

Ugradbena pećnica za kombinirano kuhanje na pari

Korisnički priručnik

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Sadržaj

Korištenje ovog priručnika	3
U priručniku za korištenje koriste se sljedeći simboli	3
Sigurnosne upute	3
Važne sigurnosne upute	3
Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad)	6
Montaža	7
Sadržaj paketa	7
Upute za montažu	8
Ugradnja u ormarić	8
Prije početka rada	11
Upravljačka ploča	11
Početne postavke	11
Bočne rešetke	12
Spremnik za vodu	12
Automatska vrata	13
Rad	14
Načini rada pećnice	14
Načini kuhanja pomoću pare	16
Posebna funkcija	18
Automatsko kuhanje	19
Automatsko odmrzavanje	20
Mjerač vremena	20
Čišćenje	21
Postavke	22
Zaključavanje	24

Pametno kuhanje	24
Automatsko kuhanje	24
Automatsko odmrzavanje	28
Ručno kuhanje	29
Testirano posuđe	35
Održavanje	36
Čišćenje	36
Ručno otvaranje vrata	37
Zamjena (popravak)	37
Održavanje u slučaju dužeg razdoblja nekorištenja	37
Rješavanje problema	38
Kontrolne točke	38
Informacijske šifre	41
Tehničke specifikacije	42
Dodatak	42
List s podacima o proizvodu	42
Obavijest o otvorenom kodu	43

Korištenje ovog priručnika

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

U priručniku za korištenje koriste se sljedeći simboli

UPOZORENJE

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

OPREZ

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

NAPOMENA

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

Sigurnosne upute

Pećnicu smije montirati isključivo licencirani električar. Osoba koja montira pećnicu odgovorna je za priključivanje uređaja na izvor napajanja u skladu s odgovarajućim sigurnosnim preporukama.

Važne sigurnosne upute

UPOZORENJE

Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ni osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, osim ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i ako ih je ona uputila u rukovanje uređajem.

Djecu treba nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem.

Iskopčavanje iz napajanja mora se omogućiti u fiksnom ožičenju u skladu s pravilima ožičenja.

Mora postojati mogućnost iskopčavanja uređaja iz napajanja nakon njegovog postavljanja. Iskopčavanje iz napajanja može biti izvedeno na način da se omogući pristupanje utikaču ili da se u skladu s pravilima postavljanja ožičenja na fiksno ožičenje postavi prekidač.

Ako je utikač oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.

Sigurnosne upute

Navedeni način postavljanja ne smije se temeljiti na korištenju ljepila jer to nije pouzdan način pričvršćivanja.

Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način i ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora. Uređaj i kabel postavite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Izbjegavajte dodirivanje grijača unutar pećnice.

UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući za vrijeme korištenja. Malu djecu treba držati podalje od pećnice.

Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgreptati površinu te time izazvati mrvljenje stakla.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, prije čišćenja mora se ukloniti prolivena tekućina, a tijekom čišćenja parom ili samočišćenja u pećnici se ne smije nalaziti nikakvo posuđe. Funkcija čišćenja ovisi o modelu.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, tijekom čišćenja površine se mogu zagrijati više nego inače i djecu treba držati podalje. Funkcija čišćenja ovisi o modelu.

Koristite samo sondu za očitavanje temperature preporučenu za ovu pećnicu (Samo model sa sondom za meso).

Ne smije se čistiti parom.

UPOZORENJE: Provjerite je li uređaj isključen prije zamjene lampe kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

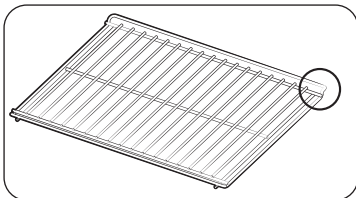
Uređaj se ne smije postaviti iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dijelovi tijekom korištenja postaju vrući. Izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina ne bi se trebala zadržavati u blizini uređaja, osim pod neprekidnim nadzorom.

OPREZ: Kuhanje treba nadgledati. Kratko kuhanje treba kontinuirano nadgledati.

Vrata i druge vanjske površine mogu tijekom rada uređaja biti vruće.

Temperatura površina koje se mogu dodirnuti može tijekom rada uređaja biti visoka. Površine mogu postati vruće tijekom upotrebe.



Postavite stranu okvira savijenu prema gore na stražnju stranu radi podržavanja položaja mirovanja prilikom kuhanja jela veće težine. (Ovisno o modelu)

⚠ OPREZ

Ako je pećnica oštećena u prijevozu, nemojte je priključivati.

Uređaj na napajanje smije priključiti isključivo posebno licencirani električar.

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

Električni kabeli ne smiju dodirivati pećnicu.

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

Prilikom popravaka ili čišćenja potrebno je isključiti napajanje uređaja.

Budite pažljivi prilikom priključivanja električnih uređaja u utičnice blizu pećnice.

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

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

Pećnica je namijenjena samo za kuhanje hrane u domaćinstvima.

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

Ne stavljajte zapaljive materijale u pećnicu.

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

Prilikom kuhanja budite oprezni kad otvarate vrata pećnice zbog vrućeg zraka i pare.

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

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

Držite djecu na sigurnoj udaljenosti od pećnice u upotrebi.

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

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

Vrata pećnice moraju se zatvoriti tijekom kuhanja.

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

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

Prilikom pripreme vrlo vlažnih kolača koristite duboku posudu.

Ne stavljajte posude za pečenje na otvorena vrata pećnice.

Sigurnosne upute

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

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

Pri otvaranju vrata nemojte koristiti prekomjernu snagu.

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

UPOZORENJE: Ne ostavljajte vrata pećnice otvorena tijekom rada.

UPOZORENJE: Ako se vrata automatski otvore, mogla bi udariti dijete ili kućnog ljubimca.

Pobrinite se da se djeca ili kućni ljubimci ne nalaze u rasponu otvaranja vrata. (Samo za model s automatskim vratima (bez ručke))

UPOZORENJE: Ako zatvorite ili otvorite vrata dok uređaj radi, obavezno koristite rukavice za pećnicu ili držače za vruće posude. Ako dodirnete vrata golim rukama, možete se opeći jer je površina vrata vruća. (Samo za model s automatskim vratima (bez ručke))

Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad)



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

Ova oznaka na proizvodu, dodatnoj opremi ili u literaturi ukazuje na to da se proizvod i njegova elektronička oprema (npr., punjač, slušalice, USB kabel) ne bi trebali odlagati s ostalim kućanskim otpadom na kraju radnog vijeka. Da biste spriječili moguću štetu za okoliš ili ljudsko zdravlje nekontroliranim odlaganjem otpada, odvojite ovaj predmet od ostalih vrsta otpada i odgovorno reciklirajte kako biste promicali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.

Korisnici u kućanstvima trebali bi kontaktirati prodavača kod kojega su kupili proizvod ili ured lokalne vlasti za pojediniosti o tome gdje i kako se ovaj predmet može odnijeti kako bi recikliranje bilo sigurno za okoliš.

Korisnici u tvrtkama trebaju kontaktirati dobavljača i provjeriti uvjete i odredbe kupovnog ugovora. Ovaj proizvod i njegova elektronička oprema ne smije se miješati s drugim komercijalnim otpadom.

Dodatne informacije o obvezama tvrtke Samsung u pogledu zaštite okoliša i regulatornih obveza specifičnih za proizvod kao što su direktive REACH, OEEE i direktiva za zbrinjavanje otpadnih baterija, potražite na web-mjestu:

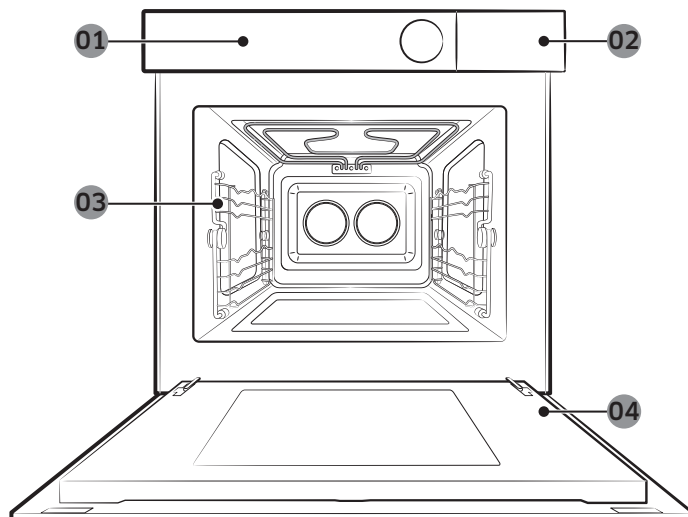
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Montaža

Sadržaj paketa

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

Brzi pregled pećnice



01 Upravljačka ploča

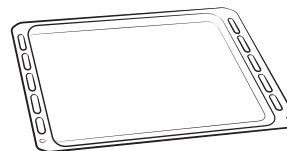
02 Spremnik za vodu

03 Bočne rešetke

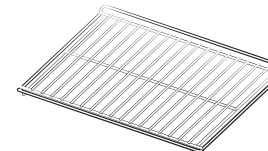
04 Vrata

Pribor

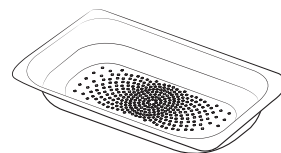
Pećnica se isporučuje s različitim priborom koji omogućuje pripremu različitih vrsta jela.



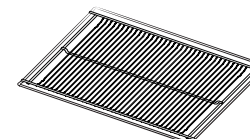
Pladanj za pečenje



Rešetka pećnice



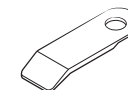
Posuda za kuhanje na pari



Rešetka za prženje vrućim zrakom
(Koristi se za prženje vrućim zrakom.)



3 vijka (M4 L25)



Otvarač za vrata

NAPOMENA

Pogledajte **Pametno kuhanje** na stranici 24 kako biste utvrdili koji je pribor prikladan za pripremu vaših jela.

Montaža

Upute za montažu

Opće tehničke informacije

Električno napajanje	230 V ~ 50 Hz	
Dimenzije (Š x V x D)	Veličina uređaja	595 x 456 x 570 mm
	Veličina za ugradnju	560 x 446 x 549 mm

Ovaj je uređaj u skladu s propisima EU-a.

Odlaganje ambalaže i uređaja

Ambalaža se može reciklirati.

Ambalaža može sadržavati sljedeće materijale:

- karton;
- polietilenski film (PE);
- polistiren bez CFC-a (kruta pjena PS).

