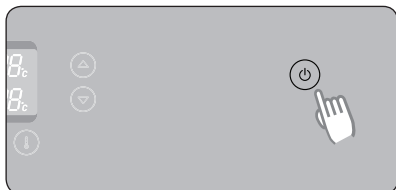


2. Druk op de knoppen **Tijd-/Temperatuurregeling** om de temperatuur in te stellen met stappen van 5 °C.

Bovenste modus (grote grill)	170 °C - 250 °C (200 °C - 250 °C)
Onderste modus	170 °C - 250 °C

-  De temperatuur kan tijdens de bereiding worden aangepast.

## DE OVEN UITSCHAKELEN



Druk op de toets **Aan/uit** om de oven uit te schakelen.

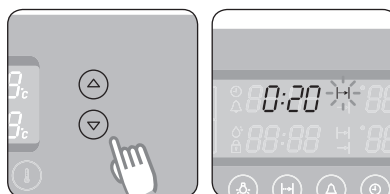
## BEREIDINGSTIJD

De bereidingstijd kan tijdens de bereiding worden ingesteld.

### In enkele, bovenste en onderste modi



1. Druk op de toets **Bereidingstijd**.  
"H" knippert.



2. Druk op de knoppen **Tijd-/Temperatuurregeling** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

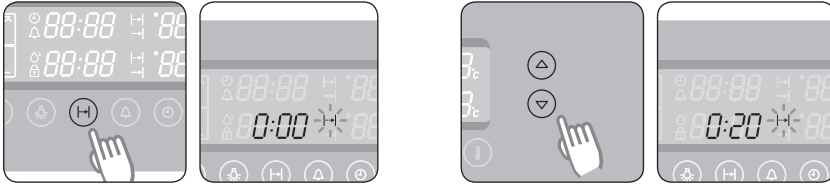


3. Druk op de toets **Bereidingstijd**.  
De oven werkt automatisch met de geselecteerde bereidingstijd, tenzij de toets **Bereidingstijd** binnen 5 seconden wordt ingedrukt.

 Tijdens de bereiding kunt u voor betere resultaten de vooraf ingestelde bereidingstijd aanpassen met de knoppen **Tijd-/Temperatuurregeling**.

## In dubbele modus


Bereidingstijden voor de bovenste en onderste modi kunnen worden geselecteerd met de toets **Bereidingstijd** en de knop **Tijd-/Temperatuurregeling**.



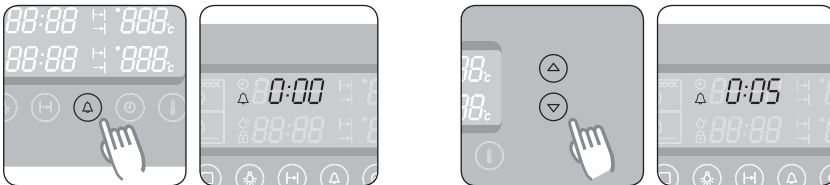
1. Druk tweemaal op de knop **Bereidingstijd** in de onderste modus. "H" knippert.
2. Druk op de knoppen **Tijd-/Temperatuurregeling** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



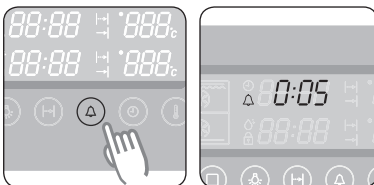
3. Druk op de toets **Bereidingstijd**. De oven werkt automatisch met de geselecteerde bereidingstijd, tenzij de toets **Bereidingstijd** binnen 5 seconden wordt ingedrukt.

 Tijdens de bereiding kunt u voor betere resultaten de vooraf ingestelde bereidingstijd aanpassen met de knoppen **Tijd-/Temperatuurregeling**.

## KEUKENTIMER



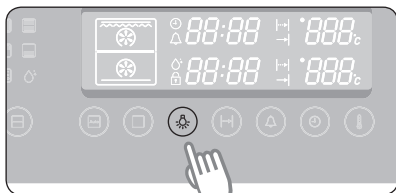
1. Druk een keer op de toets **Keukentimer**. "A" knippert.
2. Draai aan de knoppen **Tijd-/Temperatuurregeling** om de gewenste tijd in te stellen. **Voorbeeld:** 5 minuten



3. Druk op de knop **Keukentimer** om de keukentimer te starten. Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een hoorbaar signaal.

 Houd de knop **Keukentimer** twee seconden ingedrukt om de timer te annuleren.

## OVENVERLICHTING AAN/UIT



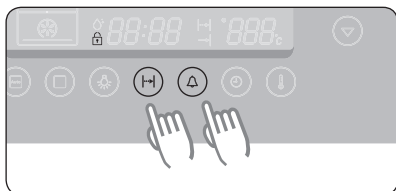
### 1. Druk op de toets **Lamp**.

- 1e Bovenste en onderste
- 2e Bovenste
- 3e Onderste
- 4e Uit

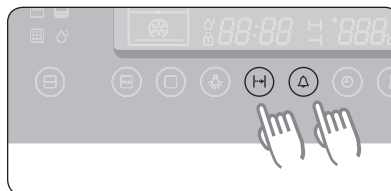


De lamp wordt na enkele minuten automatisch uitgeschakeld.

## KINDERSLOT



### 1. Houd de toetsen **Bereidingstijd** en **Keukentimer** tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt. (🔒) wordt afgebeeld in het display.

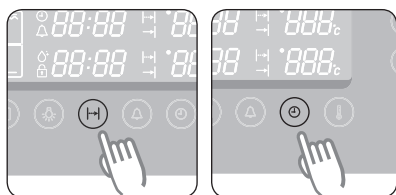


### 2. Houd opnieuw de toetsen **Bereidingstijd** en **Keukentimer** tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt om te ontgrendelen.

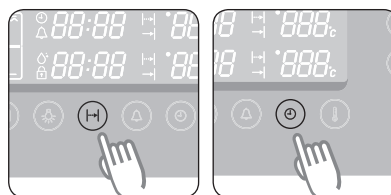


Als de vergrendeling is ingeschakeld, werkt geen van de toetsen, behalve **Aan/uit**. De vergrendeling kan ook worden ingesteld wanneer de oven niet actief is.

## HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN



### 1. Om het geluidssignaal uit te schakelen, houdt u de toetsen **Bereidingstijd** en **Klok** tegelijkertijd ingedrukt gedurende 3 seconden.







### 2. Om het geluidssignaal weer in te schakelen, houdt u opnieuw de toetsen **Bereidingstijd** en **Klok** tegelijkertijd ingedrukt gedurende 3 seconden.

## OVENFUNCTIES

De oven bevat de volgende functies.

### Ovenstanden

De volgende tabel toont de verschillende standen en instellingen van uw oven. Gebruik de tabellen voor deze standen op de volgende pagina's als handleiding bij het koken.

Stand	Beschrijving
	<b>Normaal</b> Het voedsel wordt verwarmd door de bovenste en onderste verwarmingselementen. Deze instelling is geschikt voor bakken en roosteren.
	<b>Bovenverwarming + Hete lucht</b> Deze stand kunt u het best gebruiken bij het braden van vlees. Het bovenste verwarmingselement is in werking en de ventilatoren zorgen voor circulatie van de hete lucht uit de bovenste en achterste verwarmingselementen.
	<b>Hete lucht</b> Het voedsel wordt verwarmd door de hete lucht van het achterste verwarmingselement, die door twee ventilatoren wordt gecirculeerd. Deze instelling biedt uniforme verwarming en is ideaal geschikt voor bevroren kant-en-klaarmaaltijden, cakes en croissants. U kunt deze stand gebruiken voor bakken op twee niveaus.
	<b>Grote grill</b> Het voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen. Deze stand kunt u het best gebruiken voor het grillen van steaks, worstjes en kaastosti's.
	<b>Kleine grill</b> Deze stand is ideaal voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel, zoals baguettes, kaas of visfilets. Plaats het voedsel in het midden van de grill, omdat alleen het kleinere verwarmingselement in het midden wordt gebruikt.
	<b>Onderverwarming + Hete lucht</b> Het onderste en achterste verwarmingselement produceren hete lucht, die door de ventilatoren wordt gecirculeerd. Deze stand is ideaal voor het bakken van voedsel als quiches, pizza, brood en cheesecakes.

## 1. Normaal

Aanbevolen temperatuur: 200 °C

De functie Normaal is ideaal voor bakken en braden op één rooster. Zowel de bovenste als onderste verwarmingselementen worden gebruikt om de oven op de juiste temperatuur te houden.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de conventionele stand.

Voedselitem	Plaat-niveau	Onderdeel	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Diepvrieslasagne (500-1000 g)	3	Grillrooster	180-200	40-50
Hele vis (bv. dorade) (300-1000 g) 3-4 inkepingen aan beide zijden	3	Grillrooster + braadslede	240	15-20
Visfilets (500-1000 g) 3-4 inkepingen aan beide zijden	3	Bakplaat	200	13-20
Bevroren koteletten (350-1000 g) gehakt en met ham-, kaas- of champignonvulling	3	Bakplaat	200	25-35
Bevroren koteletten van gehakt, wortel, biet of aardappel (350-1000 g)	3	Bakplaat	200	20-30
Karbonades (500-1000 g)	3 + 2	Grillrooster + braadslede	200	40-50
Gepofte aardappel (in tweeën gesneden) (500-1000 g)	3	Bakplaat	180-200	30-45
Bevroren, met champignons gevulde rollade (500-1000 g)	3	Bakplaat	180-200	40-50
Biscuitgebak (250-500 g)	2	Grillrooster	160-180	20-30
Biscuitgebak (500-1000 g)	2	Grillrooster	170-190	40-50
Gistgebak op bakplaat met fruitkrumeltopping (1000-1500 g)	2	Bakplaat	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Grillrooster	190-200	25-30



## 2. Bovenverwarming + hete lucht

Aanbevolen temperatuur: 190 °C

Het bovenste verwarmingselement is in werking en de ventilator circuleert de hete lucht.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de stand Bovenverwarming + hete lucht.

Voedselitem	Plaat-niveau	Onderdeel	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Karbonade (1000 g) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	3	Grillrooster + braadslede	180-200	50-65
Varkenslappen in folie (1000-1500 g) MARINEREN	2	Bakplaat	180-230	80-120
Hele kip (800-1300 g) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	2	Grillrooster + braadslede	190-200	40-65
Vlees- of vissteaks (400-800 g)	3	Grillrooster + braadslede	180-200	15-35
Kipdelen (500-1000 g) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	4	Grillrooster + braadslede	200-220	25-35
Geroosterde vis (500-1000 g) gebruik een ovenvaste schaal BESTRIJK MET OLIE	2	Grillrooster	180-200	30-40
Geroosterd rundvlees (800-1200 g) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	2	Grillrooster + braadslede Voeg 1 kopje water toe.	200-220	45-60
Eendenborst (300-500 g)	4	Grillrooster + braadslede Voeg 1 kopje water toe.	180-200	25-35

### 3. Hete lucht

Aanbevolen temperatuur: 170 °C

Deze functie is voor het bakken op maximaal drie bakplaten en is tevens geschikt voor braden. De verhitting wordt gedaan door het verwarmingselement op de achterste wand en de ventilator verspreidt de hitte.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de heteluchtstand.

Voedselitem	Plaat-niveau	Onderdeel	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Lamsbout (350-700 g) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	3	Grillrooster + braadslede	190-200	40-50
Gebakken banaan (3-5 st), insnijden aan de bovenkant, 10-15 g chocolade en 5-10 g noten in de sneden strooien, water erop druppelen en in aluminiumfolie wikkelen.	3	Grillrooster	220-240	15-25
Gebakken appel 5-8 stuks, 150-200 gr per stuk Verwijder de klokhuisen en vul met rozijnen en jam. Gebruik een ovenvaste schaal.	3	Grillrooster	200-220	15-25
Gehaktkoteletten (300-600 g)	3	Bakplaat	190-200	18-25
Gehaktrol met vulling(500-1000 g) BESTRIJK MET OLIE	3	Bakplaat	180-200	50-65
Diepvriesaardappelkroketten (500-1000 g)	2	Bakplaat	180-200	25-35
Diepvriesovenfriet (300-700 g)	2	Bakplaat	180-200	20-30
Diepvriespizza (300-1000 g)	2	Grillrooster	200-220	15-25
Appel-amandelcake (500-1000 g)	2	Grillrooster	170-190	35-45
Verse croissant (200-400 g) (kant-en-klaar deeg)	3	Bakplaat	180-200	15-25

#### 4. Grote grill

Aanbevolen temperatuur: 240 °C

De grote grillfunctie is voor het grillen van grote hoeveelheden dunne gerechten zoals bifstukken, schnitzels en vis. Deze functie is ook geschikt voor roosteren.

Het bovenste verwarmingselement en de grill staan in deze modus beide aan.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de Grote grill-stand.

Voedselitem	Plaat-niveau	Onderdeel	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Worstjes (dun) 5-10 stuks	4	Grillrooster + braadslede	220	5-8 omdraaien 5-8
Worstjes (dun) 8-12 stuks	4	Grillrooster + braadslede	220	4-6 omdraaien 4-6
Tosti's 5-10 stuks	5	Grillrooster	240	1-2 omdraaien 1-2
Kaastosti's 4-6 stuks	4	Grillrooster + bakplaat	200	4-8
Diepvriespannenkoeken met vulling (200-500 g)	3	Bakplaat	200	20-30
Biefstukken (400-800 g)	4	Grillrooster + braadslede	240	8-10 omdraaien 5-7

#### 5. Kleine grill

Aanbevolen temperatuur: 240 °C

Deze instelling is voor het grillen van kleinere hoeveelheden dunne gerechten, zoals bifstukken, schnitzels, vis en tosti, geplaatst in het midden van de bakplaat.

Alleen het bovenste element wordt gebruikt.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de Kleine grill-stand.

Plaats het eten midden op het accessoire.

Voedselitem	Plaat-niveau	Onderdeel	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Diepvriesovencamembert (2-4 stuks, 75 g elk) IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen)	3	Grillrooster	200	10-12
Diepvriesbaguettes met topping (Tomaat-mozzarella of ham en kaas)	3	Grillrooster + bakplaat	200	15-20
Diepvriesvissticks (300-700 g) IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen)	3	Grillrooster + bakplaat	200	15-25
Diepvriesvisburgers (300-600 g) IN KOUDE OVEN LEGGEN	3	Bakplaat	180-200	20-35
Diepvriespizza (300-500 g) IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen)	3	Grillrooster + bakplaat	180-200	23-30

## 6. Onderverwarming + hete lucht

Aanbevolen temperatuur: 190 °C

De modus Onderverwarming + hete lucht is voor recepten met een zachte bovenkant en een knapperige bodem, zoals pizza, quiches en sommige taarten.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de stand Onderverwarming + hete lucht.

Voedselitem	Plaat-niveau	Onderdeel	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Bevroren taart van gistdeeg met appel (350-700 g)	3	Grillrooster	180-200	15-20
Kleine taartjes van bladerdeeg met vulling, bevroren (300-600 g) MET EIDOOIER BESTRIJKEN, IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen)	3	Bakplaat	180-200	20-25
Gehaktballen met saus (250-500 g) Gebruik een ovenvaste schaal.	3	Grillrooster	180-200	25-35
Waaiers van bladerdeeg (500-1000 g) MET EIDOOIER BESTRIJKEN	3	Bakplaat	180	15-23
Cannelloni met saus (250-500 g) Gebruik een ovenvaste schaal.	3	Grillrooster	180	22-30
Gevulde taarten van gistdeeg (600-1000 g) MET EIDOOIER BESTRIJKEN	3	Bakplaat	180-200	20-30
Zelfgemaakte pizza (500-1000 g)	2	Bakplaat	200-220	15-25
Zelfgemaakt brood (700-900 g)	2	Grillrooster	170-180	45-55

## 7. Dubbele modus

Met de dubbele modus kunt twee verschillende gerechten in uw oven bereiden. Bij bereiding in zowel de bovenste als onderste ruimte, kunt u verschillende temperaturen, bereidingsmethoden en bereidingstijden gebruiken. Zo kunt u bijvoorbeeld steaks grillen en tegelijkertijd een gratin bereiden. Met de verdeelplaat kunt de gratin in het onderste en steaks in het bovenste deel van de oven bereiden. Plaats de verdeelplaat altijd op richel 3 voor u begint met de bereiding.