Odložite te materijale odgovorno i u skladu s odgovarajućim zakonskim odredbama.

Ovlaštena tijela mogu vam pružiti informacije o odgovornom zbrinjavanju kućanskih uređaja.

Sigurnost

- Uređaj smije priključiti samo kvalificirani tehničar.
- Ova pećnica NIJE namijenjena za uporabu u profesionalnim kuhinjama.
- Ona se treba koristiti isključivo za kuhanje hrane u domaćinstvu.
- Uređaj postaje jako vruć tijekom i nakon uporabe.
- Budite oprezni kada su u blizini pećnice mala djeca.

Električni priključci

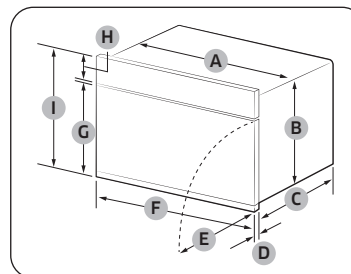
Kućna mreža na koju je uređaj priključen trebala bi biti u skladu s nacionalnim i lokalnim propisima.

Potrebno je osigurati mogućnost iskopčavanja uređaja nakon njegove ugradnje. Iskopčavanje iz napajanja može biti izvedeno na način da se omogući pristupanje utikaču ili da se u skladu s pravilima postavljanja ožičenja na fiksno ožičenje postavi prekidač.

Ugradnja u ormarić

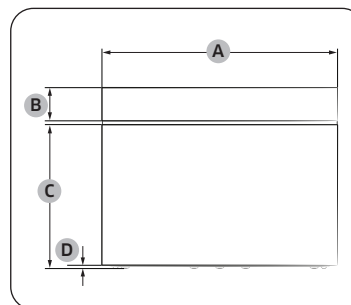
Kuhinjski ormarići koji dodiruju pećnicu moraju biti otporni na toplinu do 100 °C. Tvrtka Samsung nije odgovorna za štetu koja nastane na ormarićima uslijed topline.

Dimenzije potrebne za ugradnju (Ovo je ugradbeni proizvod.)



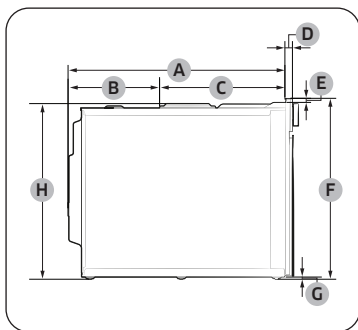
Pećnica (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



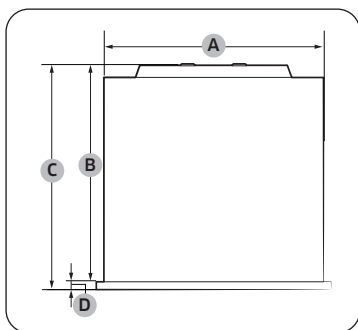
Pećnica (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



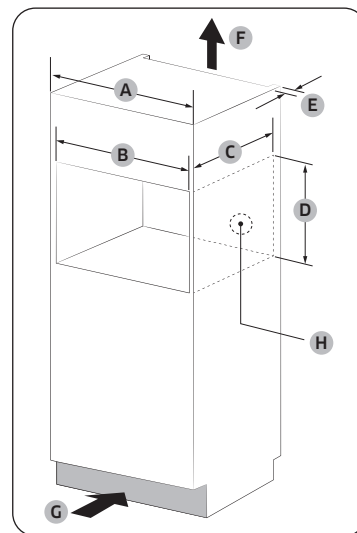
Pećnica (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



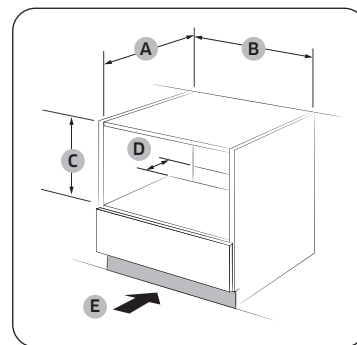
Pećnica (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Ormarić za ugrađivanje pećnice (mm)

A	600
B	Min. 564 – 568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Otvor za utičnicu (30 Ø)



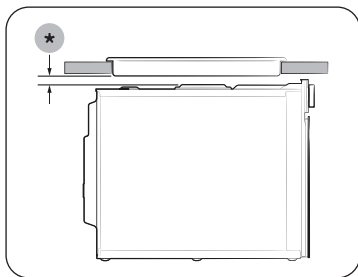
Ormarić ispod sudopera (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Maks. 568
C	Min. 446 / Maks. 450
D	50
E	200 cm ²

NAPOMENA

Minimalna zahtijevana visina (C) odnosi se samo na ugradnju pećnice.

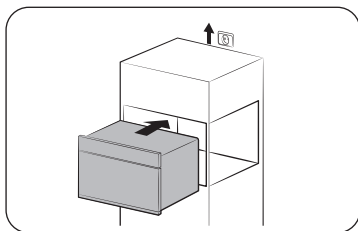
Montaža



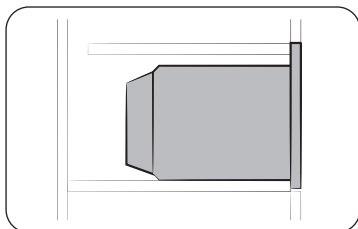
Postavljanje pećnice s pločom za kuhanje

Prije postavljanja ploče za kuhanje na pećnicu pogledajte vodič za postavljanje kako biste saznali informacije o zahtjevima za prostor (*).

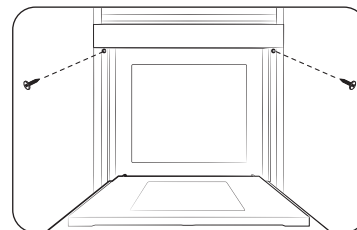
Montiranje pećnice



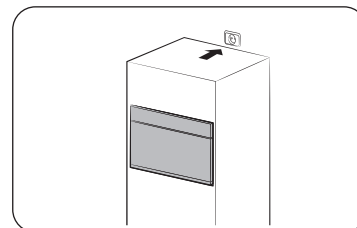
1. Gurnite pećnicu tako da bude djelomično umetnuta u mjesto za ugradnju. Provucite priključni kabel do izvora napajanja.



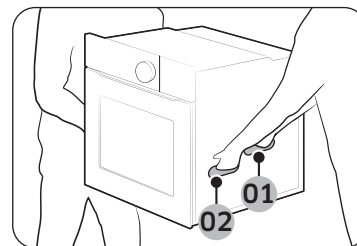
2. Gurnite pećnicu do kraja na mjesto za ugradnju.



3. Pričvrstite pećnicu pomoću dva isporučena vijka (4 x 25 mm).



4. Priključite uređaj u električnu mrežu. Provjerite radi li uređaj.



Prilikom raspakiranja proizvoda uređaj držite za 2 bočna ručice.

01 Bočna ručica 1

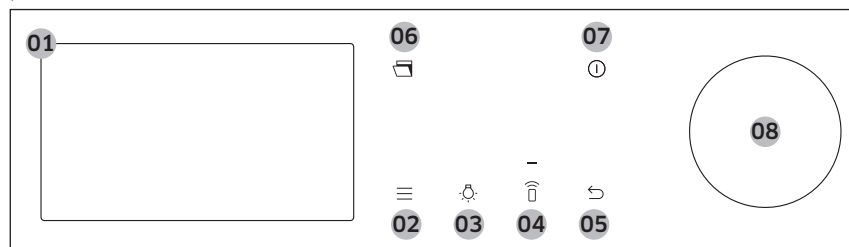
02 Bočna ručica 2

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

Prije početka rada

Upravljačka ploča

Upravljačka ploča pećnice ima zaslon (nije osjetljiv na dodir), birač i dodirne gumbе pomoću kojih se upravlja pećnicom. Pročitajte sljedeće informacije kako biste saznali više o upravljačkoj ploči pećnice.



01	Zaslon	Prikazuje izbornik, informacije i tijek kuhanja.
02	Opcije	Dodirnite kako biste vidjeli popis opcija.
03	Lagano	Dodirnite kako biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici.
04	Pametno upravljanje	Dodirnite kako biste uključili ili isključili funkciju Pametno upravljanje. NAPOMENA Prije upotrebe ove funkcije potrebno je postaviti Jednostavno povezivanje.
05	Natrag	Dodirnite kako biste se vratili na prethodni ekran.
06	Otvaranje vrata	Dodirnite kako bi se vrata automatski otvorila.
07	Uključivanje	Dodirnite kako biste uključili ili isključili zaslon.
08	Birač	Okrećite lijevo ili desno kako biste se kretali po izbornicima i popisima. Stavka na kojoj ste na zaslonu bit će podcrtana. Pritisnite kako biste odabrali podcrtanu stavku.

Početne postavke

Kada prvi put uključite pećnicu, prikazat će se zaslon dobrodošlice s logotipom tvrtke Samsung. Slijedite upute na zaslonu kako biste odabrali početne postavke. Početne postavke kasnije možete promijeniti na zaslonu Postavki.

1. Na zaslonu dobrodošlice odaberite **Postavljanje početka** i zatim pritisnite **Birač**.
2. Postavite jezik.
 - a. Odaberite jezik i zatim pritisnite **Birač**.
 - b. Odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Prihvatite »**Uvjete i odredbe**« i »**Pravila o zaštiti privatnosti**«.
4. Povežite svoj uređaj s aplikacijom SmartThings.
 - a. Na zaslonu Rad na mobilnom uređaju odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
 - b. Skenirajte QR kod na zaslonu pomoću pametnog telefona i slijedite upute na zaslonu svog telefona kako biste dovršili povezivanje.
 - Ako ne želite izvršiti ovaj korak, odaberite **Preskoči** i zatim pritisnite **Birač** kako biste prešli na sljedeći korak.
 - c. Kada dobijete poruku da ste se uspješno povezali, odaberite **U redu** i zatim pritisnite **Birač**.
5. Postavite vremensku zonu.
 - a. Odaberite vremensku zonu i zatim pritisnite **Birač**.
 - b. Odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
6. Postavljanje datuma.
 - a. Odaberite dan, mjesec i godinu. Pritisnite **Birač** nakon odabira svake stavke.
 - b. Odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.

NAPOMENA

Preskočite ovaj korak ako ste povezali svoj uređaj s aplikacijom SmartThings.

7. Odaberite vrijeme.
 - a. Postavite sat i minutu. Pritisnite **Birač** nakon odabira svake stavke.
 - b. Odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.