### Suggestie 1: bereiding op verschillende temperaturen

Ruimte	Voedselitem	Plaat-niveau	Bereidingsmodus	Temp. (°C)	Onderdeel	Tijd (min.)
BOVEN	Diepvriespizza (300-400 g)	4	Hete lucht	200-220	Grillrooster	15-25
ONDER	Biscuitgebak (500-700 g)	1	Hete lucht	170-180	Bakplaat	50-60

 **OPMERKING:** in een koude oven plaatsen.

### Suggestie 2: bereiding met verschillende bereidingsstanden

Ruimte	Voedselitem	Plaat-niveau	Bereidingsmodus	Temp. (°C)	Onderdeel	Tijd (min.)
BOVEN	Kipdelen (400-600 g)	4	Bovenverwarming + Hete lucht	200-220	Grillrooster + braadslede	25-35
ONDER	Aardappelgratin (500-1000 g)	1	Hete lucht	170-180	Grillrooster	30-40

 **OPMERKING:** in een koude oven plaatsen.

## VOORBEELDGERECHTEN

Volgens standaard EN 60350

### 1. Bakken

De aanbevelingen voor bakken gelden voor een voorverwarmde oven.

Type gerecht	Gerecht en opmerkingen	Plaat-niveau	Bereidingsmodus	Temp. (°C)	Bereidingstijd (min.)
Klein gebak	Bakplaat	3	Normaal	160-180	15-25
	Braadslede + bakplaat	1 + 4	Hete lucht	150-170	20-30
Mager biscuitgebak	Bakblikken op grillrooster (antiaanbaklaag, diameter 26 cm)	2	Normaal	160-180	20-30
Appeltaart	Grillrooster + bakplaat + 2 springvormen (antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	1 + 3	Hete lucht	170-190	80-100
	Grillrooster + 2 springvormen (antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	1 Diagonaal geplaatst	Normaal	170-190	70-80

### 2. Grillen

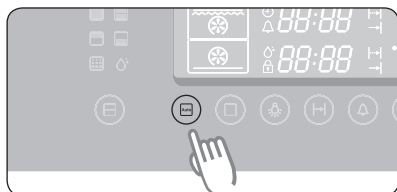
Verwarm de lege oven gedurende 5 minuten met de Grote grill-functie voor. Gebruik deze functie met de maximumtemperatuur ingesteld op 300 °C.

Type gerecht	Gerecht en opmerkingen	Plaat-niveau	Bereidingsmodus	Temp. (°C)	Bereidingstijd (min.)
Tosti's van witbrood	Grillrooster	5	Grote grill	300	1 <sup>e</sup> 1-2 2 <sup>e</sup> 1-1½
Biefburgers	Grillrooster + braadslede (om het braadvet op te vangen)	4	Grote grill	300	1 <sup>e</sup> 7-10 2 <sup>e</sup> 6-9

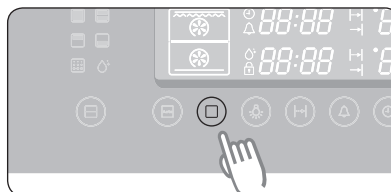
# automatische bereiding

In de automatische bereidingsmodus kunt u 40 automatische programma's selecteren voor koken, grillen en bakken.

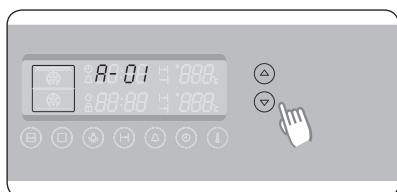
Plaats de verdeelplaat voor de bovenste, dubbele en onderste modi.



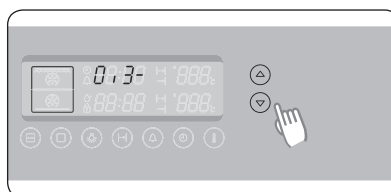
1. Druk op de toets **Automatische bereiding**.



2. Selecteer de gewenste functie door op de knop **Bereidingsmodus** te drukken. (sla deze stap over in de enkelvoudige modus)



3. Selecteer het gewenste recept door op de toetsen **Tijd-/Temperatuurregeling** te drukken. Wacht 5 seconden.



4. Selecteer het gewenste gewicht door op de toetsen **Tijd-/Temperatuurregeling** te drukken.

## AUTOMATISCHE BEREIDINGSPROGRAMMA'S VOOR ENKELVOUDIGE OVEN

In de volgende tabel vindt u 25 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken.

Deze zijn bestemd voor de volledige ovenruimte. Verwijder de verdeelplaat altijd.

De tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen.

Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd.

U kunt deze richtlijnen voor de bereiding gebruiken. Plaats het eten altijd in een koude oven.

Nr.	Voedselitem	Gewicht/kg	Onderdeel	Plaat-niveau	Aanbeveling
1	Ingevroren pizza	0,3-0,6 0,7-1,0	Grillrooster	2	Leg de bevroren pizza op het midden van het grillrooster.
2	Diepvriesovenfrites	0,3-0,5 (dun) 0,6-0,8 (dik)	Bakplaat	2	Verdeel de diepvries ovenfrites gelijkmatig over de bakplaat. De eerste instelling is voor dunne Franse friet, de tweede instelling is voor dikke ovenfriet.
3	Diepvriesovenkroketten	0,3-0,5 0,6-0,8	Bakplaat	2	Leg de bevroren aardappelkroketten op de bakplaat.
4	Zelfgemaakte lasagne	0,3-0,5 0,8-1,0	Grillrooster	3	Maak de verse lasagne klaar of gebruik een kant en klaar product en leg dit in een passende ovenvaste schaal. Plaats het gerecht in het midden van de oven.

Nr.	Voedselitem	Gewicht/kg	Onderdeel	Plaat-niveau	Aanbeveling
5	Biefstuk	0,3-0,6 0,6-0,8	Braadslede met grillrooster	4	Leg de gemarineerde biefstuk naast elkaar op het grillrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. De eerste instelling is voor dunne lapjes en de tweede instelling is voor dikke lapjes.
6	Geroosterd rundvlees	0,6-0,8 0,9-1,1	Braadslede met grillrooster	2	Leg het gemarineerde rundvlees op het grillrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
7	Geroosterd varkensvlees	0,6-0,8 0,9-1,1	Braadslede met grillrooster	2	Leg het gemarineerde varkensvlees op het grillrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
8	Lamskarbonades	0,3-0,4 0,5-0,6	Braadslede met grillrooster	4	Marineer de lamskarbonades. Leg de lamskarbonades op het grillrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. De eerste instelling is voor dunne karbonades en de tweede instelling is voor dikke karbonades.
9	Kipdelen	0,5-0,7 1,0-1,2	Braadslede met grillrooster	4	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. Leg de kipdelen naast elkaar op het grillrooster.
10	Hele kip	1,0-1,1 1,2-1,3	Braadslede met grillrooster	2	Smeer de hele kip in met olie en kruiden. Leg de kip op het grillrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
11	Eendenborst	0,3-0,5 0,6-0,8	Braadslede met grillrooster	4	Leg de eendenfilet op het grillrooster met de vetrand naar boven. De eerste instelling is voor één eendenfilet en de tweede instelling voor twee dikke eendenfilets.
12	Kalkoenrollade	0,6-0,8 0,9-1,1	Braadslede met grillrooster	4	Leg de kalkoenrollade op het grillrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
13	Gestoomde vis	0,5-0,7 0,8-1,0	Grillrooster	2	De vis, zoals hele forel, snoekbaars of zeebaars, afspoelen en schoonmaken. Leg de vis om en om in een ovale ovenvaste glazen schotel. Voeg 2-3 eetlepels citroensap toe. Dek af met het deksel.
14	Geroosterde vis	0,5-0,7 0,8-1,0	Braadslede met grillrooster	4	Leg de vis om en om op het grillrooster. De eerste stand is voor 2 vissen, de tweede is voor 4 vissen. Het programma is geschikt voor hele vissen, zoals forel, snoekbaars of brasem.
15	Zalmmoten	0,3-0,4 0,7-0,8	Braadslede met grillrooster	4	Leg de zalmmoten op het grillrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.

Nr.	Voedselitem	Gewicht/kg	Onderdeel	Plaat-niveau	Aanbeveling
16	Ovenaardappelen	0,4-0,5 0,8-1,0	Bakplaat	2	Aardappelen afspelen en doormidden snijden. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Gelijkmatig over de bakplaat verspreiden. De eerste instelling is voor kleine aardappelen (elk 100 g) en de tweede instelling is voor grote overaardappelen (elk 200 g).
17	Ovengroenten	0,4-0,5 0,8-1,0	Braadslede	4	Leg de groenten, zoals in plakjes gesneden courgette, paprika, aubergine, champignons en tomaten in een diepe schaal. Insmeren met een mengsel van olijfolie, kruiden en tuinkruiden.
18	Gegratineerde groenten	0,4-0,6 0,8-1,0	Grillrooster	2	Bereid gratineerde groenten in een ovenvaste ronde schotel. Plaats het gerecht in het midden van de oven.
19	Marmercake	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grillrooster	2	Doe het beslag in een passende, ingevette tulbandvorm.
20	Vruchtenvlaaibodem	0,3-0,4 (groot) 0,2-0,3 (taartjes)	Grillrooster	2	Doe het beslag in een ingevette taartbodenvorm De eerste stand is voor één vruchtenvlaaibodem, de tweede voor 5-6 kleine taartjes.
21	Biscuitgebak	0,4-0,5 (middelgroot) 0,2-0,3 (klein)	Grillrooster	2	Doe het beslag in een ronde zwartmetalen bakvorm. De eerste stand is voor een bakvorm met een diameter van 26 cm, de tweede voor een kleine bakvorm met een diameter van 18 cm.
22	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grillrooster	2	Doe het beslag in een zwarte metalen bakvorm voor 12 muffins. De eerste stand is voor kleine muffins, de tweede is voor grote muffins.
23	Brood	0,7-0,8 (wit) 0,8-0,9 (volkoren)	Grillrooster	2	Bereid het deeg volgens de instructies van de fabrikant en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25 cm). De eerste instelling is voor witbrood (0,7-0,8 kg) en de tweede instelling is voor volkorenbrood (0,8-0,9 kg).
24	Zelfgemaakte pizza	1,0-1,2 1,3-1,5	Bakplaat	2	Leg de pizza op de bakplaat. Het gewichtsbereik is inclusief de garnering, zoals saus, groente, ham en kaas. Stand 1 (1,0-1,2 kg) is voor dunne pizza's en stand 2 (1,3-1,5 kg) is voor pizza's met veel garnering.
25	Deeg gisten	0,3-0,5 0,6-0,8	Grillrooster	2	De eerste instelling wordt aanbevolen voor het laten rijzen van pizzadeeg. De tweede instelling is geschikt voor gistdeeg voor gebak en brooddeeg. Doe het in een grote, ronde hittebestendige kom en dek het af met vershoudfolie.



## AUTOMATISCHE BEREIDINGSPROGRAMMA'S VOOR HET BOVENSTE DEEL VAN DE OVEN

In de volgende tabel vindt u 5 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken. De tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen. Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. U kunt deze richtlijnen voor de bereiding gebruiken. Plaats het eten altijd in een koude oven.

Nr.	Voedselitem	Gewicht/kg	Onderdeel	Plaat-niveau	Aanbeveling
1	Bevroren broodjes	0,2-0,3 0,4-0,5	Grillrooster	4	Verdeel de bevroren broodjes gelijkmatig over het grillrooster.
2	Ingevroren pizza	0,1-0,2 0,3-0,4	Grillrooster	5	Plaats een diepvriespizza midden op het grillrooster.
3	Diepgevroren pizzasnacks	0,2-0,3 0,4-0,5	Grillrooster	5	Leg de bevroren pizzasnacks naast elkaar op het grillrooster.
4	Diepvriesvissticks	0,2-0,3 0,4-0,5	Bakplaat	5	Verdeel de vissticks gelijkmatig over de bakplaat. Voor 10 stuks wordt het gewichtsbereik 0,2-0,3 kg aanbevolen; voor 15 stuks 0,4-0,5 kg. Omdraaien bij het geluidssignaal.
5	Diepvriesovenfrites	0,4-0,5 0,6-0,7	Bakplaat	5	Verdeel de diepvries ovenfrites over de bakplaat. De eerste instelling wordt aanbevolen voor dunne Franse friet, de tweede instelling is voor dikke ovenfriet. Gebruik bakpapier. Draai ze om na de piep.

## AUTOMATISCHE BEREIDINGSPROGRAMMA'S VOOR HET ONDERSTE DEEL VAN DE OVEN

In de volgende tabel vindt u 5 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken.

De tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen.

Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd.

U kunt deze richtlijnen voor de bereiding gebruiken.

Plaats het voedsel in een koude oven, tenzij wordt aanbevolen de oven voor te verwarmen.

Nr.	Voedselitem	Gewicht/kg	Onderdeel	Plaat-niveau	Aanbeveling
1	Bevroren zalm in bladerdeeg	0,2-0,3 0,5-0,6	Bakplaat	1	Gebruik bakpapier. Leg 2 stuks (0,2-0,3 kg) naast elkaar of 4 stuks (0,5-0,6 kg) moten in twee rijen op de bakplaat.
2	Zelfgemaakte quiche	0,5-0,6 (klein) 0,9-1,0 (groot)	Grillrooster	1	Het is aan te bevelen dat u het onderste deel van de oven voorverwarmt tot 210 °C met de stand Onderverwarming + hetelucht. Gebruik een zwartmetalen bakblik. Plaats het gerecht na het voorverwarmen midden op het grillrooster. Gebruik een blik met een diameter van 18 cm voor de eerste instelling en een blik met een diameter van 26 cm voor de tweede instelling.
3	Zelfgemaakte pizza	0,2-0,6 0,8-1,2	Bakplaat	1	Gebruik bakpapier. Plaats 0,2 tot 0,6 kg op een ronde pizzaplaat en 0,8 tot 1,2 kg op de vierkante bakplaat.
4	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grillrooster	1	Doe het beslag in een zwarte metalen bakvorm voor 12 muffins.
5	Bladerdeeg met fruit	0,2-0,3 0,4-0,5	Bakplaat	1	Leg 4 gebakjes van bladerdeeg in twee rijen op de bakplaat. Maak hierbij gebruik van bakpapier. Gebruik de eerste instelling voor vier kleine gebakjes van bladerdeeg (0,2-0,3 kg) en de tweede instelling voor 4 grote gebakjes van bladerdeeg (0,4-0,5 kg).

## AUTOMATISCHE BEREIDINGSPROGRAMMA'S VOOR DUBBELE OVEN

Plaats de verdeelplaat in de oven voordat u gebruik gaat maken van de functie voor automatische bereiding met dubbele oven.

In de volgende tabel vindt u 5 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken met dubbele oven. Als u deze programma's gebruikt, kunt u uw hoofdschotel en bijgerecht of uw hoofdschotel en toetje tegelijkertijd bereiden. Deze tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen. Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. Gebruik deze richtlijnen voor de bereiding. Plaats het eten altijd in een koude oven.

Nr.	Ruimte	Voedselitem	Gewicht/ kg	Onderdeel	Plaat- niveau	Aanbeveling
1	Boven	Kipdelen	0,3-0,5 0,8-1,0	Braadslede met grillrooster	4	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. Leg de kipdelen met het vel naar boven op het grillrooster.
	Onder	Gegratineerde aardappelen	0,4-0,6 0,8-1,0	Grillrooster	1	Gebruik een ovenvaste bakvorm. Plaats deze midden op het grillrooster.
2	Boven	Ovengroenten	0,4-0,5 0,7-0,8	Braadslede	4	Leg de in plakjes gesneden groenten, zoals courgettes, paprika's, uien, champignons, venkel, aubergines en tomaten in de braadslede. Bestrijken met olijfolie en kruiden.
	Onder	Pizzabrood	0,1-0,2 0,3-0,4	Bakplaat	1	Leg het pizzabrood met bakpapier op de plaat.
3	Boven	Geroosterde vis	0,3-0,5 0,6-0,8	Braadslede met grillrooster	4	Hele vissen, zoals forel, zeebrasem, snoekbaars of brasem, afspoelen en insmeren met citroensap, kruiden en specerijen. De schil bestrijken met olijfolie en kruiden. Leg de vissen op het grillrooster.
	Onder	Aardappelpartjes	0,3-0,4 0,5-0,6	Bakplaat	1	Spoel de aardappelen af en maak ze schoon. Snijd ze in partjes of blokjes. Bestrijken met olijfolie en kruiden.
4	Boven	Geroosterde eendenfilet	0,3-0,5 (1-2 dun) 0,6-0,8 (2 dik)	Braadslede met grillrooster	4	Leg de gemarineerde eendenfilets met de vetrand naar boven op het grillrooster. De eerste instelling is voor eendenborstfilets van normale grootte (0,3 kg) en de tweede instelling voor twee eendenborstfilets (elk 0,4 kg).
	Onder	Gebakken appel	0,4-0,5 0,9-1,0	Grillrooster	1	Was de appels, boor het klokhuis uit en vul de appels met marsepein of rozijnen. Doe ze in een ronde ovenschotel.
5	Boven	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grillrooster	4	Doe het beslag in een zwarte metalen bakvorm voor 12 muffins.
	Onder	Zelfgemaakte pizza	0,2-0,6 0,8-1,2	Bakplaat	1	Plaats 0,2-0,6 kg op een ronde metalen pizzaplaat en 0,8-1,2 kg op de bakplaat. Gebruik bakpapier.

# reiniging en behandeling

## ZELFREINIGEND

Deze stand is voor automatische reiniging.

In deze stand wordt het overtollige vet in de oven verbrand, zodat het weggeveegd kan worden wanneer de oven is afgekoeld.

De oven wordt tot ongeveer 500 °C opgewarmd.

Tijdens de pyrolytische zelfreiniging wordt de deur automatisch vergrendeld.

Deurvergrendeling (  )	Wanneer de oven een temperatuur van 300 °C heeft bereikt, wordt de deur om veiligheidsredenen automatisch vergrendeld.
Ontgrendelen	Wanneer de temperatuur van de oven is gedaald tot onder 260 °C, wordt de deur automatisch ontgrendeld.

### **Waarschuwing**

- Tijdens dit proces wordt de oven zeer heet.
- Kinderen moeten op een veilige afstand worden gehouden.



**OPGELET:** Vóór de zelfreiniging moeten alle accessoireonderdelen uit de oven worden gehaald.

Verwijder eerst met de hand alle grote stukken vuil.

Omdat dikke voedselresten, vet en vlees brandbaar zijn, kan er brand ontstaan in de oven tijdens de zelfreiniging.



1. Druk op de toets **Verdeelplaat** voor de zelf-reinigingsmodus. "  " knippert.

2. Druk op de toetsen **Tijd-/Temperatuurregeling** naar niveau 1, 2 of 3, afhankelijk van de hoeveelheid vuil in de oven. Wanneer u binnen 5 seconden geen verdere instellingen doet, begint de oven automatisch te werken in het geselecteerde niveau.

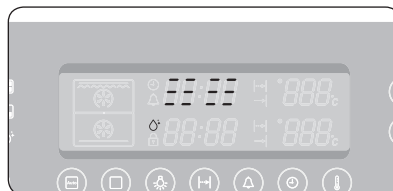
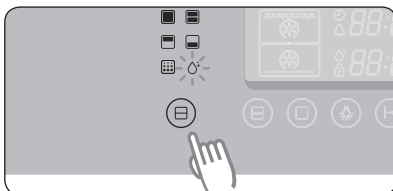
Niveau	Duur
P1 (Laag)	ca. 120 minuten
P2 (Middel)	ca. 150 minuten
P3 (Hoog)	ca. 180 minuten

3. Nadat de oven is afgekoeld, kunt u de ovendeur en de randen van de oven met een vochtig doekje schoonvegen.

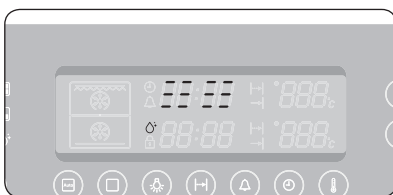
## STOOMREINIGING

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Giet ongeveer 400 ml water op de bodem van de lege oven. Gebruik alleen gewoon water, geen gedistilleerd water.
3. Sluit de ovendeur.

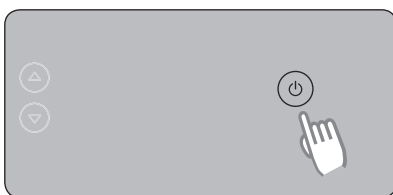
 **VOORZICHTIG:** Het stoomreinigingsysteem kan alleen worden ingeschakeld wanneer de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur. Laat de oven volledig afkoelen als het niet werkt.



4. Druk op de toets **Verdeelplaat** om de stoomreinigingsmodus te selecteren en wacht vijf seconden. "☼" knippert.

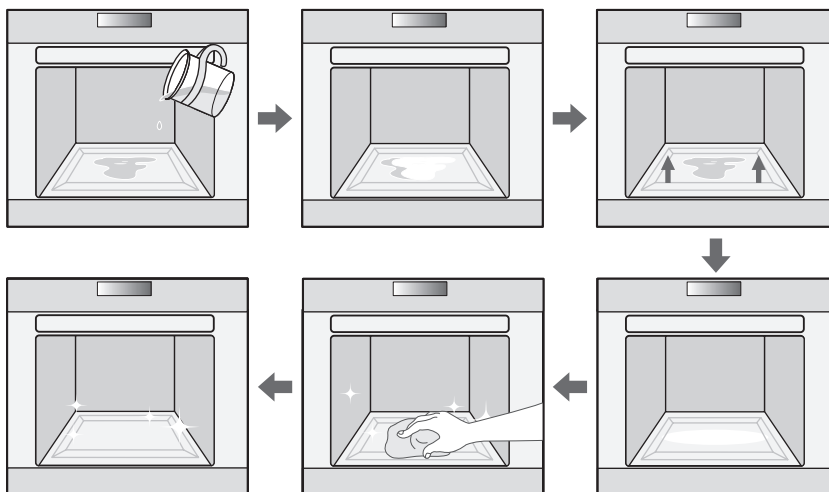


5. Na enig tijd is de verwarming klaar en blijft de lamp aan.
6. Wanneer het proces voltooid is, knippert het display en klinkt een pieptoon om het einde aan te geven.



7. Druk op de toets **Aan/uit** om de bewerking te beëindigen en de binnenkant van de oven te reinigen.

## Na het deactiveren van de stoomreiniging



### TIPS

- Wees voorzichtig met het openen van de deur voordat de stoomreiniging is beëindigd. Het water onderin is heet.
- Laat nooit waterresten gedurende langere tijd, bijvoorbeeld 's nachts, in de oven staan.
- Open de deur en verwijder het resterende water met een spons.
- Veeg met een spons, zachte borstel of nylon schrobber met reinigingsmiddel de binnenkant van de oven schoon. Hardnekkig vuil kan worden verwijderd met een nylon schuursponsje.
- Kalkresten kunnen worden verwijderd met een spons met azijn.
- Schoonvegen met water zonder reinigingsmiddel en droogwrijven met een zachte doek (vergeet niet ook onder de deurafdichting te veegen).
- Als de oven ernstig vervuild is, kan de procedure worden herhaald wanneer hij is afgekoeld.
- Wanneer de oven bijvoorbeeld ernstig vervuild is met vet, bijvoorbeeld na het roosteren of grillen, wordt aanbevolen dat u reinigingsmiddel op het hardnekkige vuil smeert voordat u de stoomreinigingsfunctie activeert.
- Laat de oven deur na het reinigen onder een hoek van 15° openstaan zodat het email van de binnenkant van de oven goed kan drogen.

## HANDMATIGE REINIGING

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

### Binnenzijde van de oven

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

### Buitenzijde van de oven

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

Rond de handgreep en toetsen kan vet en vuil blijven zitten vanwege de hete lucht die uit de oven komt. Maak dus de handgreep en toetsen schoon nadat u de oven hebt gebruikt.

### Accessoires

Was de accessoires na elk gebruik af en droog deze met een theedoek af. Laat de accessoire zo nodig 30 minuten in een sopje weken om het schoonmaken te vergemakkelijken.

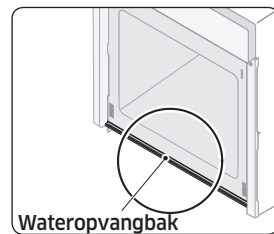
## KATALYTISCH GEËMAILLEERD OPPERVLAK (OPTIONEEL)

De afneembare behuizing is voorzien van een laag donkergrijs katalytisch email dat door de luchtdoorloop tijdens het gebruik van de heteluchtstand bedekt kan worden door olie en vet. Deze afzetting wordt verbrand bij oventemperaturen van 200 °C en hoger.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Stel de oven na reiniging van alle oppervlakken binnen in de oven een uur in op hete lucht 250 °C

## REINIGING VAN WATEROPVANGBAK (OPTIONEEL)

De wateropvangbak is bedoeld om het water op te vangen van vocht wanneer de oven wordt gebruikt voor het bereiden van vochtig voedsel. Voedselresten kunnen zich ophopen in de wateropvangbak. Indien de opvangbak niet wordt gereinigd, kan het inbouwmeubel beschadigd raken. Reinig de wateropvangbak na het bereiden van voedsel om uw meubilair te beschermen.



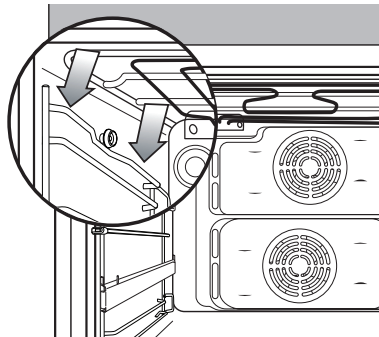
- ⚠ WAARSCHUWING:** indien er waterlekage optreedt vanuit de wateropvangbak na het bereiden van voedsel, kunt u contact met ons opnemen via het servicecentrum.

## GELEIDERS (OPTIONEEL)

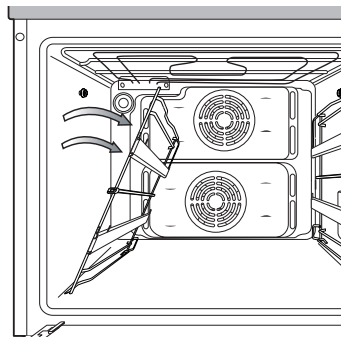
Beide geleiders moeten worden verwijderd als u de binnenkant van de oven wilt reinigen.

### De geleiders verwijderen

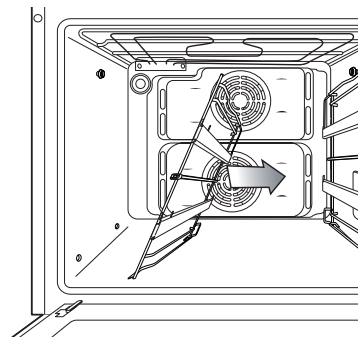
1. Druk in het midden van de bovenste deel van de geleider.




2. Draai de geleider ongeveer 45°.



3. Licht de geleiders uit de twee gaten in de bodem.



 **BEVESTIGEN:** Voer de stappen 1, 2 en 3 in omgekeerde volgorde uit.



## PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	Oorzaak	ACTIE
Wat moet ik doen als de oven niet warm wordt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>De oven staat mogelijk niet aan.</li> <li>Er is mogelijk een stop gesprongen of een aardlekschakelaar uitgevallen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zet de oven aan.</li> <li>Controleer of de vereiste instellingen zijn toegepast.</li> <li>Vervang de stop (pen) of herstel de aardlekschakelaar. Als dit herhaaldelijk gebeurt, moet u een elektricien bellen.</li> </ul>
Wat moet ik doen als de oven niet warm wordt, ondanks dat de functie en temperatuur zijn ingesteld?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Er is mogelijk een probleem met de interne elektrische verbindingen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.</li> </ul>
Wat moet ik doen als er een foutcode wordt weergegeven en de oven wordt niet verwarmd?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Er is een fout in de interne elektrische circuitverbindingen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.</li> </ul>
Wat moet ik doen als de lamp niet aangaat?	<ul style="list-style-type: none"> <li>De ovenlamp is defect.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.</li> </ul>
Wat moet ik doen als de ventilator van de oven draait zonder dat deze is ingesteld?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na het gebruik wordt de ventilator van de oven geactiveerd en blijft deze draaien tot de oven is afgekoeld.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum als de ventilator na het afkoelen van de oven niet uitgaat.</li> </ul>
Wat moet ik doen als de toetsen niet werken?	<ul style="list-style-type: none"> <li>De kinderslotfunctie kan zijn ingeschakeld.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of het kinderslot actief is. Als het kinderslot niet is geactiveerd, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum.</li> </ul>

## INFORMATIECODES

CODE	PROBLEEM	OPLOSSING
<b>5-01</b>	<p>Veiligheidsschakelaar. De oven blijft gedurende lange tijd aanstaan op de ingestelde temperatuur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lager dan 105 °C gedurende 16 uur</li> <li>• Van 105 °C tot 240 °C gedurende 8 uur</li> <li>• Van 245 °C tot maximaal 4 uur</li> </ul>	<p>Zet de oven uit en neem het gerecht uit de oven. Laat de oven afkoelen voor u deze weer gebruikt.</p>
<b>5E</b>	<p>Toets gedurende bepaalde tijd ingedrukt.</p>	<p>Reinig de toetsen en controleer of zich water op het oppervlak rond de toets bevindt. Schakel de oven uit en probeer het opnieuw. Als dit zich opnieuw voordoet, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG.</p>
<b>-dE-</b>	<p>Scheidingsplaat niet goed aangebracht.</p>	<p>Plaats de scheidingsplaat voor bovenste, onderste of dubbele modus. Verwijder de scheidingsplaat voor de enkelvoudige modus.</p>
<b>E-**<sup>1)</sup></b>	<p>Een defect aan de oven kan slechte prestaties en veiligheidsproblemen veroorzaken. Staak direct het ovengebruik.</p>	<p>Bel de dichtstbijzijnde klantenservice van SAMSUNG.</p>

1) \*\* staat voor elk willekeurig getal.

## PRODUCTINFORMATIEBLAD

SAMSUNG	SAMSUNG		
Model-id	NV66H5737LB		
Soort bakruimte	Enkel	Boven	Onder
Energiezuinigheidsindex per bakruimte (EEL-bakruimte)	104,8	98,5	98,5
Energie-efficiëntieklasse per bakruimte	A	A	A
Vereist energieverbruik voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een conventionele stand per bakruimte (elektrische eindenergie) (EC elektrische bakruimte)	0,89 kWh/cyclus	-	-
Vereist energieverbruik voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een ventilatorvoorrangmodus per bakruimte (elektrische eindenergie) (EC elektrische bakruimte)	0,87 kWh/cyclus	0,67 kWh/cyclus	0,67 kWh/cyclus
Aantal bakruimten	3 (Enkel, Boven, Onder)		
Warmtebron per bakruimte (elektriciteit of gas)	Elektriciteit		
Volume per bakruimte (V)	66 L	30 L	32 L
Type oven	Inbouw		
Massa van het apparaat (M)	44,5 kg		

Gegevens bepaald in overeenstemming met standaard EN 60350-1 en Commissieverordeningen (EU) Nr 65/2014 en (EU) Nr 66/2014.

### ■ Tips voor energiebesparing

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

# SAMSUNG

## VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	70 70 19 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 20 7267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DG68-00533B-01

NV66H5737LB

# Einbaubackofen

## Benutzerhandbuch

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.