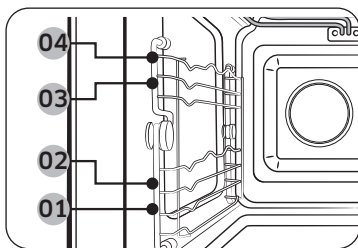
NAPOMENA

Preskočite ovaj korak ako ste povezali svoj uređaj s aplikacijom SmartThings.

8. Odaberite **Dovršeno** i zatim pritisnite **Birač** kako biste dovršili postavljanje.
 - Prikazat će se vodič za prvu uporabu. Možete odabrati stavku **SAZNAJTE VIŠE** i zatim pritisnuti **Birač** kako biste vidjeli vodič ili odabrati stavku **POSLIJE** i zatim pritisnuti **Birač** kako biste preskočili ovaj korak.

Prije početka rada

Bočne rešetke

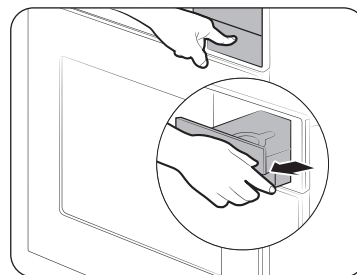


- 01 Razina 1
- 02 Razina 2
- 03 Razina 3
- 04 Razina 4

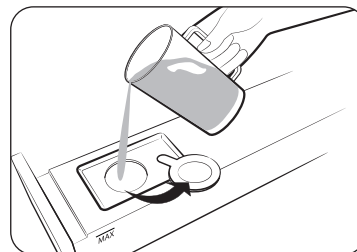
- Umetnite pribor u pravilan položaj u pećnici.
- Pažljivo vadite posuđe i/ili pribor iz pećnice. Vruća hrana ili pribor mogu uzrokovati opekline.

Spremnik za vodu

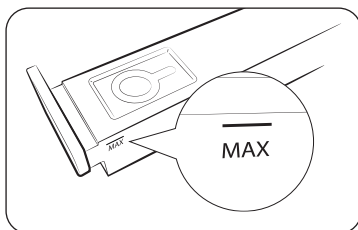
Spremnik za vodu koristi se za funkcije kuhanja s parom. Napunite ga vodom prije kuhanja pomoću pare.



1. Locirajte spremnik za vodu u desnom gornjem kutu. Gurnite poklopac kako biste otvorili pretinac i izvukli spremnik radi uklanjanja.

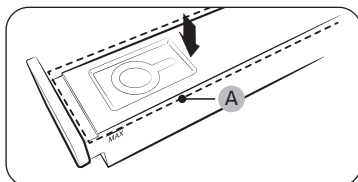


2. Otvorite poklopac spremnik i napunite ga sa 600 ml pitke vode.
3. Zatvorite čep i ponovno umetnite spremnik te zatvorite poklopac.



NAPOMENA

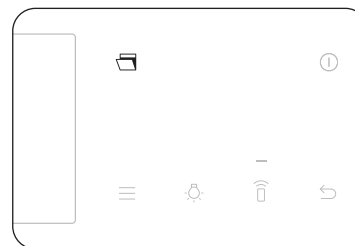
Razina vode ne smije prelaziti crtu maksimalne razine (MAX).



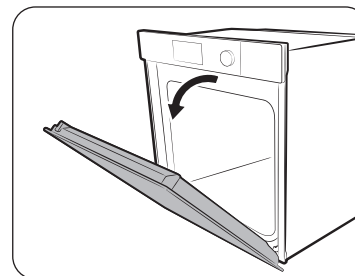
NAPOMENA

Pobrinite se da gornja ploča (A) spremnika za vodu bude zatvorena prije uporabe pećnice.

Automatska vrata



1. Pritisnite gumb **Automatska vrata**.

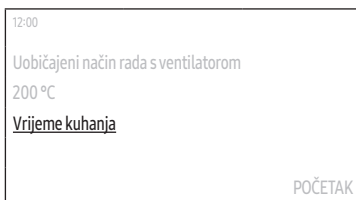
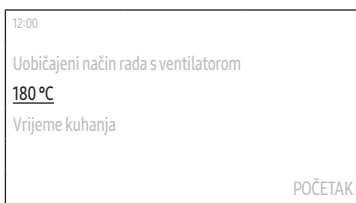
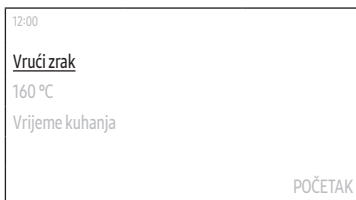


2. Vrata će se automatski otvoriti.

OPREZ

Ako se vrata automatski otvore, mogla bi udariti dijete ili kućnog ljubimca. Pobrinite se da se djeca ili kućni ljubimci ne nalaze u rasponu otvaranja vrata.

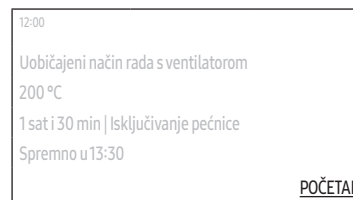
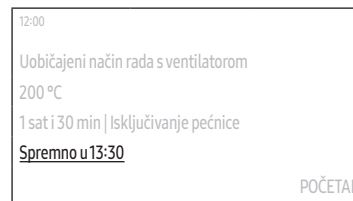
Načini rada pećnice



1. Na glavnom zaslonu odaberite **Vrući zrak** i zatim pritisnite **Birač**.
2. Odaberite željeni način kuhanja i zatim pritisnite **Birač**.
(Detaljne informacije o svakom načinu kuhanja pronađite u odjeljku »Opisi načini rada pećnice« na stranici 15.)
3. Postavite željenu temperaturu.
 - Zadana temperatura i temperaturni raspon razlikuju se ovisno o načinu kuhanja.
4. Odaberite **Vrijeme kuhanja** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme kuhanja.
 - Maksimalno vrijeme kuhanja iznosi 10 sati.
5. Nakon što postavite vrijeme kuhanja, odaberite opciju koju želite pokrenuti na kraju kuhanja i zatim pritisnite **Birač**.
 - Možete odabrati **Isključivanje pećnice**, **Održavanje temp.** ili **Održavanje hrane toplom**.
 - Način rada Roštilj na velikoj rešetki ne podržava opciju **Održavanje hrane toplom**.

NAPOMENA

Ako započnete kuhati a da niste postavili vrijeme kuhanja ili postavite **Održavanje temp.** kao opciju, morat ćete ručno zaustaviti rad pećnice.




6. Odaberite **Spremno u** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme završetka.
 - Kada postavite vrijeme kuhanja, pećnica će prikazati vrijeme u koje će kuhanje završiti. (Npr. **Spremno u 13:30**)
7. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.
 - Ako ne promijenite vrijeme završetka, pećnica će odmah započeti s kuhanjem.
 - Ako promijenite vrijeme završetka, pećnica će automatski prilagoditi vrijeme početka kako bi kuhanje završilo u postavljeno vrijeme.

NAPOMENA

- Temperaturu i vrijeme kuhanja možete promijeniti i tijekom kuhanja.
- Tijekom kuhanja odaberite **Pauza** i zatim pritisnite **Birač** kako biste pauzirali kuhanje. Kada pauzirate kuhanje, možete ga završiti ili nastaviti.
 - Odaberite **ISKLJUČIVANJE** i zatim pritisnite **Birač** kako biste završili kuhanje.
 - Odaberite **Nastavi** i zatim pritisnite **Birač** kako biste nastavili s kuhanjem.
- Kada se kuhanje dovrši, na zaslonu će se prikazati **+5 min**.
 - Možete odabrati **+5 min** i zatim pritisnuti **Birač** kako biste produljili kuhanje za daljnjih 5 minuta.

Opisi načini rada pećnice

Način rada	Temperaturni raspon (°C)	Zadana temperatura (°C)
Vrući zrak	40 - 250	160
	Stražnji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način koristite za istovremeno pečenje na više razina.	
Uobičajeni način rada s ventilatorom	40 - 250	180
	Toplinu stvaraju gornji i donji grijači s ventilatorima. Ova je postavka prikladna za pečenje.	
Eko vrući zrak	40 - 250	160
	Način rada Eko vrući zrak koristi optimizirani sustav grijanja za uštedu energije tijekom kuhanja. Vrijeme kuhanja malo se produljuje, no rezultati kuhanja ostaju isti. Imajte na umu da ovaj način rada ne zahtijeva zagrijavanje.	
	 NAPOMENA	
	Način grijanja Eko vrući zrak korišten za utvrđivanje razreda energetske učinkovitosti u skladu je s normom EN60350-1.	
Roštilj na velikoj rešetki	150 - 250	220
	Velika površina roštilja otpušta toplinu. Ovaj način kuhanja koristite za bolje pečenje gornje strane hrane (primjerice mesa, lasanja ili gratina).	
Roštilj s ventilatorom	40 - 250	180
	Dva gornja grijača stvaraju toplinu koju raspršuje ventilator. Koristite ovaj način rada za roštiljanje mesa ili ribe.	

Način rada	Temperaturni raspon (°C)	Zadana temperatura (°C)
Zagrijavanje odozgo i vrući zrak	40 - 250	180
	Gornji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način rada koristite za pečenje hrane s hrskavom korom (primjerice mesa ili lasanja).	
Zagrijavanje odozdo i vrući zrak	40 - 250	200
	Donji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način rada koristite za pripremu pizze, kruha ili kolača.	
Intenzivno kuhanje	40 - 250	220
	Intenzivno kuhanje naizmjenično aktivira sve grijače kako bi se toplina u pećnici ravnomjerno raspodijelila. Ovaj način kuhanja koristite za kuhanje velikih obroka, kao što su velike porcije zapečene hrane ili pite.	
Intenzivno pečenje	80 - 200	160
	Intenzivno pečenje pokreće automatski ciklus zagrijavanja dok temperatura pećnice ne dostigne 220 °C. Zatim počinju raditi gornji grijač i ventilator vrućeg zraka kako bi se namirnice poput mesa naglo zapekle. Nakon toga, meso će se peći na niskim temperaturama. Koristite ovaj način rada za pripremu govedine ili junetine te peradi i ribe.	
Prženje vrućim zrakom	150 - 250	220
	Prženjem vrućim zrakom priprema se hrskava i zdravija smrznuta ili svježja hrana bez upotrebe ulja ili s manje ulja u odnosu na uobičajene načine rada pomoću vrućeg zraka. Za najbolje rezultate ovaj način rada koristite uz posudu za prženje vrućim zrakom. Slijedite recept ili upute na pakiranju kako biste postavili temperaturu, vrijeme i količinu.	