**SAMSUNG**

# Inhalt

## HINWEISE ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

3

3 Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

## SICHERHEITSHINWEISE

3

3 Wichtige Hinweise zur Sicherheit  
7 Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)  
7 Automatische Energiesparfunktion  
7 Auswechseln der Glühlampe  
9 Ausbau der Gerätetür  
9 Ausbau des Glaseinsatzes der Gerätetür

## INSTALLATION

10

10 Installation

## BEDIENELEMENTE DES GERÄTS

11

11 Bedienelemente des Geräts

## ZUBEHÖR

11

11 Zubehör

## VOR DER ERSTEN ZUBEREITUNG

13

13 Einstellen der Uhrzeit  
14 Erstreinigung

## VERWENDEN DES GERÄTS

15

15 Verwenden der Teilermodi  
19 Einstellen der Temperatur  
20 Ausschalten des Geräts  
20 Garzeit  
21 Küchentimer  
22 Ein-/Ausschalten der Garraumbelichtung  
22 Kindersicherung  
22 Ausschalten der Signaltöne  
23 Gerätefunktionen  
29 Testgerichte

## AUTOMATIKPROGRAMME

30

30 Automatikprogramme für Nutzung ohne Garraumteiler  
33 Automatikprogramme für Betrieb im oberen Garraum  
34 Automatikprogramme für Betrieb in unterem Garraum  
35 Automatikprogramme für Doppelgarraumbetrieb

## REINIGUNG UND PFLEGE

36

36 Selbstreinigung  
37 Dampfreinigung  
39 Manuelle Reinigung  
39 Katalytische Emailleoberfläche (optional)  
39 Reinigen des Wasserkollektors (optional)  
40 Seitliche Schienen (optional)  
41 Fehlerbehebung  
42 Informationscodes  
43 Produktdatenblatt

Deutsch - 2

# Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

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

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:



**WARNUNG** oder **VORSICHT**



**Wichtig**



**Hinweis**

## Sicherheitshinweise

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

### WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

#### **⚠️ WARNUNG**

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

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

Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem zugelassenen Servicebetrieb erhältlich ist.

(Nur Modelle mit fest installiertem Netzanschluss)

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

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

Zur Befestigung dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

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

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

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

Wenn dieses Gerät über eine Selbstreinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Selbstreinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen Kerntemperaturfühler.

(Nur Modelle mit Kerntemperaturfühler)

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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



Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.

Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.

Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können die Außenflächen sehr heiß werden.

Die Gerätetür und die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte dürfen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Schieben Sie den Rost so in das Gerät, dass die nach oben gebogene Seite nach hinten weist, damit bei der Zubereitung großer Mengen der verfügbare Platz voll ausgenutzt werden kann. (Je nach Modell)



## **VORSICHT**

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es während des Transports beschädigt wurde. Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden. Versuchen Sie im Fall eines Problems oder Schadens am Gerät nicht, es zu benutzen.

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

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht das Gerät berühren.

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

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

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

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

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

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

Während des Betriebs werden die inneren Oberflächen des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Geräts, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.

Lagern Sie kein entflammables Material im Gerät.

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

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

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

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

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

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

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

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

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

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

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

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.


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

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

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

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

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

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

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

## KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)



### (Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern. Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

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

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH finden Sie unter [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

## AUTOMATISCHE ENERGIESPARFUNKTION

- Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 10 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt.
- Beleuchtung: Sie können die Beleuchtung im Garraum während des Garvorgangs durch Drücken der Taste für die Beleuchtung ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbelichtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs deaktiviert.

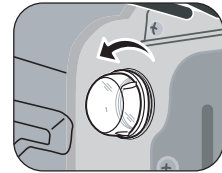
## AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

**⚠ Vorsicht – Gefahr von Stromschlägen! Ehe Sie die Glühlampe im Gerät austauschen, ergreifen Sie die folgenden Maßnahmen:**

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz.
- Schützen Sie die Glühlampe im Gerät und die Glasabdeckung durch ein Tuch auf dem Geräteboden vor Zerschlagen.
- Glühlampen können Sie beim SAMSUNG-Kundendienst erwerben.

## Hintere Lampe

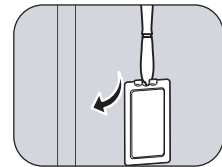
1. Drehen Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen, und nehmen Sie den Metall- und den Blechring heraus. Reinigen Sie dann die Glaskappe. Nötigenfalls ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Lampe mit 25-40 Watt.



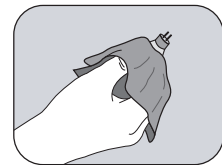
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung sowie den Metall- und den Blechring, sofern dies erforderlich ist.
3. Befestigen Sie den Metallring und den Blechring wieder an der Glaskappe.
4. Setzen Sie die Glaskappe wieder analog zu Schritt 1 ein, und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest.


## Seitliche Lampe (Je nach Modell)

1. Zum Entfernen der Glaskappe halten Sie deren unteres Ende mit einer Hand fest, während Sie ein scharfes Teil (beispielsweise ein Messer) zwischen das Glas und den Rahmen schieben.



2. Drücken Sie die Kappe dann heraus.
3. Nötigenfalls ersetzen Sie die Halogenlampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 25 bis 40 Watt.



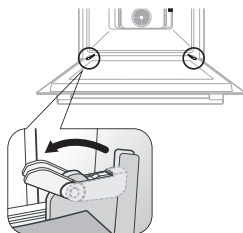
-   **Tipp:** Verwenden Sie zum Anfassen von Halogenlampen immer ein trockenes Tuch, damit sich keine Fettrückstände von Ihren Fingern auf der Lampe ablagern. Dadurch wird bei einem Austausch die Lebensdauer der neuen Lampe verlängert.

4. Setzen Sie die Glaskappe wieder ein.

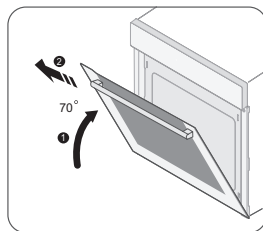
## AUSBAU DER GERÄTETÜR

Im Normalfall darf die Gerätetür nicht entfernt werden, sondern nur, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist.

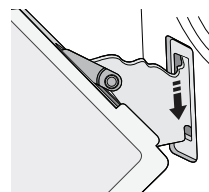
**⚠ VORSICHT:** Die Gerätetür ist schwer.



1. Öffnen Sie die Gerätetür, und klappen Sie die Clips an den beiden Scharnieren auf.



2. Schließen Sie die Gerätetür halb (etwa 70°). Fassen Sie die Gerätetür mit beiden Händen in der Mitte, und ziehen Sie sie so weit nach oben, dass die Scharniere herausgenommen werden können.

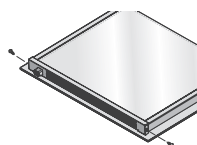


3. Um die Gerätetür nach der Reinigung wieder zu befestigen, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge. Der Clip am Scharnier sollte auf beiden Seiten geschlossen sein.

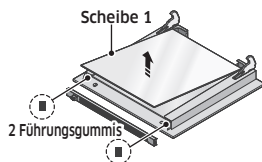
## AUSBAU DES GLASEINSATZES DER GERÄTETÜR

Die Gerätetür verfügt über 3 gegeneinander angeordnete Glasscheiben. Diese Glasscheiben können zum Reinigen ausgebaut werden.

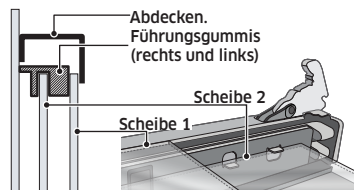
**⚠ WARNUNG:** Die Gerätetür muss zum Reinigen der Glasscheiben aus dem Gerät ausgebaut werden.



1. Entfernen Sie die 2 Schrauben auf der linken und rechten Seite der Gerätetür.



2. Lösen Sie die Abdeckung, und entnehmen Sie die Scheiben 1 und 2 sowie die 2 Führungsgummis aus der Gerätetür.



3. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge, um die Scheiben nach dem Reinigen wieder in die Gerätetür einzusetzen. Überprüfen Sie anhand der obigen Abbildung die richtige Position der Scheiben.

**📄** Die verschiedenen Gerätemodelle verfügen über jeweils 3 oder 4 Scheiben.

**👉 WICHTIG:** Achten Sie beim Einbau von Scheibe 1 darauf, dass Sie nicht Scheibe 2 verwenden und dass der Aufdruck nach unten weist.

# Installation

## ⚠ Sicherheitshinweise für die Installation

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

- Sorgen Sie für Schutz vor Berührung Strom führender Teile, wenn Sie das Gerät installieren.

## Netzanschluss

Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) vorgesehen werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen.

Das Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; min., 2,5 mm<sup>2</sup>) muss ausreichend lang sein, damit es an das Gerät angeschlossen werden kann, auch wenn dieses auf dem Boden vor dem Einbauschrank steht. Öffnen Sie die hintere Anschlussverkleidung des Geräts mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme, ehe Sie die Strom führenden Kabel in die entsprechenden Anschlussklemmen einführen.

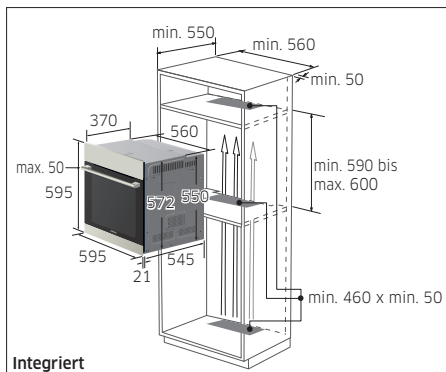
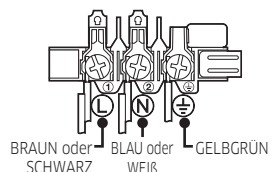
Das Gerät wird über die (⏏)-Klemme geerdet. Das gelbgrüne Kabel (Erdungsanschluss) muss länger sein als die anderen Kabel und zuerst angeschlossen werden. Wenn das Gerät mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss dieser Stecker auch nach dem Einsetzen des Geräts zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

- ⚠ **WARNUNG:** Achten Sie darauf, das Anschlusskabel während der Installation nicht einzuklemmen, und verhindern Sie, dass es mit heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommt.

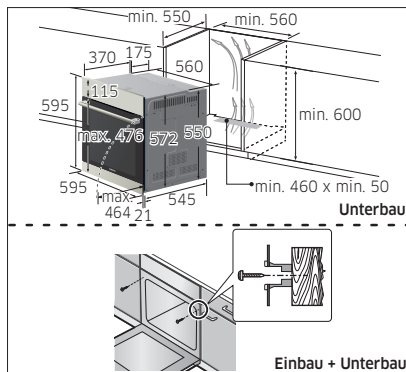
## Einbau in einen Küchenschrank

Bei Verwendung von Einbauschränken müssen die Kunststoffoberfläche und die für das Gerät verwendeten Klebstoffe eine Hitzebeständigkeit bis 90 °C im Innern des Schrankes aufweisen. Benachbarte Möbelstücke müssen bis zu einer Temperatur von 75 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden an Kunststoffoberflächen oder Klebstoffen, die durch Hitze verursacht werden.

Am Boden des Küchenschrankes muss sich an der Stellfläche des Geräts eine Belüftungsöffnung befinden. Für eine optimale Belüftung sollte zwischen dem unteren Boden und der Schrankwand eine Öffnung von 50 mm eingehalten werden. Wenn das Gerät unter einem Herd installiert wird, müssen die Installationsanweisungen für den jeweiligen Herd eingehalten werden.



Integriert



Unterbau

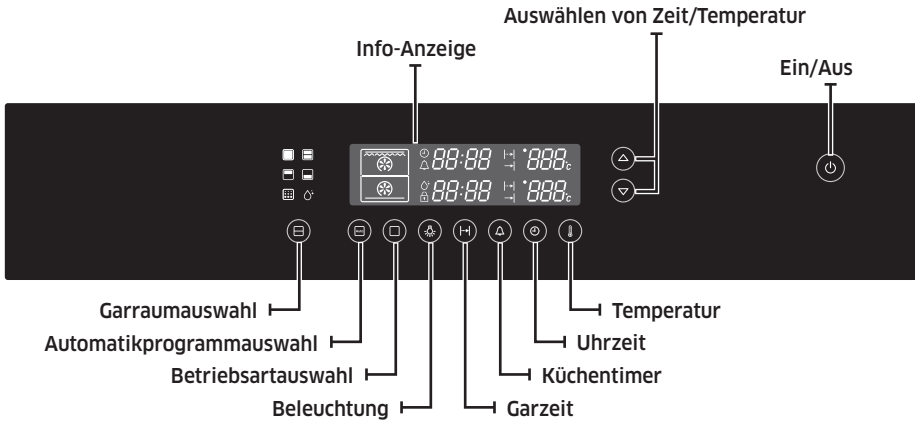
Einbau + Unterbau

Schieben Sie das Gerät vollständig in den Schrank, und befestigen Sie es zu beiden Seiten mit Hilfe von 2 Schrauben. Stellen Sie sicher, dass zwischen dem Gerät und dem Nachbarschrank eine Lücke von mindestens 5 mm eingehalten wird. Entfernen Sie nach der Installation die Vinylschutzfolie sowie sonstige Schutzfolie, Papier und Zubehör von der Gerätetür und aus dem Innern des Geräts. Wenn Sie das Gerät aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie es zunächst vom Stromnetz, und lösen Sie die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.

- ⚠ **WARNUNG:** Der Einbauschrank muss über eine Belüftungsöffnung mit den Mindestmaßen verfügen, damit wie in der Abbildung gezeigt ein ungehinderter Luftstrom gewährleistet wird. Decken Sie diese Öffnung nicht mit Holzlatten ab, da sie der ordnungsgemäßen Belüftung dient.

- ✍ Das Äußere des Geräts, wie z. B. der Griff, ist je nach Modell unterschiedlich. Die Maße des Geräts stimmen jedoch mit denen in der Abbildung überein.

# Bedienelemente des Geräts



## Ein/Aus

Hiermit schalten Sie den Ofen ein bzw. aus.

Wenn Sie die **Ein/Aus**-Taste drücken, werden die Beleuchtung der Tasten und die Anzeige ausgeschaltet. Anschließend sind alle Tasten bis auf die **Ein/Aus**-Taste deaktiviert.

Durch erneutes Drücken der **Ein/Aus**-Taste leuchten die anderen Tasten wieder und die Anzeige wird erneut eingeschaltet. Demzufolge sind alle Tasten aktiviert.

# Zubehör

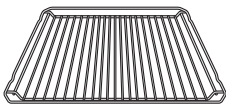
Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Geräts enthalten:



Halten Sie zwischen dem Boden des Garraums und dem zu unterst eingesetzten Zubehörteil sowie zwischen allen eingesetzten Zubehörteilen einen Abstand von mindestens 1 cm ein.



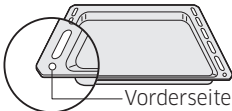
Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.



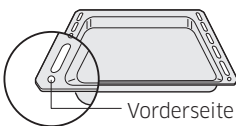
1. Gitterrost für Teller, Kuchenformen, Brat- und Grillbehälter.



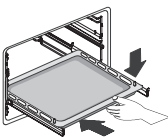
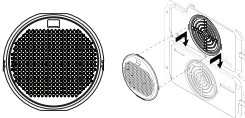
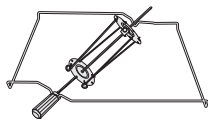
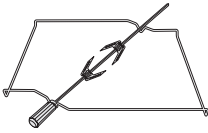
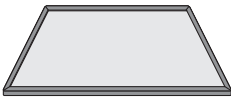
2. Gitterrost (Optional) zum Braten.



3. Backblech (Optional) für Kuchen und Biskuit.



4. Fettpfanne (Optional) zum Braten und Auffangen von Bratensaft oder tropfendem Fett.



5. **Garraumteiler** für die Zubereitung im Doppelgarraumbetrieb sowie im unteren und oberen Garraum. Schieben Sie den Garraumteiler in Einschubhöhe 3. An der Rückwand des Garraums befindet sich ein Fühler, der die Anwesenheit des Garraumteilers feststellt. Schieben Sie den Garraumteiler ganz bis zum Ende ein.

6. **Grillspieß** (Optional) besteht aus einem Spieß, 2 Haltegabeln, einem abnehmbaren Griff und einer Halterung, die in den dritten Einschub von unten passt. Zum Grillen am Grillspieß stecken Sie den Spieß in die Öffnung an der Rückwand des Garraums. Schieben Sie bei Verwendung des Spießes die Fettpfanne in Einschubhöhe 1.

7. **Drehspieß und Schaschlik**. (Optional)

8. **Fettfilter** (Optional)

Der Fettfilter wird innen an der Rückwand des Garraums installiert und schützt den Lüfter, den runden Heizkörper und das Gerät selbst vor Verunreinigungen, insbesondere durch spritzendes Fett. Wir empfehlen, den Fettfilter bei der Zubereitung von Fleisch zu verwenden. Nehmen Sie den Filter beim Backen immer heraus! Wenn der Filter beim Backen von Kuchen oder Gebäck nicht entfernt wird, kann dies zu sehr schlechten Backergebnissen führen.

9. **Teleskopschienen** (Optional)

- Wenn Sie den Gitterrost oder das Blech einschieben möchten, ziehen Sie zunächst die ausziehbaren Schienen einer bestimmten Einschubhöhe heraus.
- Legen Sie den Rost oder das Blech auf die Führungsschienen und schieben Sie diese dann vollständig in den Garraum. Schließen Sie die Gerätetür erst, nachdem Sie die ausziehbaren Schienen vollständig in den Garraum geschoben haben.



#### Anwendung:

- Schieben Sie die Fettpfanne (kein Dreifuß) in Einschubhöhe 1, um die Bratenflüssigkeit aufzufangen, oder stellen Sie sie auf den Boden des Garraums, wenn das gegrillte Stück Fleisch zu groß ist.
- Schieben Sie zuerst eine der Gabeln auf den Spieß und dann das Stück Fleisch, das gegrillt werden soll.
- Gemüse und vorgekochte Kartoffeln können Sie an den Rand der Fettpfanne legen, damit diese gleichzeitig gegart werden.
- Schieben Sie die Halterung so in den mittleren Einschub, dass das „V“-förmige Teil nach vorn weist.
- Das Fleisch lässt sich leichter auf den Spieß schieben, wenn zuvor der Handgriff an das stumpfe Ende des Spießes angeschraubt wurde.
- Legen Sie den Spieß so in der Halterung ab, dass das spitze Ende zur Rückseite weist, und schieben Sie ihn vorsichtig, bis die Spitze des Spießes in den Drehmechanismus auf der Rückwand des Garraums eingesteckt ist. Das stumpfe Ende des Spießes muss in der „V“-förmigen Mulde aufliegen. (Der Spieß besitzt zwei Ösen. Diese befinden sich in der Nähe der Gerätetür, damit der Spieß nicht nach vorn rutschen kann. Die Ösen dienen zugleich als Halterung für den Handgriff.)
- Lösen Sie den Handgriff, ehe Sie grillen. Schrauben Sie den Handgriff nach dem Grillen wieder fest, damit Sie den Spieß aus der Halterung entnehmen können.

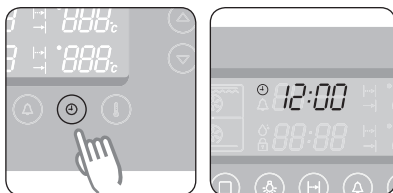


**WARNUNG:** Entnehmen Sie vor Verwendung der Pyrolyse das gesamte Zubehör sowie alle sonstigen ungeeigneten Teile. Diese müssen von Hand gereinigt werden.



# Vor der ersten Zubereitung

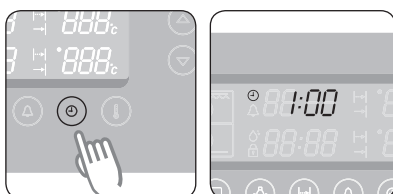
## EINSTELLEN DER UHRZEIT



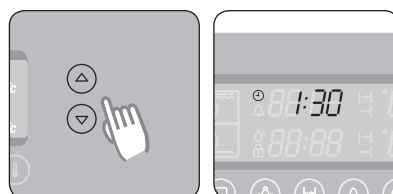
1. Drücken Sie die Taste **Uhrzeit**. Die Anzeigen „⌚“ und „12:“ beginnen zu blinken.



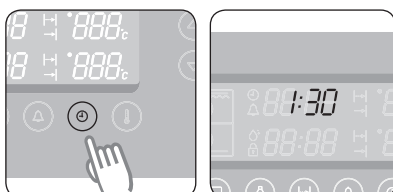
2. Drücken Sie die Tasten zum **Auswählen von Zeit/Temperatur**, um die Stunden einzustellen.  
**Beispiel:** So stellen Sie 1:30 ein: Warten Sie etwa 10 Sekunden. Die Uhr hört auf zu blinken, und es wird die aktuell eingestellte Uhrzeit angezeigt.



3. Drücken Sie die Taste **Uhrzeit**. Die Anzeigen „⌚“ und „:00“ beginnen zu blinken.



4. Drücken Sie die Tasten zum **Auswählen von Zeit/Temperatur**, um die Minuten einzustellen. „⌚“ beginnt zu blinken.



5. Drücken Sie die Taste **Uhrzeit**, um die Uhrzeiteinstellung zu beenden. Warten Sie danach etwa 10 Sekunden. „⌚“ wird nicht mehr angezeigt, und „30“ hört auf zu blinken. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können das Gerät nun einsetzen.

## ERSTREINIGUNG

---

Reinigen Sie das Gerät gründlich, ehe Sie es zum ersten Mal verwenden.



Verwenden Sie keine scharfen oder schleifenden Reinigungsmittel. Andernfalls könnten die Oberflächen des Geräts beschädigt werden. Verwenden Sie bei Geräten mit Emaillefront handelsübliche Reinigungsmittel.

### Reinigen des Geräts

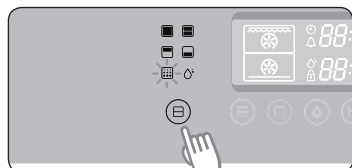
1. Öffnen Sie die Gerätetür. Die Beleuchtung des Geräts wird eingeschaltet.
2. Reinigen Sie alle Ofenbleche, sämtliches Zubehör und die seitlichen Führungsschienen mit warmem Wasser oder Spülmittel. Polieren und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen sauberen Tuch.
3. Waschen Sie das Garrauminnere auf dieselbe Weise.
4. Wischen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Kontrollieren Sie, ob die Uhrzeit korrekt eingestellt ist. Entfernen Sie das Zubehör, und lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang bei 200 °C im Heißluftbetrieb laufen, ehe Sie es verwenden. Dabei entsteht ein unangenehmer Geruch. Dies ist normal, stellen Sie aber sicher, dass Ihre Küche in dieser Vorbereitungszeit gut belüftet ist.

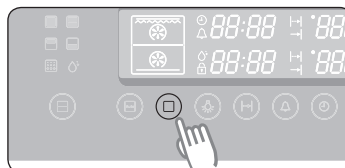
# Verwenden des Geräts

## VERWENDEN DER TEILERMODI

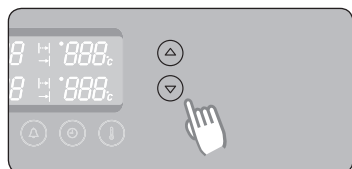
Setzen Sie den Garraumteiler für die Zubereitung im Doppelgarraumbetrieb bzw. im oberen oder unteren Garraum ein. Nehmen Sie den Teiler heraus, wenn Sie den Einfachbetrieb nutzen möchten. Und drücken Sie dann die Taste **Garraumauswahl**, um den gewünschten Modus auszuwählen. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.



1. Drücken Sie die Taste **Garraumauswahl**, um den gewünschten Garraum auszuwählen.



2. Drücken Sie die Taste **Betriebsartauswahl**.  
(Bei Einfachbetrieb können Sie diesen Schritt überspringen.)

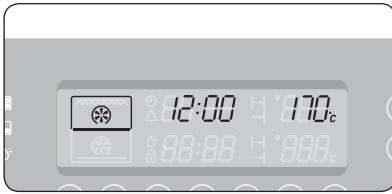


3. Drücken Sie die Tasten zum **Auswählen von Zeit/Temperatur**, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Wenn 3 Sekunden lang keine Einstellungen vorgenommen werden, startet das Gerät automatisch mit der gewählten Betriebsart und Funktion.

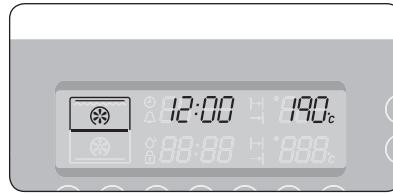
Teilermodus	Symbol	Ofenfunktion	Garraumteiler einschieben	Hinweise zur Nutzung
Oberer Garraum		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Heißluft</li> <li>2. Oberhitze + Heißluft</li> <li>3. Großer Grill</li> </ol>	Ja	Diese Betriebsart spart Energie und Zeit, wenn Sie kleine Mahlzeiten zubereiten.
Doppelgarraumbetrieb		Oberer wie auch unterer Garraum Teilerfunktion	Ja	Sie können zwei Gerichte gleichzeitig mit unterschiedlichen Temperaturen zubereiten.
Unterer Garraum		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Heißluft</li> <li>2. Unterhitze + Heißluft</li> </ol>	Ja	Diese Betriebsart spart Energie und Zeit, wenn Sie kleine Mahlzeiten zubereiten.
Einfachbetrieb		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Heißluft</li> <li>2. Oberhitze + Heißluft</li> <li>3. Ober-/Unterhitze</li> <li>4. Großer Grill</li> <li>5. Kleiner Grill</li> <li>6. Unterhitze + Heißluft</li> </ol>	Nein	Bei Verwendung ohne Garraumteiler in einem großen Garraum funktioniert das Gerät wie ein herkömmlicher Backofen. Verwenden Sie diese Betriebsart für große Mengen von Lebensmitteln.
Dampfreinigungsmodus			Nein	Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.
Selbstreinigung		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. P1</li> <li>2. P2</li> <li>3. P3</li> </ol>	Nein	Fettrückstände im Garraum werden erhitzt, sodass sie problemlos abgewischt werden können, sobald das Gerät abgekühlt ist.

## Oberer Garraum

Nur das obere Heizelement ist in Betrieb. Der Garraumteiler muss eingesetzt werden.



Heißluft



Oberhitze + Heißluft



Großer Grill

## Unterer Garraum

Nur das untere Heizelement ist in Betrieb. Der Garraumteiler muss eingesetzt werden.



Heißluft

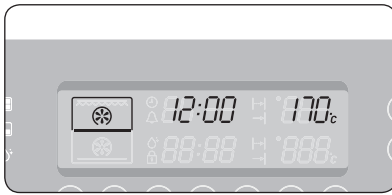


Unterhitze + Heißluft

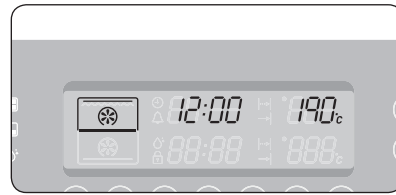
## Doppelgarraumbetrieb

Sowohl das obere als auch das untere Heizelement sind in Betrieb. Es kann eingestellt werden, welcher Garraum zuerst aktiviert werden soll. Wenn im Doppelgarraumbetrieb ein Gericht fertig ist, und Sie möchten die Garzeit oder Gartemperatur in dem anderen Garraum ändern, wählen Sie durch Drücken der Taste **Garraumauswahl** den Garraum (oberer oder unterer) aus, in dem weiter gegart werden soll. Der Garraumteiler muss eingesetzt werden.

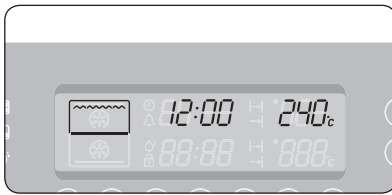
**Doppelgarraumbetrieb 1:** Der obere Garraum nimmt zuerst den Betrieb auf. Wenn die Taste **Betriebsartauswahl** zum Auswählen des Kochmodus gedrückt wird oder seit dem Einstellen des oberen Garraums mehr als 15 Sekunden ohne weitere Einstellung vergangen sind, dann startet der Backofen den unteren Garraum.



Heißluft



Oberhitze + Heißluft

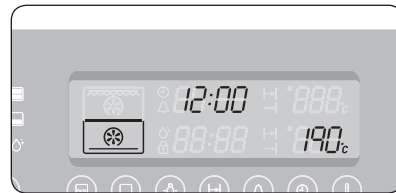


Großer Grill

**Doppelgarraumbetrieb 2:** Auch wenn der Betrieb im oberen Garraum gestartet wird, wechselt das Gerät zum unteren Garraum, wenn die Taste **Betriebsartauswahl** gedrückt wird oder seit Auswahl des oberen Garraums mehr als 15 Sekunden ohne weitere Einstellung vergangen sind. Sowohl das obere als auch das untere Heizelement sind in Betrieb.

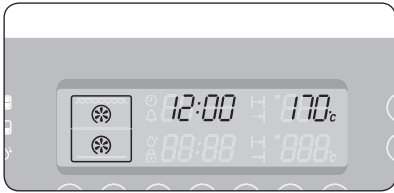


Heißluft

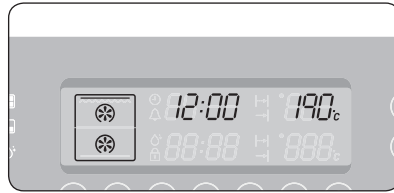


Unterhitze + Heißluft

## Einfachbetrieb



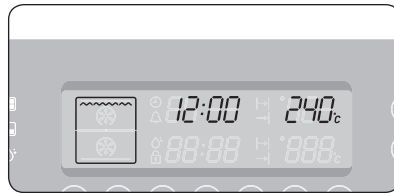
Heißluft



Oberhitze + Heißluft



Ober-/Unterhitze



Großer Grill



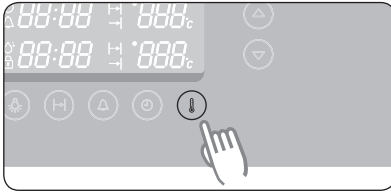
Kleiner Grill



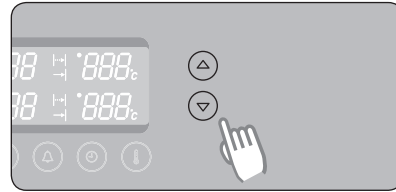
Unterhitze + Heißluft

## EINSTELLEN DER TEMPERATUR

### Im Einfachbetrieb sowie bei Betrieb im oberen und unteren Garraum



1. Drücken Sie die Taste **Temperatur**.



2. Drücken Sie die Tasten zum **Auswählen von Zeit/Temperatur**, um die Temperatur in Schritten von 5 °C einzustellen.

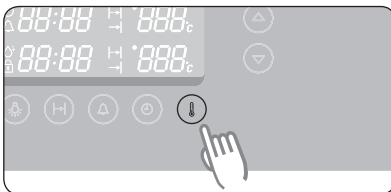
Einfachbetrieb (großer und kleiner Grill):	40 °C - 250 °C (40 °C - 300 °C)
Oberer Garraum	40 °C - 250 °C
Unterer Garraum	40 °C - 250 °C



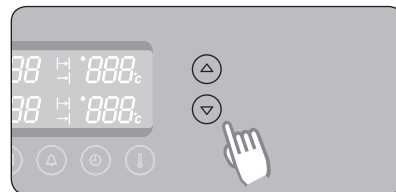
Die Temperatur kann während des Garvorgangs verändert werden.

Bei Verwendung des Backofenmodus werden die oberen und unteren Heizelemente ein- bzw. ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.

### Im Doppelgarraumbetrieb



1. Drücken Sie die Taste **Temperatur** (oberer Garraum).  
Drücken Sie zwei Mal die Taste **Temperatur** (oberer unterer Garraum).



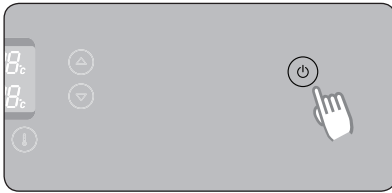
2. Drücken Sie die Tasten zum **Auswählen von Zeit/Temperatur**, um die Temperatur in Schritten von 5 °C einzustellen.

Oberer Garraum (großer Grill)	170 °C - 250 °C (200 °C - 250 °C)
Unterer Garraum	170 °C - 250 °C



Die Temperatur kann während des Garvorgangs verändert werden.

## AUSSCHALTEN DES GERÄTS



Zum Ausschalten des Ofens drücken Sie die Taste **Ein/Aus**.

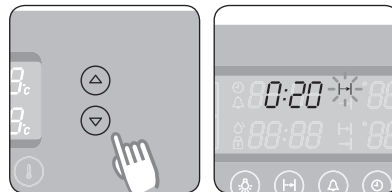
## GARZEIT

Die Garzeit kann während des Garvorgangs eingestellt werden.

### Im Einfachbetrieb sowie bei Betrieb im oberen und unteren Garraum




1. Drücken Sie die Taste **Garzeit**.  
"00:00" beginnt zu blinken.



2. Drücken Sie die Tasten zum **Auswählen von Zeit/Temperatur**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.



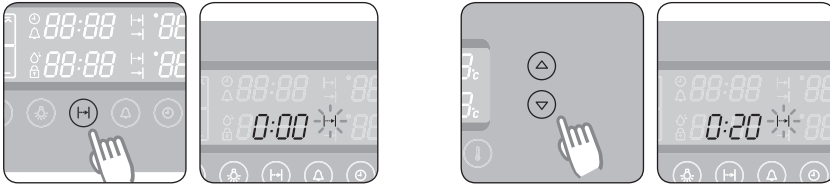
3. Drücken Sie die Taste **Garzeit**.  
Das Gerät läuft dann automatisch bis zum Erreichen der eingestellten Garzeit, sofern nicht innerhalb von 5 Sekunden die Taste **Garzeit** gedrückt wird.