Načini kuhanja pomoću pare

 OPREZ

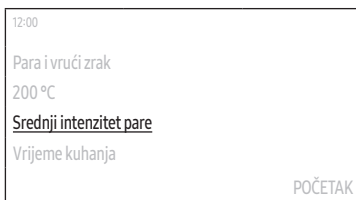
Pobrinite se da spremnik za vodu bude napunjen prije aktiviranja načina kuhanja pomoću pare.



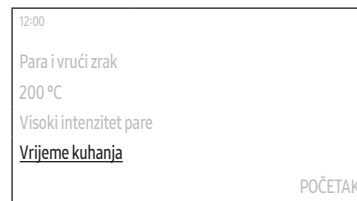
1. Na glavnom zaslonu odaberite **Vrući zrak** i zatim pritisnite **Birač**.
2. Odaberite željeni način kuhanja i zatim pritisnite **Birač**. (Detaljne informacije o svakom načinu kuhanja pronađite u odjeljku »Opisi načina kuhanja pomoću pare« na stranci 17.)
 - Ako ste odabrali **Kuhanje na pari**, idite na korak 4. (Korak 2~3 nije dostupan za **Kuhanje na pari**.)



3. Postavite željenu temperaturu.
 - Zadana temperatura i temperaturni raspon razlikuju se ovisno o načinu kuhanja.



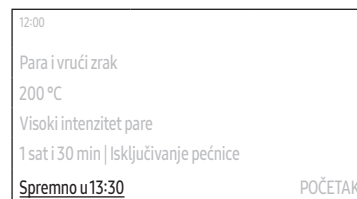
4. Postavite razinu pare.
 - Zadana postavka je »Srednji intenzitet«.



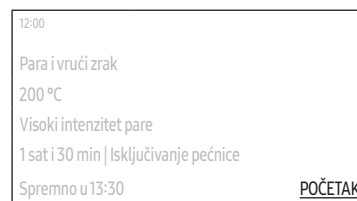
5. Odaberite **Vrijeme kuhanja** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme kuhanja.
 - Maksimalno vrijeme kuhanja iznosi 10 sati.
6. Nakon što postavite vrijeme kuhanja, odaberite opciju koju želite pokrenuti na kraju kuhanja i pritisnite **Birač**.
 - Možete odabrati **Isključivanje pećnice**, **Održavanje temp.** ili **Održavanje hrane toplom**.

 NAPOMENA

Ako započnete kuhati a da niste postavili vrijeme kuhanja ili postavite **Održavanje temp.** kao opciju, morat ćete ručno zaustaviti rad pećnice.



7. Odaberite **Spremljeno u** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme završetka.
 - Kada postavite vrijeme kuhanja, pećnica će prikazati vrijeme u koje će kuhanje završiti. (Npr. **Spremljeno u 13:30**)



8. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.
 - Ako ne promijenite vrijeme završetka, pećnica će odmah započeti s kuhanjem.
 - Ako promijenite vrijeme završetka, pećnica će automatski prilagoditi vrijeme početka kako bi kuhanje završilo u postavljeno vrijeme.

NAPOMENA

- Temperaturu i vrijeme kuhanja možete promijeniti i tijekom kuhanja.
- Tijekom kuhanja odaberite **Pauza** i zatim pritisnite **Birač** kako biste pauzirali kuhanje. Kada pauzirate kuhanje, možete ga završiti ili nastaviti.
 - Odaberite **U redu** i zatim pritisnite **Birač** kako biste završili kuhanje.
 - Odaberite **Nastavi** i zatim pritisnite **Birač** kako biste nastavili s kuhanjem.
- Kada se kuhanje dovrši, na zaslonu će se prikazati **+5 min**.
 - Možete odabrati **+5 min** i zatim pritisnuti **Birač** kako biste produljili kuhanje za daljnjih 5 minuta.

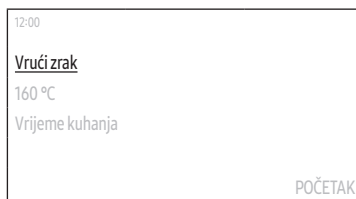
Opisi načina kuhanja pomoću pare

Način rada	Temperaturni raspon (°C)	Zadana temperatura (°C)
Kuhanje na pari	-	-
	Vruća para iz generatora pare ubrizgava se kroz nekoliko mlaznica za paru u pećnicu kako bi se hrana kuhala. Ovaj način rada prikladan je za kuhanje povrća, ribe, jaja, voća i riže.	
Para i vrući zrak	100 - 230	160
	Vruća para kuha hranu uz toplinu koju proizvodi grijač vrućeg zraka i koju distribuiraju ventilatori. Intenzitet pare može se prilagoditi na Niski, Srednji ili Visoki. Ovaj način kuhanja prikladan je za pečenje lisnatog tijesta, tijesta s kvascem, kruha i pizze te pečenje mesa i ribe.	
Zagrijavanje odozgo uz paru i vrući zrak	100 - 230	180
	Toplinu koju proizvode gornji grijač i grijač vrućeg ventilatori ravnomjerno distribuiraju pećnicom, a kuhanju doprinosi i vruća para. Ovaj je način kuhanja prikladan za pečenje jela koja trebaju imati hrskavu koru, kao što su meso, perad i riba.	
Zagrijavanje odozdo uz paru i vrući zrak	100 - 230	200
	Toplinu koju proizvode donji grijač i grijač vrućeg ventilatori ravnomjerno distribuiraju pećnicom, a kuhanju doprinosi i vruća para. Ovaj je način kuhanja prikladan za pečenje hrane poput hrskave pizze ili pite od jabuka.	

NAPOMENA

- Kada primjenjujete ove načine kuhanja, uvijek napunite vodom spremnik za vodu.
- Nakon primjene načina kuhanja pomoću pare, uvijek obrišite unutrašnjost pećnice kako biste spriječili nakupljanje kamenca.

Posebna funkcija



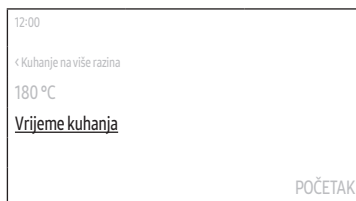
1. Na glavnom zaslonu odaberite **Vrući zrak** i zatim pritisnite **Birač**.
2. Odaberite **Posebnu funkciju** i zatim pritisnite **Birač**.



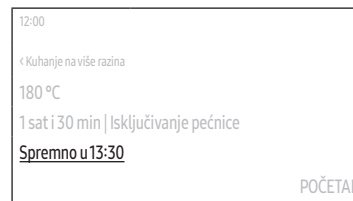
3. Odaberite željenu funkciju i zatim pritisnite **Birač**.
(Detaljne informacije o svakoj funkciji pronađite u odjeljku »Opisi posebnih funkcija« na stranici 18.)



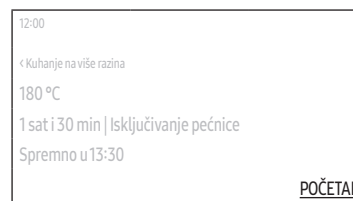
4. Postavite željenu temperaturu.
 - Zadana temperatura i temperatura razlikuju se ovisno o načinu kuhanja.



5. Odaberite **Vrijeme kuhanja** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme kuhanja.
 - Maksimalno vrijeme kuhanja iznosi 10 sati.



6. Odaberite **Spreмно u** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme završetka.
 - Kada postavite vrijeme kuhanja, pećnica će prikazati vrijeme u koje će kuhanje završiti. (Npr. **Spreмно u 13:30**)



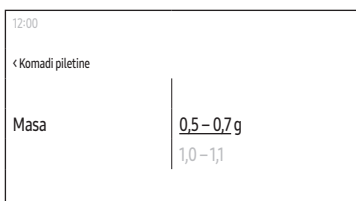
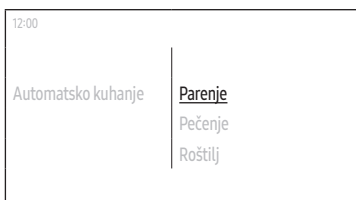
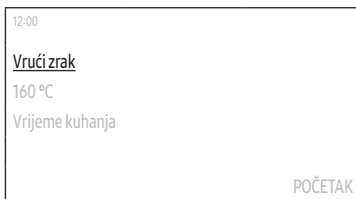
7. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.
 - Ako ne promijenite vrijeme završetka, pećnica će odmah započeti s kuhanjem.
 - Ako promijenite vrijeme završetka, pećnica će automatski prilagoditi vrijeme početka kako bi kuhanje završilo u postavljeno vrijeme.

Opisi posebnih funkcija

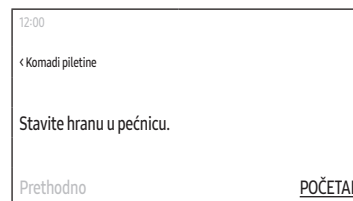
Način rada	Temperaturni raspon (°C)	Zadana temperatura (°C)
Kuhanje na više razina	40 - 250	160
	Koristite ovu funkciju za istovremeno kuhanje na više razina.	
Održavanje hrane toplom	60 - 100	60
	Koristite ovu funkciju kako biste održavali toplinu upravo pripremljene hrane.	

Automatsko kuhanje

Pećnica nudi 35 programa automatskog kuhanja. Iskoristite ovu značajku kako biste uštedjeli vrijeme ili skratili vrijeme učenja. Vrijeme kuhanja i temperatura prilagodit će se prema odabranom programu.



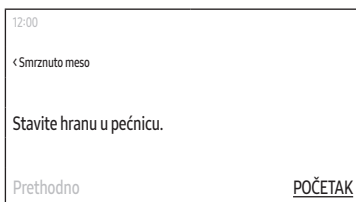
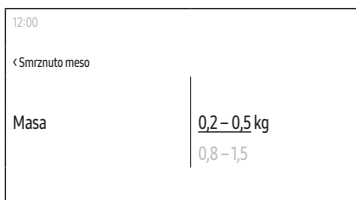
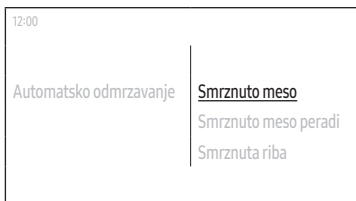
1. Na glavnom zaslonu odaberite **Vrući zrak** i zatim pritisnite **Birač**.
2. Odaberite **Automatsko kuhanje** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Odaberite kategoriju i zatim pritisnite **Birač**.
4. Odaberite željeni program i zatim pritisnite **Birač**.
 - Detaljne informacije o svakom programu pronađite pod naslovom »Automatsko kuhanje« u odjeljku »Pametno kuhanje« na stranici 24.)
5. Pročitajte savjet, odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
6. Odaberite težinu i zatim pritisnite **Birač**.
 - Ovaj korak možda nije primjenjiv za neke programe.
 - Dostupna težina može biti različita ovisno o odabranom programu.