 Während des Garvorgangs können Sie die zuvor eingestellte Garzeit mit den Tasten zum **Auswählen von Zeit/Temperatur** ändern, um bessere Ergebnisse zu erzielen.

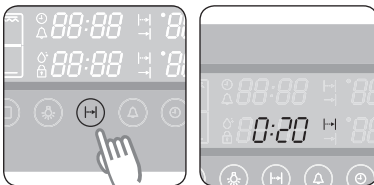


## Im Doppelgarraumbetrieb

Die Garzeiten für den oberen und unteren Garraum können mit der Taste **Garzeit** und den Tasten zum **Auswählen von Zeit/Temperatur** ausgewählt werden.



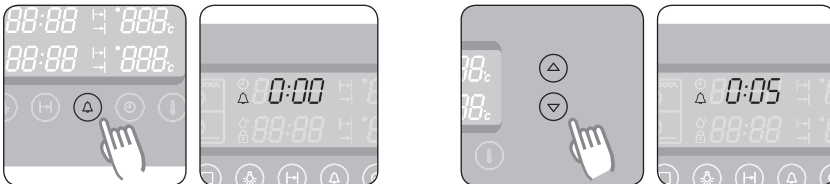
1. Drücken Sie die Taste **Garzeit** zweimal (unterer Garraummodus), sodass „0:00“ zu Blinken beginnt.
2. Drücken Sie die Tasten zum **Auswählen von Zeit/Temperatur**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.



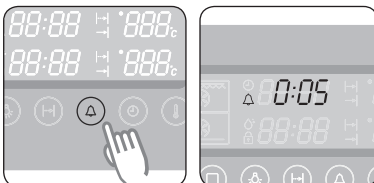
3. Drücken Sie die Taste **Garzeit**. Das Gerät läuft dann automatisch bis zum Erreichen der eingestellten Garzeit, sofern nicht innerhalb von 5 Sekunden die Taste **Garzeit** gedrückt wird.

Während des Garvorgangs können Sie die zuvor eingestellte Garzeit mit den Tasten zum **Auswählen von Zeit/Temperatur** ändern, um bessere Ergebnisse zu erzielen.

## KÜCHENTIMER



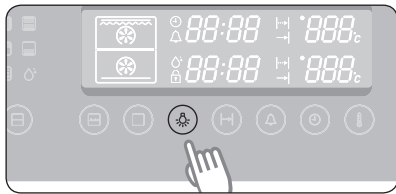
1. Drücken Sie einmal die Taste **Küchentimer**. „0:00“ blinkt.
2. Drehen Sie die Tasten zum **Auswählen von Zeit/Temperatur**, um die gewünschte Zeit einzustellen. **Beispiel:** 5 Minuten



3. Drücken Sie die Taste **Küchentimer**, um den Küchentimer zu starten. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.

Halten Sie die Taste **Küchentimer** 2 Sekunden lang gedrückt, um den Timer abzubrechen.

## EIN-/AUSSCHALTEN DER GARRAUMBELEUCHTUNG



### 1. Drücken Sie die Taste **Beleuchtung**.

1. Oben und unten
2. Oben
3. Unten
4. Aus

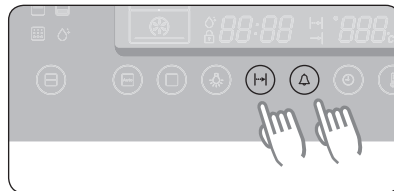


Nach wenigen Minuten wird die Beleuchtung automatisch ausgeschaltet.

## KINDERSICHERUNG



### 1. Drücken Sie die Tasten **Garzeit** und **Küchentimer** gleichzeitig 3 Sekunden lang. Im Display erscheint „(f)“.

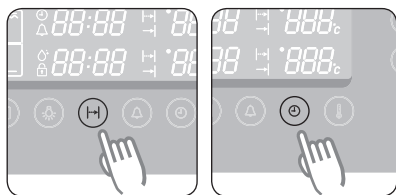


### 2. Drücken Sie die Tasten **Garzeit** und **Küchentimer** gleichzeitig 3 Sekunden lang, um die Verriegelung aufzuheben.

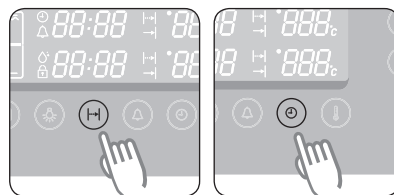


Bei aktivierter Verriegelung sind alle Tasten außer der **Ein/Aus**-Taste deaktiviert. Die Kindersicherung kann jederzeit aktiviert werden, egal ob das Gerät in Betrieb ist oder nicht.

## AUSSCHALTEN DER SIGNALTÖNE



### 1. Um den Signalton auszuschalten, halten Sie die Tasten **Garzeit** und **Uhrzeit** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.



### 2. Um den Signalton wieder einzuschalten, halten Sie die Tasten **Garzeit** und **Uhrzeit** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.







## GERÄTEFUNKTIONEN

Das Gerät bietet die folgenden Funktionen:

### Betriebsarten

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Betriebsarten und Einstellungen dieses Geräts zusammengefasst.

Verwenden Sie die Tabellen mit den Zubereitungshinweisen auf den folgenden Seiten als Richtschnur für das Garen mit diesen Betriebsarten.

Betriebsart	Beschreibung
	<b>Ober-/Unterhitze</b> Die Nahrungsmittel werden von den oberen und unteren Heizelementen erhitzt. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.
	<b>Oberhitze + Heißluft</b> Wir empfehlen diese Betriebsart zum Braten von Fleisch. Das obere Heizelement ist in Betrieb und die Ventilatoren arbeiten, damit die von den Heizelementen an der oberen und hinteren Garraumwand erzeugte Heißluft im gesamten Garraum verteilt wird.
	<b>Heißluft</b> Die Nahrungsmittel werden mit Hilfe von Heißluft zubereitet, die von dem Heizelement an der Rückwand des Garraums erzeugt und von zwei Ventilatoren im Garraum verteilt wird. Diese Einstellung ermöglicht ein gleichmäßiges Erhitzen und eignet sich hervorragend für tiefgefrorene Fertiggerichte sowie zum Zubereiten von Kuchen und Croissants. In dieser Betriebsart können Sie auf zwei Einschubhöhen backen.
	<b>Großer Grill</b> Die Nahrungsmittel werden von den oberen Heizelementen erhitzt. Wir empfehlen diese Betriebsart sowohl zum Grillen von Steaks und Würstchen als auch für Käsetoast.
	<b>Kleiner Grill</b> Diese Betriebsart ist ideal zum Grillen kleiner Mengen von z. B. Baguettes, Käse oder Fischfilets. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Gitterrosts, da nur das kleinere Heizelement in der Mitte arbeitet.
	<b>Unterhitze + Heißluft</b> Die Heizelemente am Boden und der Rückwand des Garraums erzeugen heiße Luft, die von den Ventilatoren im Garraum verteilt wird. Diese Betriebsart eignet sich hervorragend für Quiches, Pizza, Brot und Käsekuchen.

## 1. Ober-/Unterhitze

Empfohlene Temperatur: 200 °C

Ober- und Unterhitze ist für das Backen und Braten von Gerichten auf einem Blech ideal. In dieser Betriebsart wird sowohl das obere als auch das untere Heizelement eingeschaltet, um die gewünschte Temperatur im Garraum zu erreichen.

Es wird empfohlen, das Gerät mit Ober- und Unterhitze vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefgefrorene Lasagne (500-1000 g)	3	Gitterrost	180-200	40-50
Ganzer Fisch (z. B. Dorade) (300-1000 g) 3-4, auf beiden Seiten einschneiden	3	Gitterrost + Fettpfanne	240	15-20
Fischfilets (500-1000 g) 3-4, auf beiden Seiten einschneiden	3	Backblech	200	13-20
Tiefgekühlte Koteletts (350-1000 g) Mit Schinken-, Käse- oder Pilzfüllung	3	Backblech	200	25-35
Tiefgefrorene Hacksteaks mit Möhren, Rote Beete oder Kartoffeln (350-1000 g)	3	Backblech	200	20-30
Schweinekoteletts (500-1000 g)	3 + 2	Gitterrost + Fettpfanne	200	40-50
Backkartoffel (halbiert) (500-1000 g)	3	Backblech	180-200	30-45
Tiefgefrorene Roulade mit Pilzfüllung (500-1000 g)	3	Backblech	180-200	40-50
Biskuit (250-500 g)	2	Gitterrost	160-180	20-30
Marmorkuchen (500-1000 g)	2	Gitterrost	170-190	40-50
Hefekuchen mit Obst und Streuseln auf Blech (1000-1500 g)	2	Backblech	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Gitterrost	190-200	25-30

## 2. Oberhitze + Heißluft

Empfohlene Temperatur: 190 °C

Die vom oberen Heizelement erzeugte heiße Luft wird vom Ventilator konstant und gleichmäßig im Garraum verteilt.

Es wird empfohlen, den Garraum mit Oberhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Schweinekoteletts (1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3	Gitterrost + Fettpfanne	180-200	50-65
Schweineschulter in Folie (1000-1500 g) Marinieren	2	Backblech	180-230	80-120
Ganzes Hähnchen (800-1300 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2	Gitterrost + Fettpfanne	190-200	40-65
Fleisch- oder Fischsteaks (400-800 g)	3	Gitterrost + Fettpfanne	180-200	15-35
Hähnchenteile (500-1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	4	Gitterrost + Fettpfanne	200-220	25-35
Bratfisch (500-1000 g) Ofenfestes Gefäß verwenden Mit Öl bestreichen	2	Gitterrost	180-200	30-40
Rinderbraten (800-1200 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2	Gitterrost + Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	200-220	45-60
Entenbrust (300-500 g)	4	Gitterrost + Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	180-200	25-35

### 3. Heißluft

Empfohlene Temperatur: 170 °C

In dieser Betriebsart können Sie Lebensmittel auf bis zu drei Einschüben backen, und sie ist auch zum Braten geeignet. Die vom Heizelement auf der Rückseite des Garraums erzeugte heiße Luft wird vom Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt.

Es wird empfohlen, den Garraum mit Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Lammkarree (350-700 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3	Gitterrost + Fettpfanne	190-200	40-50
Gebackene Bananen (3-5 Stk.), Oberseite einschneiden, 10-15 g Schokolade dazugeben, 5-10 g Nüsse in die Einschnitte geben, einige Tropfen Zuckerwasser dazugeben, in Alufolie einwickeln.	3	Gitterrost	220-240	15-25
Backäpfel, 5-8 Stück à 150-200 g Kerngehäuse entfernen, Rosinen und Marmelade einfüllen. Ofenfestes Gefäß verwenden.	3	Gitterrost	200-220	15-25
Hacksteak (300-600 g)	3	Backblech	190-200	18-25
Hackfleischroulade mit Füllung, russische Art (500-1000 g) Mit Öl bestreichen	3	Backblech	180-200	50-65
Tiefgefrorene Kroketten (500-1000 g)	2	Backblech	180-200	25-35
Tiefgefrorene Backofen-Pommes (300-700 g)	2	Backblech	180-200	20-30
Tiefgefrorene Pizza (300-1000 g)	2	Gitterrost	200-220	15-25
Apfelkuchen mit Mandeln (500-1000 g)	2	Gitterrost	170-190	35-45
Frische Croissants (200-400 g) (Fertigteig)	3	Backblech	180-200	15-25

#### 4. Großer Grill

Empfohlene Temperatur: 240 °C

Mit dem großen Grill können Sie große Mengen flacher Nahrungsmittel wie Steaks, Schnitzel und Fisch zubereiten. Diese Betriebsart ist auch zum Toasten geeignet. In dieser Betriebsart sind sowohl das obere Heizelement als auch der Grill eingeschaltet. Es wird empfohlen, den Garraum mit dem großen Grill vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Würstchen (dünn) 5-10 Stück	4	Gitterrost + Fettpfanne	220	5-8, wenden, 5-8
Würstchen (dünn) 8-12 Stück	4	Gitterrost + Fettpfanne	220	4-6, wenden, 4-6
Käsetoast, 5-10 Stück	5	Gitterrost	240	1-2, wenden, 1-2
Käsetoast, 4-6 Stück	4	Gitterrost + Backblech	200	4-8
Tiefgefrorene Pfannkuchen mit Füllung (200-500 g)	3	Backblech	200	20-30
Rindersteaks (400-800 g)	4	Gitterrost + Fettpfanne	240	8-10, wenden, 5-7

#### 5. Kleiner Grill

Empfohlene Temperatur: 240 °C

Diese Einstellung dient zum Grillen von kleineren Mengen flacher Nahrungsmittel wie Steaks, Schnitzel, Fisch und Toast, die in die Mitte des Blechs gelegt werden.

Nur das obere Heizelement ist in Betrieb.

Es wird empfohlen, den Garraum mit dem kleinen Grill vorzuheizen.

Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Blechs, Rosts usw.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefgekühlter Backcamembert (2-4 Stk. à 275 g) In das nicht vorgeheizte Gerät legen	3	Gitterrost	200	10-12
Tiefgefrorene Baguettes mit Belag (Tomate-Mozzarella, Schinken-Käse)	3	Gitterrost + Backblech	200	15-20
Tiefgefrorene Fischstäbchen (300-700 g) In das nicht vorgeheizte Gerät legen	3	Gitterrost + Backblech	200	15-25
Tiefgefrorene Fischburger (300-600 g) In das kalte Gerät legen.	3	Backblech	180-200	20-35
Tiefgefrorene Pizza (300-500 g) In das nicht vorgeheizte Gerät legen	3	Gitterrost + Backblech	180-200	23-30

## 6. Unterhitze + Heißluft

Empfohlene Temperatur: 190 °C

Der Betrieb mit Unterhitze und Heißluft ist für Speisen geeignet, die einen knusprigen Boden mit einem saftigen Belag haben. Dies sind z. B. Pizzas, Quiches, ungedeckter Obstkuchen und Käsekuchen.

Es wird empfohlen, den Garraum mit Unterhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Hefeteigstückchen mit Apfel, tiefgefroren (350-700 g)	3	Gitterrost	180-200	15-20
Kleine gefüllte Blätterteigstücke, tiefgefroren (300-600 g) Mit Eigelb bepinseln und in das kalte Gerät legen (vor dem Vorheizen)	3	Backblech	180-200	20-25
Frikadellen mit Sauce (250-500 g) Ofenfestes Gefäß verwenden	3	Gitterrost	180-200	25-35
Blätterteigtaschen (500-1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Backblech	180	15-23
Cannelloni in Sauce (250-500 g) Ofenfestes Gefäß verwenden	3	Gitterrost	180	22-30
Hefeteigpastete mit Füllung (600-1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Backblech	180-200	20-30
Selbstgemachte Pizza (500-1000 g)	2	Backblech	200-220	15-25
Brot, selbst gemacht (700-900 g)	2	Gitterrost	170-180	45-55

## 7. Doppelgarraumbetrieb


Im Doppelgarraumbetrieb können Sie zwei verschiedene Speisen gleichzeitig im Gerät zubereiten.

Wenn Sie den oberen und unteren Garraum verwenden, können Sie unterschiedliche Gartemperaturen, Betriebsarten und Garzeiten einstellen. Sie können z. B. Steaks grillen und gleichzeitig einen Auflauf backen. Wenn Sie den Garraumteiler einsetzen, können Sie den Auflauf im unteren Teil des Garraums backen, während die Steaks im oberen Teil gegart werden.

Schieben Sie den Garraumteiler immer in Einschubhöhe 3, bevor Sie mit dem Garen beginnen.