7. Ulijte vodu u spremnik za vodu prema uputama na zaslonu, odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
 - Ovaj korak možda nije primjenjiv za neke programe.
8. Pripremite hranu i pribor prema uputama na zaslonu, odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
9. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.

Automatsko odmrzavanje

Pećnica nudi 5 automatskih programa automatskog odmrzavanja. Iskoristite ovu značajku kako biste praktično i jednostavno odmrzavali hranu. Vrijeme kuhanja, razina snage i temperatura prilagodit će se prema odabranom programu.



1. Na glavnom zaslonu odaberite **Vrući zrak** i zatim pritisnite **Birač**.
2. Odaberite **Automatsko odmrzavanje** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Odaberite željeni program i zatim pritisnite **Birač**.
 - Detaljne informacije o svakom programu pronađite pod naslovom »Automatsko odmrzavanje« u odjeljku »Pametno kuhanje« na stranici 28.)
4. Odaberite težinu i zatim pritisnite **Birač**.
 - Dostupna težina može biti različita ovisno od odabranom programu.
5. Pripremite hranu i pribor prema uputama na zaslonu, odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
6. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.

Mjerač vremena

Dodavanje novog mjerača vremena

1. Dodirnite gumb na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Mjerač vremena** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Na zaslonu mjerača vremena odaberite **+** i zatim pritisnite **Birač**.
 - Preskočite ovaj korak ako prvi put dodajete mjerač vremena.
4. Postavljanje vremena.

Uređivanje postojećeg mjerača vremena

1. Dodirnite gumb na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Mjerač vremena** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Na zaslonu mjerača vremena odaberite mjerač vremena koji želite urediti i zatim pritisnite **Birač**.
4. Promijenite vrijeme.

Brisanje mjerača vremena

1. Dodirnite gumb na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Mjerač vremena** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Na zaslonu mjerača vremena odaberite i zatim pritisnite **Birač**.
4. Odaberite **Izbriši** na desnoj strani mjerača vremena koji želite izbrisati i zatim pritisnite **Birač**.
5. Odaberite **Dovršeno** i zatim pritisnite **Birač**.

Upotreba mjerača vremena

1. Dodirnite gumb na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Mjerač vremena** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Odaberite **POČETAK** na desnoj strani mjerača vremena koji želite koristiti i zatim pritisnite **Birač**.
 - Kada pokrenete mjerač vremena, možete ga pauzirati ili otkazati.

NAPOMENA


Kada istekne postavljeno vrijeme, prikazat će se poruka »Vrijeme je isteklo.« uz melodiju. Odaberite **U redu** i zatim pritisnite **Birač** kako biste zatvorili poruku.

Čišćenje

Čišćenje parom

Ovo je korisno za čišćenje parom manjeg stupnja zaprljanja.

Ova automatska funkcija štedi vaše vrijeme tako što ukida potrebu za redovitim ručnim čišćenjem.

1. Dodirnite gumb  na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Čišćenje** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Odaberite **Čišćenje parom** i zatim pritisnite **Birač**.
4. Slijedite informacije na zaslonu, odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
5. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.

UPOZORENJE

Nemojte otvarati vrata pećnice prije nego što ciklus završi. Voda u pećnici vrlo je vruća i može izazvati opekline.


NAPOMENA


- Ako se pećnica jako zaprlja masnoćom, primjerice nakon pečenja ili roštiljanja, preporučuje se ručno ukloniti tvrdokorne mrlje pomoću sredstva za čišćenje prije nego što se aktivira čišćenje parom.
- Vrata pećnice ostavite poluotvorena kada se ciklus završi. Tako će se emajlirana površina unutrašnjosti pećnice temeljito osušiti.
- Ako je pećnica iznutra vruća, automatsko čišćenje neće se aktivirati. Pričekajte da se pećnica ohladi i pokušajte ponovno.
- Nemojte naglo ulijevati vodu na dno pećnice. Ulijte je pažljivo. U suprotnom će se voda prelići na prednju stranu.

Uklanjanje kamenca

Očistite unutrašnjost generatora pare kako biste spriječili negativan utjecaj na kvalitetu i okus hrane.

NAPOMENA

- Pećnica broji načine kuhanja pomoću pare i obavještava vas da provedete uklanjanje kamenca kada je to potrebno. I dalje možete koristiti načine kuhanja pomoću pare tijekom sljedeća dva sata bez provođenja uklanjanja kamenca. No nakon dva sata nećete moći koristiti načine kuhanja pomoću pare ako ne provedete i dovršite uklanjanje kamenca.
- Kada dobijete poruku obavijesti, odaberite **Započni sad** i zatim pritisnite **Birač** kako biste pokrenuli funkciju uklanjanja kamenca ili odaberite **Kasnije** i zatim pritisnite **Birač** kako biste ga odgodili funkciju.
 -  : Potrebno je uklanjanje kamenca.

1. Dodirnite gumb  na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Čišćenje** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Odaberite **Uklanjanje kamenca** i zatim pritisnite **Birač**.
4. Odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
5. Slijedite informacije na zaslonu, odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.
 - Ako dobijete poruku s obavijesti da je ponestalo vode, dodajte vodu u spremnik za vodu, odaberite **U redu** i zatim pritisnite **Birač**.
6. Kada se uklanjanje kamenca dovrši, pećnica će automatski ispustiti vodu.
7. Kada se voda ispusti, ispraznite spremnik za vodu.
8. Dopunite spremnik za vodu s 1000 ml pitke vode prema uputama na zaslonu, odaberite **U redu** i zatim pritisnite **Birač** kako bi započelo ispiranje.
9. Kada se ispiranje dovrši, ispraznite spremnik za vodu.
 - Nakon što ispraznite spremnik, očistite ga prije nego što ga vratite u pećnicu.

UPOZORENJE


- Koristite rukavice kada rukujete spremnikom za vodu.
- Koristite samo sredstva za uklanjanje kamenca koja se mogu koristiti u pećnicama za kuhanje na paru ili aparatima za kavu.

OPREZ

- Nemojte otkazivati uklanjanje kamenca koje je započelo. U suprotnom ćete morati ponovno pokrenuti ciklus uklanjanja kamenca i dovršiti ga u roku od sljedeća tri sata kako biste mogli kuhati pomoću pare.
- Kako biste izbjegli nezgode, ne dopuštajte djeci da prilaze pećnici.
- Načinite mješavinu vode i sredstva za uklanjanje kamenca prema uputama proizvođača.

Ispuštanje vode

Nakon upotrebe načina kuhanja pomoću pare, morate ispustiti preostalu vodu kako biste spriječili utjecaj na druge načine kuhanja. Također, ako želite ponovno ispustiti tekućinu u svrhu čišćenja, koristite ovu funkciju.

1. Dodirnite gumb  na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Čišćenje** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Odaberite **Ispuštanje vode** i zatim pritisnite **Birač**.
4. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.
5. Slijedite informacije na zaslonu, odaberite **U redu** i zatim pritisnite **Birač**.
 - Pećnica će ispustiti vodu iz generatora pare u spremnik za vodu.
6. Kada se ispuštanje dovrši, ispraznite spremnik za vodu.
 - Nakon što ispraznite spremnik, očistite ga prije nego što ga vratite u pećnicu.

UPOZORENJE

- Koristite rukavice kada rukujete spremnikom za vodu.
- Nemojte uklanjati spremnik za vodu tijekom ispuštanja vode.

NAPOMENA



Kada pećnica započne s ispuštanjem, pričekajte da se ciklus ispuštanja vode dovrši.

Postavke

Dodirnite gumb  na upravljačkoj ploči, odaberite **Postavke** i zatim pritisnite **Birač** kako biste promijenili različite postavke svoje pećnice.

Detaljne opise potražite u sljedećoj tablici.

Izbornik	Podizbornik	Opis
Veze	Wi-Fi	Možete uključiti ili isključiti Wi-Fi.
	Jednostavno povezivanje	Pećnicu možete povezati s poslužiteljem SmartThings putem Wi-Fi veze. Kada povežete pećnicu, možete koristiti aplikaciju SmartThings kako biste provjerili status pećnice i/ili upravljali pećnicom putem mobilnog uređaja.
	Daljinsko upravljanje	Odaberite Aktiviraj i zatim pritisnite Birač kako biste pozivnom centru omogućili daljinski pristup svojoj pećnici radi provjere internih informacija.

Izbornik	Podizbornik	Opis
Prikaži	Svjetlina	Svjetlinu možete promijeniti na zaslonu.
	Čuvar zaslona	Možete uključiti ili isključiti čuvar zaslona.  NAPOMENA <ul style="list-style-type: none"> Čuvar zaslona je funkcija koja prikazuje datum i vrijeme na vašem zaslonu ako u stanju mirovanja neko vrijeme nema unosa. Uključite čuvar zaslona kako biste aktivirali temu sata i istek vremena.
	Tema sata	Možete odabrati temu sata.
	Istek vremena	Možete postaviti vrijeme koje će proći dok se ne uključi čuvar zaslona.  NAPOMENA <ul style="list-style-type: none"> Potrošnja energije može se povećati ovisno o postavci. Kada je postavka isteka vremena postavljen na »Uvijek uključeno«, svjetlina LCD-a automatski će se promijeniti na razinu 2 ako 3 minute ne bude aktivnosti.



Izbornik	Podizbornik	Opis
Datum i vrijeme	Automatski datum i vrijeme	Možete uključiti ili isključiti ažuriranje vremena putem interneta. Morate biti povezani na Wi-Fi mrežu.
	Odaberite vremensku zonu	Možete odabrati vremensku zonu. (Morate onemogućiti automatski datum i vrijeme.)
	Postavljanje datuma	Možete ručno postaviti datum. (Morate onemogućiti automatski datum i vrijeme.)
	Postavljanje vremena	Možete ručno postaviti vrijeme. (Morate onemogućiti automatski datum i vrijeme.)
	Odaberite format vremena	Možete odabrati format vremena od 12 ili 24 sata.
Jezik		Možete odabrati jezik.
Zapremina		Možete prilagoditi glasnoću zvuka pećnice.
Tvrdoća vode		Možete prilagoditi tvrdoću vode koju koristite za načine kuhanja pomoću pare. <ul style="list-style-type: none"> Meka: Do 120 ppm Srednje tvrda: 120 - 240 ppm Srednje tvrda do tvrda: 240 - 350 ppm Tvrda: Više od 350 ppm
Pomoć	Rješavanje problema	Možete pročitati rješavanje problema.
	Vodič za prvu uporabu	Možete pogledati jednostavne upute o osnovnoj uporabi pećnice.

Rad

Izbornik	Podizbornik	Opis
O uređaju	Naziv modela	Možete provjeriti naziv modela svoje pećnice.
	Verzija softvera	Možete provjeriti trenutačnu verziju firmvera. Kada bude dostupan novi softver, u ovom će se izborniku prikazati gumb Ažuriranje softvera .
	Pravne informacije	Možete pročitati pravne informacije.

Zaključavanje

Možete zaključati upravljačku ploču kako biste spriječili nehotičan rad pećnice.

- Kako biste aktivirali funkciju Zaključavanje, dodirnite gumb  na upravljačkoj ploči, odaberite **Zaključavanje** i zatim pritisnite **Birač**.
- Kako biste deaktivirali funkciju Zaključavanje, dodirnite i držite pritisnutim gumb  dok se ne pokaže poruka »Upravljanje je zaključano«.

Pametno kuhanje

Automatsko kuhanje

U sljedećoj tablici prikazano je 35 automatskih programa za kuhanje na pari, roštiljanje, pečenje i podgrijavanje. Tablica sadrži količine i odgovarajuće preporuke.

Prije upotrebe tih programa uvijek napunite spremnik svježom vodom do maksimalne razine. Ostali programi pokreću se u načinu rada s ventilatorom ili načinu rada za roštilj. Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja hrane!

1. Parenje

Namirnica	Masa (kg)	Pribor	Razina
Komadi brokule	0,2 - 0,6	Posuda za kuhanje na pari, perforirana	2
Komadi cvjetače	0,2 - 0,6	Posuda za kuhanje na pari, perforirana	2
Riblji fileti kuhani na pari	0,2 - 1,0	Posuda za kuhanje na pari, perforirana	2
Riblji odrezak kuhan na pari	0,2 - 1,0	Posuda za kuhanje na pari, perforirana	2
Kozice kuhane na pari	0,2 - 0,5	Posuda za kuhanje na pari, perforirana	2

Namirnica	Masa (kg)	Pribor	Razina
Pileća prsa kuhana na pari	0,2 - 1,0	Posuda za kuhanje na pari, perforirana	2
	Stavite pileća prsa u posudu za kuhanje na pari i pritisnite Početak kako bi kuhanje započelo. Na dno možete staviti pladanj za pečenje za prikupljanje tekućine koja će se cijediti.		
Srednje kuhano jaje	0,1 - 0,6	Posuda za kuhanje na pari, perforirana	2
	Stavite 2 - 10 jaja u posudu za kuhanje na pari. Ako želite tvrđe kuhana jaja, ostavite ih da odstoje nekoliko minuta.		
Polovice krumpira kuhane na pari	0,4 - 0,8	Posuda za kuhanje na pari, perforirana	2
	Izrežite krumpire (od kojih svaki teži 150 - 200 g) napola i stavite polovice u posudu za kuhanje na pari i pritisnite Početak kako bi kuhanje započelo.		
Bijela riža	0,2 - 0,4	Posuda za kuhanje na pari, perforirana	2
	Ravnomjerno rasporedite bijelu rižu (basmati ili pandan) u plitku vatrostalnu posudu. Na svakih 100 g riže dodajte 200 ml hladne vode. Promiješajte nakon što se počne pariti.		
Rožata, kuhana na pari	0,4 - 0,6	Posuda za kuhanje na pari, perforirana	2
	Stavite mješavinu za rožatu u 6 malih posuda za rožatu (100 ml u svaku). Pokrijte prozirnom folijom. Stavite posude u posudu za kuhanje na pari.		
Namakanje suhog voća	0,1 - 0,5	Posuda za kuhanje na pari, perforirana	2
	Stavite suho voće (marelice, šljive, jabuke) u posudu za kuhanje na pari.		
Topljenje čokolade	0,1 - 0,3	Posuda za kuhanje na pari, perforirana	2
	Razlomite čokoladu (tamnu čokoladu ili čokoladu za kuhanje) na komade, stavite komade u malu staklenu vatrostalnu posudu i pokrijte plastičnom folijom ili poklopcem. Stavite posudu u posudu za kuhanje na pari. Ostavite pokriveno tijekom rada programa. Dobro promiješajte nakon vađenja iz pećnice. (Za bijelu ili mliječnu čokoladu smanjite vrijeme za 5 min)		

2. Pečenje

Namirnica	Masa (kg)	Pribor	Razina
Pita od jabuka	1,2 - 1,4	Rešetka pećnice	1
	Stavite pitu od jabuka u okruglu metalnu posudu. Stavite meso na rešetku pećnice. Raspon težine obuhvaća jabuku i ostalo.		
Podloga za voćnu pitu	0,3 - 0,5	Rešetka pećnice	2
	Stavite tijesto u metalni kalup i postavite ga na rešetku pećnice.		
Brownie kolač	0,5 - 0,7	Rešetka pećnice	2
	Stavite tijesto u okruglu staklenu vatrostalnu ili keramičku posudu i na rešetku pećnice.		
Nizozemska pita s maslacem	0,5 - 0,7	Rešetka pećnice	1
	Stavite tijesto u metalni kalup i postavite ga na rešetku pećnice.		
Nizozemska slatka štruca	0,7 - 0,8	Rešetka pećnice	2
	Stavite svježe tijesto u pravokutni metalni pladanj za pečenje odgovarajuće veličine (duljine 25 cm). Stavite jelo duljom stranom uzduž vrata na rešetku pećnice.		
Muffini	0,5 - 0,6	Rešetka pećnice	2
	Stavite tijesto za muffine u metalnu posudu za muffine u koju može stati 12 muffina. Stavite posudu na sredinu rešetke pećnice.		
Biskvit	0,3 - 0,6	Rešetka pećnice	1
	Stavite 300 g tijesta u crni okrugli metalni kalup za pečenje promjera 18 cm, 400 g tijesta u kalup promjera 24 cm, a 500 g tijesta u kalup promjera 26 cm. Stavite posudu na sredinu rešetke pećnice.		
Domaća pizza	0,6 - 1,0	Pladanj za pečenje	1
	Stavite pizzu u pladanj za pečenje. Raspon težine uključuje nadjev kao što su umak, povrće, šunka i sir.		

Pametno kuhanje

3. Roštilj

Namirnica	Masa (kg)	Pribor	Razina
Govedi odrezak, tanki	0,3 - 0,6	Rešetka pećnice / pladanj za pečenje	4 / 1
	Stavite govede odreske jedan do drugoga na sredinu rešetke pećnice i pladnja za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite U redu i zatim pritisnite Birač . Zatim odaberite Nastavi i zatim pritisnite Birač kako biste nastavili s postupkom.		
Komadi piletine	0,5 - 0,7 1,0 - 1,2	Rešetka pećnice / pladanj za pečenje	4 / 1
	Komade rashlađene piletine premažite uljem i začinima. Stavite meso s kožom okrenutom prema dolje na rešetku pećnice i pladanj za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite U redu i zatim pritisnite Birač . Zatim odaberite Nastavi i zatim pritisnite Birač kako biste nastavili s postupkom.		
Pileći bataci	0,5 - 0,7	Rešetka pećnice / pladanj za pečenje	4 / 1
	Stavite marinirane pileće batke jedan do drugoga na rešetku pećnice i pladanj za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite U redu i zatim pritisnite Birač . Zatim odaberite Nastavi i zatim pritisnite Birač kako biste nastavili s postupkom.		
Odresci od lososa s roštilja	0,3 - 0,6	Rešetka pećnice / pladanj za pečenje	4 / 1
	Marinirajte riblje filete (debljine 1 cm) i stavite ih jedan do drugoga na rešetku pećnice i pladanj za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite U redu i zatim pritisnite Birač . Zatim odaberite Nastavi i zatim pritisnite Birač kako biste nastavili s postupkom.		

Namirnica	Masa (kg)	Pribor	Razina
Riblji fileti s roštilja	0,3 - 0,6	Rešetka pećnice / pladanj za pečenje	4 / 1
	Marinirajte riblje filete (debljine 1 cm) i stavite ih jedan do drugoga na rešetku pećnice i pladanj za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite U redu i zatim pritisnite Birač . Zatim odaberite Nastavi i zatim pritisnite Birač kako biste nastavili s postupkom.		
Janjeći kotleti	0,3 - 0,6	Rešetka pećnice / pladanj za pečenje	4 / 1
	Marinirajte janjeće kotlete. Stavite janjeće kotlete na rešetku pećnice i pladanj za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite U redu i zatim pritisnite Birač . Zatim odaberite Nastavi i zatim pritisnite Birač kako biste nastavili s postupkom.		

4. Pečenje

Namirnica	Masa (kg)	Pribor	Razina
Cijelo pile	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3	Rešetka pećnice / pladanj za pečenje	2 / 1
	Rashlađeno pile premažite uljem i začinima. Stavite pile s prsima okrenutima prema dolje na sredinu rešetke pećnice i pladanja za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite U redu i zatim pritisnite Birač . Zatim odaberite Nastavi i zatim pritisnite Birač kako biste nastavili s postupkom.		
Goveđe pečenje, srednje pečeno	1,1 - 1,3	Rešetka pećnice / pladanj za pečenje	2 / 1
	Premažite goveđe meso uljem i začinima (samo paprom, sol treba dodati nakon pečenja). Stavite ga na rešetku pećnice i pladanj za pečenje s masnom stranom prema dolje. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite U redu i zatim pritisnite Birač . Zatim odaberite Nastavi i zatim pritisnite Birač kako biste nastavili s postupkom. Nakon pečenja meso treba omotati aluminijskom folijom i ostaviti da odstoji 5 - 10 minuta.		
Svinjsko pečenje	0,7 - 0,9	Rešetka pećnice / pladanj za pečenje	2 / 1
	Stavite svinjsko meso premazano uljem i začinima s masnom stranom okrenutom prema dolje na rešetku pećnice i pladanj za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite U redu i zatim pritisnite Birač . Zatim odaberite Nastavi i zatim pritisnite Birač kako biste nastavili s postupkom.		