### Vorschlag 1: Garen mit unterschiedlichen Temperaturen

Garraum	Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (in Min.)
Oberer Garraum	Tiefgefrorene Pizza (300-400 g)	4	Heißluft	200-220	Gitterrost	15-25
Unterer Garraum	Marmorkuchen (500-700 g)	1	Heißluft	170-180	Backblech	50-60

 **HINWEIS:** In das nicht vorgeheizte Gerät legen.

### Vorschlag 2: Garen mit unterschiedlichen Betriebsarten

Garraum	Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (in Min.)
Oberer Garraum	Hühnchenteile (400-600 g)	4	Oberhitze + Heißluft	200-220	Gitterrost + Fettpfanne	25-35
Unterer Garraum	Kartoffelgratin (500-1000 g)	1	Heißluft	170-180	Gitterrost	30-40

 **HINWEIS:** In das nicht vorgeheizte Gerät legen.



## TESTGERICHTE

Gemäß EN 60350

### 1. Backen

Die Backempfehlungen beziehen sich auf das vorgeheizte Gerät.

Gericht	Gericht und Hinweise	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Kleine Kuchen	Backblech	3	Ober-/ Unterhitze	160-180	15-25
	Fettpfanne + Backblech	1 + 4	Heißluft	150-170	20-30
Wasserbiskuit	Backform auf Gitterrost (dunkel beschichtet, ø 26 cm)	2	Ober-/ Unterhitze	160-180	20-30
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost, Backblech, 2 Springformen (dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 + 3	Heißluft	170-190	80-100
	Gitterrost, 2 Springformen (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet	Ober-/ Unterhitze	170-190	70-80

### 2. Grillen

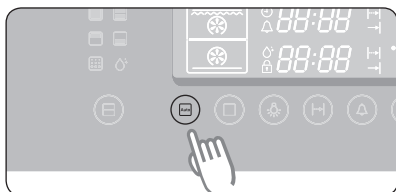
Heizen Sie den Garraum 5 Minuten lang mit dem großen Grill vor.  
Verwenden Sie hierbei die Maximaltemperatur von 300 °C.

Gericht	Gericht und Hinweise	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Weißbrot zum Toasten	Gitterrost	5	Großer Grill	300	1. Seite 1-2 2. Seite 1-1½
Beefsteaks aus Rinderhackfleisch	Gitterrost + Fettpfanne (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	4	Großer Grill	300	1. Seite 7-10 2. Seite 6-9

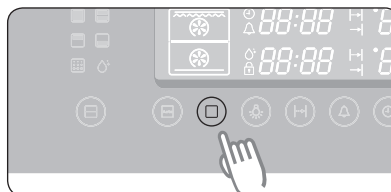
# Automatikprogramme

Beim automatischen Garen haben Sie die Wahl zwischen 40 verschiedenen Automatikprogrammen zum Kochen, Braten und Backen.

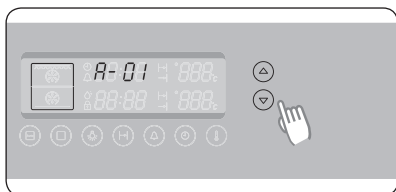
Setzen Sie den Garraumteiler für die Zubereitung im Doppelgarraumbetrieb bzw. im oberen oder unteren Garraum ein.



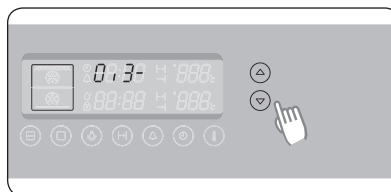
1. Drücken Sie die Taste **Automatikprogrammwahl**.



2. Wählen Sie durch Drücken der Taste **Betriebsartauswahl** die gewünschte Funktion. (Bei Einfachbetrieb können Sie diesen Schritt überspringen.)



3. Wählen Sie durch Drücken der Tasten zum **Auswählen von Zeit/Temperatur** das gewünschte Rezept aus. Warten Sie 5 Sekunden.



4. Wählen Sie durch Drücken der Tasten zum **Auswählen von Zeit/Temperatur** das gewünschte Gewicht aus.

## AUTOMATIKPROGRAMME FÜR NUTZUNG OHNE GARRAUMTEILER

In der folgenden Tabelle sind 25 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt.

Diese können nur verwendet werden, wenn Sie mit einem einzigen (großen) Garraum arbeiten. Entfernen Sie immer den Garraumteiler.

Zudem werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsangaben und Zubereitungsempfehlungen beschrieben.

Zur Ihrer Bequemlichkeit wurden die Betriebsarten und die Garzeiten vorprogrammiert.

Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Die Nahrungsmittel immer in das nicht vorgeheizte Gerät legen.

Nr.	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschubhöhe	Empfehlung
1	Tiefkühlpizza	0,3-0,6 0,7-1,0	Gitterrost	2	Die tiefgefrorene Pizza in die Mitte des Gittergrills legen.
2	Tiefgefrorene Backofen-Pommes	0,3-0,5 (dünn) 0,6-0,8 (dick)	Backblech	2	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen. Die erste Einstellung gilt für dünne Pommes, die zweite für breit geschnittene.
3	Tiefgefrorene Backofen-Kroketten	0,3-0,5 0,6-0,8	Backblech	2	Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.

Nr.	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschubhöhe	Empfehlung
4	Selbstgemachte Lasagne	0,3-0,5 0,8-1,0	Gitterrost	3	Eine frische Lasagne zubereiten oder ein Fertigprodukt nehmen und in eine ofenfeste Schüssel geeigneter Größe geben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen.
5	Rindersteaks	0,3-0,6 0,6-0,8	Fettpfanne mit Gitterrost	4	Marinierte Rindersteaks nebeneinander auf dem Gitterrost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Die erste Einstellung ist für dünne Steaks geeignet, die zweite für dicke.
6	Rinderbraten	0,6-0,8 0,9-1,1	Fettpfanne mit Gitterrost	2	Das marinierte Rindfleisch auf den Gitterrost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
7	Schweinebraten	0,6-0,8 0,9-1,1	Fettpfanne mit Gitterrost	2	Das marinierte Schweinefleisch auf den Gitterrost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
8	Lammkoteletts	0,3-0,4 0,5-0,6	Fettpfanne mit Gitterrost	4	Lammkoteletts marinieren. Die Lammkoteletts auf dem Gitterrost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Die erste Einstellung gilt für dünne Koteletts, die zweite für dicke.
9	Hähnchenteile	0,5-0,7 1,0-1,2	Fettpfanne mit Gitterrost	4	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile nebeneinander auf den Gitterrost legen.
10	Ganzes Hähnchen	1,0-1,1 1,2-1,3	Fettpfanne mit Gitterrost	2	Das ganze Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen auf den Gitterrost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
11	Entenbrust	0,3-0,5 0,6-0,8	Fettpfanne mit Gitterrost	4	Entenbrust vorbereiten und mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost legen. Die erste Einstellung gilt für eine dünne Entenbrust, die zweite für zwei dicke.
12	Truthahnroulade	0,6-0,8 0,9-1,1	Fettpfanne mit Gitterrost	4	Truthahnroulade auf den Gitterrost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
13	Gedämpfter Fisch	0,5-0,7 0,8-1,0	Gitterrost	2	Fisch abspülen und reinigen (Forelle, Zander, Brasse). Kopf an Schwanzflosse in eine ovale ofenfeste Glasform legen. 2-3 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit Deckel verschließen.
14	Bratfisch	0,5-0,7 0,8-1,0	Fettpfanne mit Gitterrost	4	Die Fische Kopf an Schwanzflosse auf den Gitterrost legen. Die erste Einstellung gilt für 2 Fische, die zweite für 4. Dieses Programm ist für ganze Fische wie Forelle, Zander oder Dorade geeignet.
15	Lachssteaks	0,3-0,4 0,7-0,8	Fettpfanne mit Gitterrost	4	Lachssteaks auf den Gitterrost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.

Nr.	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschubhöhe	Empfehlung
16	Ofenkartoffeln	0,4-0,5 0,8-1,0	Backblech	2	Kartoffeln abspülen und halbieren. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Die erste Einstellung gilt für kleine Kartoffeln (je 100 g) und die zweite für große Ofenkartoffeln (je 200 g).
17	Grillgemüse	0,4-0,5 0,8-1,0	Fettpfanne	4	Gemüse, z. B. Zucchini- oder Auberginenscheiben, Pilze oder Kirschtomaten, in die Fettpfanne geben. Mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben.
18	Gemüsegratin	0,4-0,6 0,8-1,0	Gitterrost	2	Gemüsegratin in einer runden ofenfesten Form zubereiten. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen.
19	Marmorkuchen	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Gitterrost	2	Den Teig in eine gebutterte Napfkuchenform geeigneter Größe geben.
20	Obstkuchenboden	0,3-0,4 (groß) 0,2-0,3 (Törtchen)	Gitterrost	2	Den Teig in eine gebutterte Springform geben. Die erste Einstellung gilt für einen Tortenboden, die zweite für 5-6 kleine Törtchen.
21	Biskuit	0,4-0,5 (mittelgroß) 0,2-0,3 (klein)	Gitterrost	2	Teig auf ein rundes schwarzes Backblech legen. Die erste Einstellung gilt für ein Backblech mit 26 cm Durchmesser und die zweite für ein Backblech mit 18 cm Durchmesser.
22	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Gitterrost	2	Den Teig in eine schwarze Backform aus Metall für 12 Muffins geben. Die erste Einstellung gilt für kleine Muffins, die zweite für große.
23	Brot	0,7-0,8 (weiß) 0,8-0,9 (Vollkorn)	Gitterrost	2	Den Teig nach den Angaben des Herstellers zubereiten und in eine schwarze Rechteckform (Länge: 25 cm) geben. Die erste Einstellung gilt für Weißbrot (0,7-0,8 kg) und die zweite (0,8-0,9 kg) für Vollkornbrot.
24	Selbstgemachte Pizza	1,0-1,2 1,3-1,5	Backblech	2	Die Pizza auf das Blech legen. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Wir empfehlen die Einstellung 1 (1,0-1,2 kg) für Pizzas mit dünnen Böden und Einstellung 2 (1,3-1,5 kg) für Pizzas mit viel Belag.
25	Hefeteig gehen lassen	0,3-0,5 0,6-0,8	Gitterrost	2	Die erste Einstellung gilt für Pizzateig. Die zweite Einstellung ist für Kuchenteig mit Hefe und für Brotteig geeignet. Den Teig in eine große, runde und ofenfeste Form geben und mit Frischhaltefolie abdecken.

## AUTOMATIKPROGRAMME FÜR BETRIEB IM OBEREN GARRAUM

In der folgenden Tabelle sind 5 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt.

Zudem werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsangaben und Zubereitungsempfehlungen beschrieben.

Zur Ihrer Bequemlichkeit wurden die Betriebsarten und die Garzeiten vorprogrammiert.

Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Die Nahrungsmittel immer in das nicht vorgeheizte Gerät legen.

Nr.	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschubhöhe	Empfehlung
1	Tiefgefrorene Brötchen	0,2-0,3 0,4-0,5	Gitterrost	4	Die tiefgefrorenen Brötchen gleichmäßig auf dem Gittergrill verteilen.
2	Tiefkühlpizza	0,1-0,2 0,3-0,4	Gitterrost	5	Die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gittergrills legen.
3	Tiefgefrorene Pizza-Snacks	0,2-0,3 0,4-0,5	Gitterrost	5	Die Pizza-Snacks nebeneinander auf den Gittergrill legen.
4	Tiefgefrorene Fischstäbchen	0,2-0,3 0,4-0,5	Backblech	5	Die Fischstäbchen gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Für 10 Stück wird ein Gewicht von 0,2-0,3 kg und für 15 Stück ein Gewicht von 0,4-0,5 kg empfohlen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
5	Tiefgefrorene Backofen-Pommes	0,4-0,5 0,6-0,7	Backblech	5	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen. Die erste Einstellung ist für dünne Pommes geeignet, die zweite für breit geschnittene. Backpapier verwenden. Nach Erklängen des Signaltons wenden.

## AUTOMATIKPROGRAMME FÜR BETRIEB IN UNTEREM GARRAUM

In der folgenden Tabelle sind 5 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt.

Zudem werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsangaben und Zubereitungsempfehlungen beschrieben.

Zur Ihrer Bequemlichkeit wurden die Betriebsarten und die Garzeiten vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise.

Legen Sie die Nahrungsmittel, sofern kein Vorheizen des Geräts empfohlen wird, stets in den kalten Garraum.

Nr.	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschubhöhe	Empfehlung
1	Tiefgefrorener Lachs in Blätterteig	0,2-0,3 0,5-0,6	Backblech	1	Backpapier verwenden. 2 Blätterteigtaschen (0,2-0,3 kg) nebeneinander bzw. 4 Blätterteigtaschen (0,5-0,6 kg) in zwei Reihen auf das Backblech legen.
2	Selbstgemachte Quiche	0,5-0,6 (klein) 0,9-1,0 (groß)	Gitterrost	1	Wir empfehlen, den unteren Garraum mit Unterhitze und Heißluft bei 210 °C vorzuheizen, bis der Signalton erklingt. Verwenden Sie eine schwarze Backform aus Metall. Nach dem Vorheizen in die Mitte des Gittergrills stellen. Die erste Einstellung gilt für eine Form mit Ø 18 cm, die zweite für eine Form mit Ø 26 cm.
3	Selbstgemachte Pizza	0,2-0,6 0,8-1,2	Backblech	1	Backpapier verwenden. 0,2-0,6 kg Pizzateig auf ein rundes und 0,8-1,2 kg Teig auf ein quadratisches Backblech geben.
4	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Gitterrost	1	Den Teig in eine schwarze Backform aus Metall für 12 Muffins geben.
5	Blätterteig mit Früchten	0,2-0,3 0,4-0,5	Backblech	1	4 Blätterteigtaschen in zwei Reihen auf das Backblech legen. Backpapier verwenden. Die erste Einstellung gilt für 4 kleine Blätterteigtaschen (0,2-0,3 kg) und die zweite für 4 große (0,4-0,5 kg).

## AUTOMATIKPROGRAMME FÜR DOPPELGARRAUMBETRIEB

Setzen Sie den Garraumteiler in das Gerät ein, bevor Sie den Doppelgarraumbetrieb verwenden.

In der folgenden Tabelle sind 5 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen im Doppelgarraumbetrieb aufgeführt. Mit Hilfe dieser Programme können Sie gleichzeitig Ihr Hauptgericht und die Beilage oder Ihr Hauptgericht und Ihren Nachtisch zubereiten. Für jedes Programm werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsbereiche und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zur Ihrer Bequemlichkeit wurden die Betriebsarten und die Garzeiten vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Die Nahrungsmittel immer in das nicht vorgeheizte Gerät legen.

Nr.	Garraum	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschubhöhe	Empfehlung
1	Oberer Garraum	Hähnchenteile	0,3-0,5 0,8-1,0	Fettpfanne mit Gitterrost	4	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Teile mit der Hautseite nach oben auf den Gitterrost legen.
	Unterer Garraum	Kartoffelgratin	0,4-0,6 0,8-1,0	Gitterrost	1	Ofenfestes Gefäß verwenden. In die Mitte des Gittergrills stellen.
2	Oberer Garraum	Grillgemüse	0,4-0,5 0,7-0,8	Fettpfanne	4	Das geschnittene Gemüse, wie z. B. Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Pilze, Fenchel, Auberginen und Tomaten, in die Fettpfanne geben. Mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen.
	Unterer Garraum	Pizzabrot	0,1-0,2 0,3-0,4	Backblech	1	Das Pizzabrot auf das Blech legen. Backpapier verwenden.
3	Oberer Garraum	Bratfisch	0,3-0,5 0,6-0,8	Fettpfanne mit Gitterrost	4	Ganze Fische, wie z. B. Forelle, Brasse, Zander oder Scholle, waschen und putzen, Zitronensaft, Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Hautseite mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Auf den Gitterrost legen.
	Unterer Garraum	Kartoffelecken	0,3-0,4 0,5-0,6	Backblech	1	Die Kartoffeln waschen und schälen. In Kartoffelecken schneiden bzw. kleine Kartoffeln halbieren. Mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen.
4	Oberer Garraum	Gebratene Entenbrust	0,3-0,5 (1-2 dünn) 0,6-0,8 (2 dick)	Fettpfanne mit Gitterrost	4	Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost legen. Die erste Einstellung gilt für normal große Entenbrüste (je 0,3 kg) und die zweite für 2 Entenbrüste (je 0,4 kg).
	Unterer Garraum	Backäpfel	0,4-0,5 0,9-1,0	Gitterrost	1	Die Äpfel waschen, entkernen und mit Marzipan oder Rosinen füllen. In ein rundes ofenfestes Gefäß geben.
5	Oberer Garraum	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Gitterrost	4	Den Teig in eine schwarze Backform aus Metall für 12 Muffins geben.
	Unterer Garraum	Selbstgemachte Pizza	0,2-0,6 0,8-1,2	Backblech	1	0,2-0,6 kg Pizzateig auf ein rundes Metallblech und 0,8-1,2 kg Teig auf ein quadratisches Backblech geben. Backpapier verwenden.