Namirnica	Masa (kg)	Pribor	Razina
Cijela riba	0,4 - 0,8	Rešetka pećnice / pladanj za pečenje	2 / 1
	Premažite cijelu ribu uljem i dodajte začinsko bilje i začine. Ribu stavite jednu do druge, glavu jedne ribe pokraj repa druge na rešetku pećnice i pladanj za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite U redu i zatim pritisnite Birač . Zatim odaberite Nastavi i zatim pritisnite Birač kako biste nastavili s postupkom. Program je prikladan za cijelu ribu poput pastrve, smuđa ili orade.		
Pečeno povrće	0,2 - 0,5	Pladanj za pečenje	4
	Stavite povrće, kao što su komadi tikvice, paprike, patlidžana, gljiva i cherry rajčice u pladanj za pečenje. Premažite povrće mješavinom maslinovog ulja, začinskog bilja i začina.		
Pečeni krumpir	0,4 - 0,8	Pladanj za pečenje	2
	Koristite krumpire srednje veličine. Operite krumpir. Premažite koru mješavinom maslinovog ulja soli papra i začinskog bilja. Poslažite krumpire jedan do drugoga u pladanj.		

5. Automatsko podgrijavanje

Namirnica	Masa (kg)	Pribor	Razina
Smrznuta pizza	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Rešetka pećnice	2
	Stavite smrznutu pizzu na sredinu rešetke pećnice.		
Smrznuti pomfrit za pećnicu	0,4 - 0,5	Pladanj za pečenje	2
	Rasporedite smrznuti pomfrit u pladanj za pečenje.		
Smrznuti riblji štapići	0,3 - 0,5	Pladanj za pečenje	2
	Smrznute riblje štapiće ravnomjerno rasporedite na pladanj za pečenje. Ako ih okrenete nakon zvučnog signala, rezultat će biti bolji.		

Pametno kuhanje

Automatsko odmrzavanje

Namirnica	Masa (kg)	Vrijeme stajanja (min)	Razina
Smrznuto meso	0,2 - 0,5 0,8 - 1,5	10 - 30	Rubove uvijek zaštitite aluminijskom folijom. Ovaj je program prikladan za govedinu, janjetinu, svinjetinu, odreske, mljeveno meso. Stavite mesu na rešetku pećnice. Stavite rešetku pećnice na razinu 2, a pladanj za pečenje na razinu 1.
Smrznuto meso peradi	0,3 - 0,6 0,9 - 1,3	10 - 30	Vrhove bataka i krilaca uvijek zaštitite aluminijskom folijom. Ovaj je program prikladan za čitave piliće, kao i za pileći rasjek. Stavite meso peradi na rešetku pećnice. Stavite rešetku pećnice na razinu 2, a pladanj za pečenje na razinu 1.
Smrznuta riba	0,3 - 0,8	10 - 30	Rep čitave ribe uvijek zaštitite aluminijskom folijom. Ovaj je program prikladan za čitave ribe, kao i za riblje filete. Stavite ribu na rešetku pećnice. Stavite rešetku pećnice na razinu 2, a pladanj za pečenje na razinu 1.
Smrznuti kruh	0,1 - 0,3 0,4 - 0,6	5 - 10	Stavite kruh vodoravno, duljom stranom prema vratima na pladanj za pečenje, na razinu 2. Ovaj je program prikladan za pripremu svih vrsta rezanog kruha, kao i peciva i bageta.
Smrznuto voće	0,2 - 0,6	5 - 10	Voće ravnomjerno rasporedite na pladanj za pečenje, na razinu 2. Ovaj je program prikladan za sve vrste narezanog ili bobičastog voća.

OPREZ

- Nakon odmrzavanja mesa (posebice mesa peradi), ostavite praznu pećnicu da radi oko 10 minuta u načinu rada Vrući zrak (na 200 °C) radi uništavanja bakterija unutar pećnice.
- Nemojte smrzavati odmrznutu hranu.

NAPOMENA

1. Kada odmrzavanje završi, izlijte vodu u posudu i operite spremnik.
2. Obrišite prostor za kuhanje suhom krpom kako biste uklonili preostalu vodu.
3. Ventilator za hlađenje uvijek radi 3 - 10 minuta nakon automatskog odmrzavanja. To nije kvar i ne treba vas zabrinjavati.

Ručno kuhanje

Način kuhanja pomoću pare

Kuhanje na pari

Kao smjernice za kuhanje na pari koristite postavke i vrijeme navedene u ovoj tablici.

Preporučujemo da spremnik za vodu uvijek napunite svježom vodom do maksimalne razine.

Pladanj za pečenje možete staviti na dno pećnice radi prikupljanja kondenzirane vode, primjerice prilikom kuhanja ribljih fileta.

Namirnica	Vrijeme (min)	Pribor (razina)
Komadi brokule	12 - 14	Posuda za kuhanje na pari, perforirana (2)
Cijele mrkve	25 - 30	Posuda za kuhanje na pari, perforirana (2)
Narezano povrće (paprike, tikvice, mrkve, luk)	15 - 20	Posuda za kuhanje na pari, perforirana (2)
Grah	20 - 25	Posuda za kuhanje na pari, perforirana (2)
Šparoge	10 - 15	Posuda za kuhanje na pari, perforirana (2)
Cijelo povrće (artičoke, cijela cvjetača, klip kukuruza)	25 - 35	Posuda za kuhanje na pari, perforirana (2)
Oguljeni krumpir (narezan na četvrtine)	30 - 35	Posuda za kuhanje na pari, perforirana (2)
Riblji filet (debljine 2 cm)	15 - 20	Posuda za kuhanje na pari, perforirana (2)
Kozice (sirove/nekuhane)	10 - 14	Posuda za kuhanje na pari, perforirana (2)
Pileća prsa	23 - 28	Posuda za kuhanje na pari, perforirana (2)
Kuhana jaja (tvrdo kuhana)	16 - 20	Posuda za kuhanje na pari, perforirana (2)
Smrznute okruglice od dizanog tijesta	25 - 30	Posuda za kuhanje na pari, perforirana (2)

Namirnica	Vrijeme (min)	Pribor (razina)
Bijela riža (basmati ili pandan) (Upotrijebite plitku vatrostalnu posudu i dodajte dvostruku količinu vode u odnosu na količinu riže)	30 - 35	Posuda za kuhanje na pari, perforirana (2)
Riža na mlijeku (Upotrijebite plitku vatrostalnu posudu i dodajte dvostruku ili četverostruku količinu mlijeka u odnosu na količinu riže)	40 - 50	Posuda za kuhanje na pari, perforirana (2)
Voćni kompot (Upotrijebite okruglu staklenu vatrostalnu posudu i dodajte 1 žličicu šećera i 2 žlice vode)	25 - 35	Posuda za kuhanje na pari, perforirana (2)
Rožata/Krema od jaja (6 desertnih posuda, u svaku ulijte 100 ml i pokrijte ih folijom)	20 - 25	Posuda za kuhanje na pari, perforirana (2)
Krempite (Upotrijebite veliku plitku staklenu vatrostalnu posudu i pokrijte je folijom)	30 - 35	Posuda za kuhanje na pari, perforirana (2)

Pametno kuhanje

Kuhanje na pari na dvije razine

Kao smjernice za kuhanje na pari koristite postavke i vrijeme navedene u ovoj tablici. Preporučujemo da spremnik za vodu uvijek napunite svježom vodom do maksimalne razine. Ako pripremate različite namirnice sa sličnim vremenom pripreme, možete ih sve istovremeno staviti u pećnicu. Inače najprije stavite namirnice koje se najdulje pripremaju. Stavite posudu za kuhanje na pari na razinu 2, a rešetku posuda za kuhanje na pari na razinu 4.

Namirnica	Vrijeme (min)	Pribor (razina)
Kuhanje na 2 razine: Dva jela (riblji fileti/narezano povrće)	15 - 20	Rešetka pećnice (4) / Posuda za kuhanje na pari, perforirana (2)
Kuhanje na 2 razine: Dva jela (pileća prsa/cijelo povrće)	25 - 30	Rešetka pećnice (4) / Posuda za kuhanje na pari, perforirana (2)

Preporučujemo da koristite plitku vatrostalnu posudu na rešetki pećnice. Povećajte vrijeme kuhanja za 20 - 30 % od uobičajenog ako istovremeno kuhate više različitih jela.

Para i Vrući zrak / Para uz zagrijavanje odozgo i Vrući zrak / Para uz zagrijavanje odozdo i Vrući zrak

Kao smjernice za pečenje koristite postavke i vrijeme navedene u ovoj tablici. Preporučujemo da spremnik za vodu uvijek napunite svježom vodom do maksimalne razine.

Namirnica	Kombinirano kuhanje na pari Način kuhanja na pari	Temperatura (°C)	Zagrijavanje	Razina pare	Vrijeme (min)	Pribor (razina)
Trake lisnatog tijesta (dodajte ribani sir)	Para i vrući zrak	200	0	Niska	15 - 20	Pladanj za pečenje (1)
Kroasani (sve gotovo tijesto za kroasane)	Para i vrući zrak	180	0	Niska	20 - 25	Pladanj za pečenje (1)
Domaći kruh	Zagrijavanje odozdo uz paru i vrući zrak	180	0	Srednja	30 - 40	Rešetka pećnice (1)
Zapečeno povrće / zapečeni krumpir	Para i vrući zrak	160 - 180	0	Srednja	35 - 50	Rešetka pećnice (2)
Govede pečenje, 1 kg Srednje do jače pečeno	Zagrijavanje odozgo uz paru i vrući zrak	1. faza: 180 2. faza: 180	X	Visoka	1. faza: 25 - 35 2. faza: 25 - 35	Rešetka pećnice (2) / pladanj za pečenje (1)
Cijelo pile	Zagrijavanje odozgo uz paru i vrući zrak	1. faza: 210 2. faza: 210	X	Visoka	1. faza: 30 - 40 2. faza: 20 - 30	Rešetka pećnice (2) / pladanj za pečenje (1)
Komadi piletine	Zagrijavanje odozgo uz paru i vrući zrak	1. faza: 210 2. faza: 210	X	Visoka	1. faza: 20 - 30 2. faza: 20 - 30	Rešetka pećnice (2) / pladanj za pečenje (1)

NAPOMENA

- Preporučujemo da okrenete namirnice između 1. i 2. faze.
- Ako otvorite vrata tijekom rada pećnice, kuhanje će se zaustaviti. Kako biste ponovno pokrenuli rad pećnice zatvorite vrata, odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.

Vodič za kuhanje vrućim zrakom

Vrući zrak

Primijenite temperature i vrijeme u ovoj tablici kao smjernice za pečenje.