# Reinigung und Pflege


## SELBSTREINIGUNG

In diesem Modus wird das Gerät automatisch gereinigt.

Fetrückstände im Garraum werden erhitzt, sodass sie problemlos abgewischt werden können, sobald das Gerät abgekühlt ist.

Das Gerät wird auf etwa 500 °C aufgeheizt.

Während der Selbstreinigung (pyrolytische Selbstreinigung) wird die Gerätetür automatisch verriegelt.

<b>Türverriegelung</b> (  )	Sobald die Temperatur im Garraum 300 °C erreicht, wird die Gerätetür aus Sicherheitsgründen automatisch verriegelt.
<b>Aufheben der Sperre</b>	Sobald die Temperatur im Garraum unter 260 °C sinkt, wird die Gerätetür automatisch entsperrt.

### **Warnung**

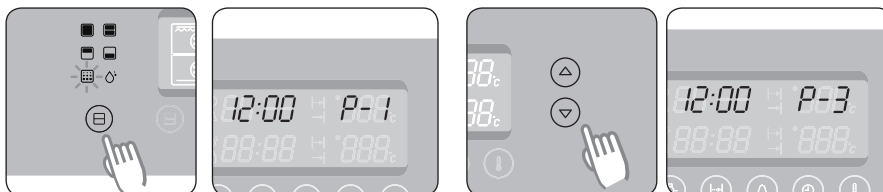
- Das Gerät wird während dieses Prozesses sehr heiß.
- Kinder müssen daher einen Sicherheitsabstand einhalten.




**ACHTUNG:** Ehe Sie die Selbstreinigungsfunktion nutzen, sollten Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen herausnehmen.

Entfernen Sie zunächst alle größeren Schmutzpartikel von Hand.

Da größere Rückstände von Lebensmitteln, Fett und Bratensaft entflammbar sind, kann das Gerät sonst während der Selbstreinigung in Brand geraten.



1. Drücken Sie die Taste **Garraumauswahl**, um die Selbstreinigung zu starten.  beginnt zu blinken.
2. Drücken Sie die Tasten **Auswählen von Zeit/Temperatur**, um je nach Verschmutzung des Ofens die Stufe 1, 2 oder 3 auszuwählen. Wenn 5 Sekunden lang keine Einstellungen vorgenommen werden, startet das Gerät automatisch mit der gewählten Stufe.

Einschubhöhe	Dauer
P1 (Niedrig)	Etwa 120 Minuten
P2 (Mittel)	Etwa 150 Minuten
P3 (Hoch)	Etwa 180 Minuten

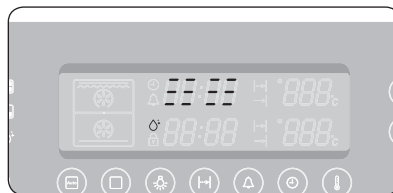
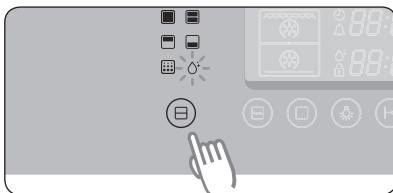
3. Wenn das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie die Gerätetür sowie die Kanten des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.



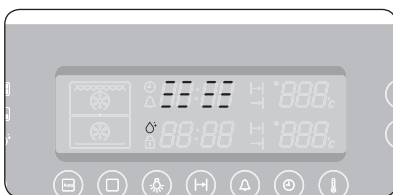
## DAMPFREINIGUNG

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des leeren Garraums. Verwenden Sie nur normales Leitungswasser, kein destilliertes Wasser.
3. Schließen Sie die Gerätetür.

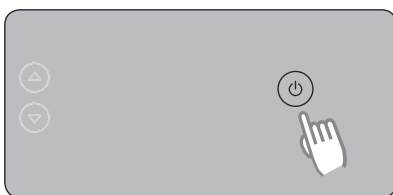
**⚠ VORSICHT:** Das Dampfreinigungssystem kann nur verwendet werden, wenn das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Lassen Sie das Gerät also vollständig abkühlen, wenn die Funktion nicht arbeitet.



4. Drücken Sie die Taste **Garraumauswahl**, um die Dampfreinigung zu starten und warten Sie 5 Sekunden, bis „☁“ blinkt.

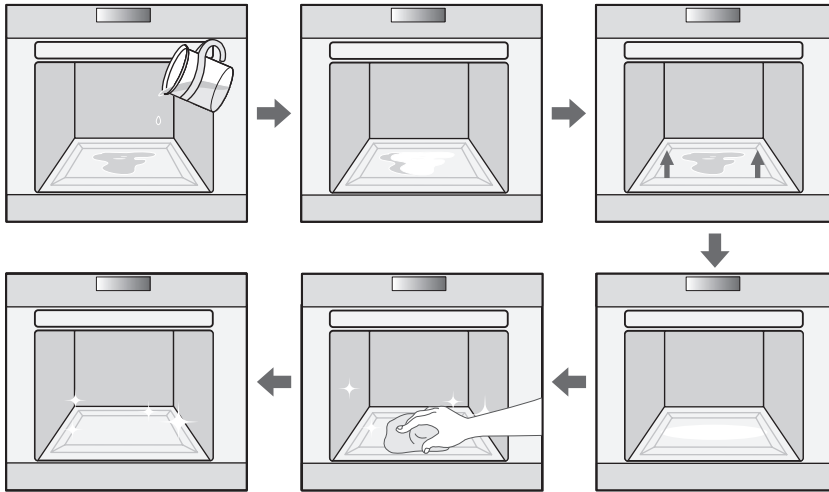


5. Nach einer gewissen Zeit beendet das Heizelement seine Arbeit, aber die Beleuchtung bleibt eingeschaltet.
6. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, beginnt die Anzeige zu blinken. Erst ein Signalton markiert das Ende.



7. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus**, um den Vorgang zu beenden und den Innenraum zu reinigen.

## Nach dem Ende der Dampfreinigung



### TIPPS

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Gerätetür vor Ende der Dampfreinigung öffnen. Das Wasser auf dem Boden ist heiß.
- Lassen Sie niemals Restwasser für längere Zeit im Garraum, z. B. über Nacht.
- Öffnen Sie die Gerätetür, und entfernen Sie das restliche Wasser mit einem Schwamm.
- Verwenden Sie einen Schwamm mit Reinigungsmittel, eine weiche Bürste oder einen Nylon-Schaber. Wischen Sie den Garraum anschließend ab. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem Kunststoffkratzer entfernt werden.
- Kalkrückstände lassen sich mit einem essiggetränkten Tuch entfernen.
- Wischen Sie mit klarem Wasser nach, und verwenden Sie ein weiches Tuch zum Trocknen (vergessen Sie nicht, auch unter der Dichtung der Gerätetür zu wischen).
- Wenn der Garraum stark verschmutzt ist, können Sie den Vorgang nach dem Abkühlen des Geräts wiederholen.
- Wenn der Garraum stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, erst den hartnäckigen Schmutz mit Reinigungsmittel einzureiben und dann die Reinigungsfunktion zu aktivieren.
- Lassen Sie die Gerätetür nach der Reinigung in einem Winkel von etwa 15° geöffnet, damit die innere Emailloberfläche vollständig trocknen kann.

## MANUELLE REINIGUNG

- ! WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung, dass das Gerät und die verwendeten Zubehörteile vollständig abgekühlt sind. Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

### Garraum

- Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen der Gerätetür nicht von Hand.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Garraums zu vermeiden, verwenden Sie nur handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen speziellen Backofenreiniger.

### Außenflächen des Geräts

Verwenden Sie zum Reinigen der äußeren Flächen des Geräts, wie z. B. Gerätetür, Türgriff und Display, ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser, und wischen Sie die Flächen mit einem Blatt Küchenpapier oder einen trockenen Handtuch trocken.

Aufgrund der heißen Luft, die aus dem Garraum entweicht, lagern sich um den Handgriff oder an den Tasten Schmutz und Fett ab. Reinigen Sie daher den Handgriff und die Tasten nach Verwendung des Geräts.

### Zubehör

Waschen Sie sämtliches Zubehör nach jeder Verwendung, und trocknen Sie die Teile mit einem Küchenhandtuch ab.

Das Reinigen ist leichter, wenn Sie die Gegenstände etwa 30 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.

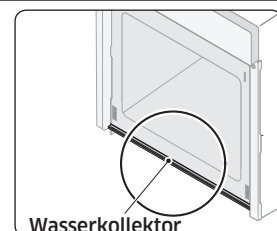
## KATALYTISCHE EMAILLEOBERFLÄCHE (OPTIONAL)

Die auswechselbare Abdeckung ist mit einem dunkelgrauen katalytischen Email bedeckt, das im Heißluftbetrieb mit Öl und Fett verschmutzt werden kann. Diese Ablagerungen brennen bei Temperaturen von 200 °C und mehr ab.

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Stellen Sie das Gerät bei Ober-/Unterhitze für eine Stunde auf 250 °C ein, nachdem Sie alle Oberflächen im Garraum gereinigt haben.

## REINIGEN DES WASSERKOLLEKTORS (OPTIONAL)

Im Wasserkollektor werden Wasser und Feuchtigkeit aufgefangen, die während des Garens von Lebensmitteln entstehen, die bei der Zubereitung viel Flüssigkeit abgeben. Im Wasserkollektor können sich Lebensmittelmrückstände ansammeln. Wenn Sie keine Reinigung durchführen, können Schäden am Einbauschränk die Folge sein. Reinigen Sie den Wasserkollektor daher nach dem Garvorgang, um Ihr Mobiliar zu schützen.



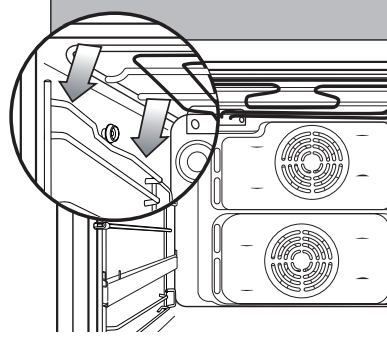
- ! WARNUNG:** Wenn Sie nach dem Garvorgang austretendes Wasser am Wasserkollektor bemerken, wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum.

## SEITLICHE SCHIENEN (OPTIONAL)

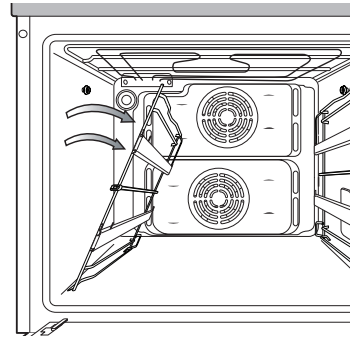
Zum Reinigen des Ofens können die seitlichen Schienen abgenommen werden.

### Abnehmen der Seitengitter

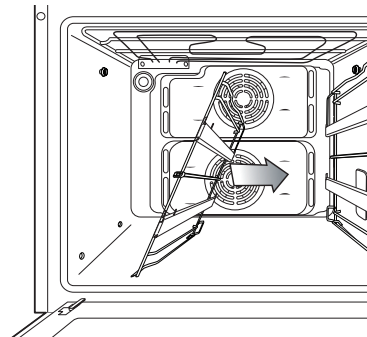
1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des Seitengitters.




2. Kippen Sie das Seitengitter um etwa 45°.



3. Ziehen Sie das Seitengitter aus den beiden unteren Bohrungen heraus.



 **WIEDER EINBAUEN:** Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 umgekehrter Reihenfolge.

## FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
Was ist zu tun, wenn das Gerät nicht warm wird?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist das Gerät evtl. nicht angeschaltet?</li> <li>Ist evtl. eine Sicherung durchgebrannt oder hat ein Sicherungsautomat ausgelöst?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie das Gerät ein.</li> <li>Prüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen vorgenommen worden sind.</li> <li>Ersetzen Sie die Sicherungen bzw. setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.</li> </ul>
Was ist zu tun, wenn das Gerät nicht aufheizt, obwohl die Betriebsart und die Temperatur eingestellt wurden?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Möglicherweise bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung.</li> </ul>
Was ist zu tun, wenn ein Informationscode angezeigt wird und das Gerät nicht aufheizt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung.</li> </ul>
Was ist zu tun, wenn die Beleuchtung des Geräts nicht funktioniert?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Beleuchtung des Geräts ist defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung.</li> </ul>
Was ist zu tun, wenn der Kühlungsventilator des Geräts läuft, ohne eingestellt worden zu sein?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nach der Verwendung läuft der Ventilator des Geräts solange weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung, wenn der Kühlungsventilator auch nach dem Abkühlen weiterläuft.</li> </ul>
Was ist zu tun, wenn keine der Tasten funktioniert?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Kindersicherung kann aktiviert werden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen Sie, ob die Kindersicherung aktiviert ist. Wenn die Kindersicherung nicht aktiviert ist, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.</li> </ul>

## INFORMATIONSCODES

CODE	PROBLEM	LÖSUNG
<b>5-01</b>	Sicherheitsabschaltung. Das Gerät läuft längere Zeit bei der eingestellten Temperatur. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bis 105 °C 16 Stunden</li> <li>• Von 105 °C bis 240 °C 8 Stunden</li> <li>• Von 245 °C bis Max. 4 Stunden</li> </ul>	Gerät ausschalten und Lebensmittel entnehmen. Lassen Sie das Gerät vor der weiteren Benutzung abkühlen.
<b>5E</b>	Eine Taste ist permanent gedrückt.	Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie die Einstellungen erneut zu programmieren. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
<b>-dE-</b>	Garraumteiler wird falsch verwendet.	Setzen Sie den Garraumteiler für die Zubereitung im Doppelgarraumbetrieb bzw. im oberen oder unteren Garraum ein. Entnehmen Sie für den Einfachbetrieb den Garraumteiler.
<b>E-**<sup>1)</sup></b>	Ein Fehler des Geräts kann schwache Leistung und Sicherheitsprobleme verursachen. Verwenden Sie das Gerät ab sofort nicht mehr.	Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen SAMSUNG-Kundendienstzentrum in Verbindung.

1) \*\* Gültig für alle Nummern.

## PRODUKTDATENBLATT

SAMSUNG	SAMSUNG		
Modellbezeichnung	NV66H5737LB		
Art des Garraums	Einfachbetrieb	Oberer Garraum	Unterer Garraum
Energieeffizienzindex pro Garraum (EEI cavity)	104,8	98,5	98,5
Energieeffizienzklasse pro Garraum	A	A	A
Erforderlicher Energieverbrauch pro Garraum (elektrischer Endverbrauch) (EC electric cavity), um eine standardisierte Last im Garraum eines elektrisch beheizten Ofens bei Betrieb mit Ober- und Unterhitze zu erwärmen	0,89 kWh/Zyklus	-	-
Erforderlicher Energieverbrauch pro Garraum (elektrischer Endverbrauch) (EC electric cavity), um eine standardisierte Last im Garraum eines elektrisch beheizten Ofens bei Betrieb mit Umluft zu erwärmen	0,87 kWh/Zyklus	0,67 kWh/Zyklus	0,67 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	3 (Einfachbetrieb, Unterer, Oberer)		
Wärmequelle pro Garraum (Strom oder Gas)	Strom		
Volumen pro Garraum (V)	66 L	30 L	32 L
Art des Backofens	Einbau		
Gewicht des Geräts (M)	44,5 kg		

Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-1 und der Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014.

### ■ Energiespartipps

- Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, es sei denn, Sie müssen die Lebensmittel wenden.  
Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie zu sparen.
- Wenn die Zubereitung mehr als 30 Minuten dauert, können Sie das Gerät 5-10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Planen Sie die Verwendung des Geräts im Voraus, damit Sie es zwischen einem Garvorgang und dem nächsten nicht ausschalten müssen. So sparen Sie Energie und reduzieren die Vorwärmzeit des Geräts.
- Wenn möglich, bereiten Sie immer mehr als ein Gericht zu.

# SAMSUNG

## FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	70 70 19 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 20 7267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DG68-00533B-01