Preporučujemo da zagrijete pećnicu kada koristite način rada s vrućim zrakom.

Namirnica	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor (razina)
Kolač od lješnjaka u četvrtastom kalupu	160 - 170	60 - 70	Rešetka pećnice (1)
Kolač od limuna u okruglom kalupu	150 - 160	50 - 60	Rešetka pećnice (1)
Biskvit	150 - 160	25 - 35	Rešetka pećnice (1)
Podloga za voćni kolač	150 - 170	25 - 35	Rešetka pećnice (1)
Voćni drobljenac (dizano tijesto)	150 - 170	30 - 40	Pladanj za pečenje (2)
Kroasani	170 - 180	10 - 15	Pladanj za pečenje (1)
Peciva	180 - 190	10 - 15	Pladanj za pečenje (1)
Keksi	160 - 180	10 - 20	Pladanj za pečenje (2)
Pomfrit za pećnicu	200 - 220	15 - 20	Pladanj za pečenje (2)

Zagrijavanje odozgo i vrući zrak

Primijenite temperature i vrijeme u ovoj tablici kao smjernice za pečenje.

Preporučujemo da zagrijete pećnicu kada koristite način rada Zagrijavanje odozgo i vrući zrak.

Stavite meso na rešetku pećnice, slijedite uputu o razini u tablici i koristite pladanj za pečenje kao tavu na razini 1.

Namirnica	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor (razina)
Goveđe pečenje (1 kg / srednje pečeno)	170 - 190	60 - 90	Rešetka pećnice (2) / pladanj za pečenje (1)
Svinjska lopatica / rolana lopatica (1 kg)	180 - 200	90 - 120	Rešetka pećnice (2) / pladanj za pečenje (1)
Pečena janjetina / Janjeći but (0,8 kg)	190 - 210	50 - 80	Rešetka pećnice (2) / pladanj za pečenje (1)
Cijelo pile (1,2 kg)	200 - 220	50 - 70	Rešetka pećnice (2) / pladanj za pečenje (1)
Cijejele pastreve (2 kom. / 0,5 kg)	180 - 200	30 - 40	Rešetka pećnice (2) / pladanj za pečenje (1)
Pačja prsa (0,3 kg)	180 - 200	25 - 35	Rešetka pećnice (2) / pladanj za pečenje (1)

Pametno kuhanje

Zagrijavanje odozdo i vrući zrak

Kao smjernice za pečenje primijenite temperature i vrijeme navedene u ovoj tablici.

Preporučujemo da zagrijete pećnicu kada koristite način rada Zagrijavanje odozdo i vrući zrak.

Namirnica	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor (razina)
Domaća pizza	180 - 200	20 - 30	Pladanj za pečenje (1)
Rashlađeni pretpečeni quiche / pita	180 - 200	10 - 15	Rešetka pećnice (1)
Smrznuta samodižuća pizza	180 - 200	15 - 20	Pladanj za pečenje (1)
Smrznuta pizza	180 - 200	15 - 25	Pladanj za pečenje (1)
Hladna pizza	180 - 200	8 - 15	Pladanj za pečenje (1)
Pita od jabuka	160 - 180	60 - 70	Rešetka pećnice (1)
Lisnato tijesto, punjenje od jabuka	180 - 200	10 - 15	Pladanj za pečenje (1)

Vodič za roštiljanje

Roštilj na velikoj rešetki

Primijenite temperature i vrijeme u ovoj tablici kao smjernice za roštiljanje.

Postavite temperaturu roštilja na 220 °C i prethodno zagrijavajte 5 minuta.

Namirnica	1. vrijeme (min)	2. vrijeme (min)	Pribor (razina)
Ražnjići	8 - 10	6 - 8	Rešetka pećnice (4) / pladanj za pečenje (1)
Svinjski odresci	7 - 9	5 - 7	Rešetka pećnice (4) / pladanj za pečenje (1)
Kobasice	6 - 8	6 - 8	Rešetka pećnice (4) / pladanj za pečenje (1)
Komadi piletine	20 - 25	15 - 20	Rešetka pećnice (4) / pladanj za pečenje (1)
Odresci od lososa	8 - 12	6 - 10	Rešetka pećnice (4) / pladanj za pečenje (1)
Narezano povrće	15 - 20	-	Pladanj za pečenje (4)
Tost	2 - 3	1 - 2	Rešetka pećnice (4)
Tost sa sirom	3 - 5	-	Rešetka pećnice (4)

Roštilj s ventilatorom

Primijenite temperature i vrijeme u ovoj tablici kao smjernice za roštiljanje.

Postavite temperaturu roštilja na 220 °C i prethodno zagrijavajte 5 minuta.

Namirnica	Vrijeme (min)	Pribor (razina)
Kobasice	8 - 10	Rešetka pećnice (3)
Pekarski krumpir	20 - 25	Rešetka pećnice (3)
Smrznuti pomfrit za pećnicu	15 - 20	Pladanj za pečenje (3)
Smrznuti kroketi	20 - 25	Pladanj za pečenje (3)
Smrznuti medaljoni	15 - 20	Pladanj za pečenje (3)
Odrezak od lososa	15 - 20	Rešetka pećnice (3) / pladanj za pečenje (1)
Ribljí fileti	12 - 17	Rešetka pećnice (3) / pladanj za pečenje (1)
Cijela riba	15 - 20	Rešetka pećnice (3) / pladanj za pečenje (1)
Komadi piletine	30 - 40	Rešetka pećnice (3) / pladanj za pečenje (1)

Vodič za uobičajeni način rada s ventilatorom

Kao smjernice za pečenje primijenite temperature i vrijeme navedene u ovoj tablici.

Preporučujemo da zagrijete pećnicu u uobičajenom načinu rada s ventilatorom.

Namirnica	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor (razina)
Lazanje	200 - 220	20 - 25	Rešetka pećnice (2)
Zapečeno povrće	180 - 200	20 - 30	Rešetka pećnice (2)
Zapečeni krumpir	180 - 200	40 - 60	Rešetka pećnice (2)
Smrznute pizza bruskete	160 - 180	10 - 15	Pladanj za pečenje (2)
Mramorni kolač	160 - 180	50 - 70	Rešetka pećnice (1)
Slatka štruca	150 - 170	50 - 60	Rešetka pećnice (1)
Muffini	180 - 200	20 - 30	Rešetka pećnice (1)
Keksi	180 - 200	10 - 20	Pladanj za pečenje (2)

Eko vrući zrak

Ovaj način rada koristi optimizirani sustav grijanja kako biste uštedjeli energiju tijekom kuhanja svojih jela. Vrijeme za ovu kategoriju predloženo je bez zagrijavanja prije kuhanja radi veće uštede energije.

Hrana	Pribor	Razina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Domaća pizza, 0,8 – 1,2 kg	Rešetka pećnice	1	160 – 180	50 – 70
Krumpir u ljusci, 0,4 – 0,8 kg	Pladanj za pečenje	2	190 – 200	60 – 70
Kobasice, 0,3 – 0,5 kg	Rešetka pećnice i pladanj za pečenje	2 1	160 – 180	20 – 30
Smrznuti pomfrit, 0,3 – 0,5 kg	Pladanj za pečenje	2	180 – 200	30 – 40
Smrznuti pekarski krumpir, 0,3 – 0,5 kg	Pladanj za pečenje	2	190 – 210	30 – 40
Riblji fileti, pečeni, 0,4 – 0,8 kg	Rešetka pećnice i pladanj za pečenje	2 1	200 – 220	25 – 35
Hrskavi riblji fileti, panirani, 0,4 – 0,8 kg	Rešetka pećnice i pladanj za pečenje	2 1	200 – 220	30 – 40
Pečeni govedi but, 0,8 – 1,2 kg	Rešetka pećnice i pladanj za pečenje	2 1	180 – 200	60 – 70
Pečeno povrće, 0,4 – 0,6 kg	Pladanj za pečenje	2	200 – 220	20 – 30

Savjeti za uštedu energije

- Ako kuhanje traje više od 30 minuta, pećnicu možete isključiti 5 – 10 minuta prije kraja kuhanja radi uštede energije. Preostala toplina bit će dovoljna za dovršetak kuhanja.
- Nemojte često otvarati vrata tijekom kuhanja kako bi održala temperatura u pećnici, čime se štedi energija i vrijeme.

Vodič za intenzivno kuhanje

Primijenite temperature i vrijeme u ovoj tablici kao smjernice za pečenje.

Preporučujemo da zagrijete pećnicu kada koristite način rada Intenzivno kuhanje (zagrijavanje odozgo, zagrijavanje odozdo i vrući zrak).

Namirnica	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor (razina)
Lazanje (2 kg)	180 – 200	20 – 30	Rešetka pećnice (1)
Zapečeno povrće (2 kg)	160 – 180	40 – 60	Rešetka pećnice (1)
Zapečeni krumpir (2 kg)	160 – 180	60 – 90	Rešetka pećnice (1)
Govede pečenje (2 kg / srednje pečeno)	160 – 180	60 – 90	Rešetka pećnice (2) / pladanj za pečenje (1)
Cijela patka (2 kg)	180 – 200	60 – 90	Rešetka pećnice (2) / pladanj za pečenje (1)
2 cijela pileta (svako 1,2 kg)	200 – 220	60 – 90	Rešetka pećnice (2) / pladanj za pečenje (1)

Intenzivno pečenje

Ovaj način rada uključuje automatski ciklus zagrijavanja na više od 200 °C.

Gornji grijač i ventilator vrućeg zraka rade tijekom intenzivnog pečenja mesa. Nakon te faze hrana se polagano peče na unaprijed odabranoj niskoj temperaturi.

Tijekom tog postupka rade gornji i donji grijač.

Ovaj način rada prikladan je za pečenje mesa, peradi i ribe.

Primijenite temperature i vrijeme u ovoj tablici kao smjernice za pečenje.

Namirnica	Temperatura (°C)	Vrijeme (sati)	Pribor (razina)
Govede pečenje	80 – 100	3:30 – 4:30	Rešetka pećnice (2) / pladanj za pečenje (1)
Svinjsko pečenje	90 – 110	3:30 – 4:00	Rešetka pećnice (2) / pladanj za pečenje (1)
Pačja prsa	80 – 100	1:30 – 2:00	Rešetka pećnice (2) / pladanj za pečenje (1)
Juneći odrezak	80 – 100	1:30 – 2:00	Rešetka pećnice (2) / pladanj za pečenje (1)
Svinjski odrezak	80 – 100	1:30 – 2:00	Rešetka pećnice (2) / pladanj za pečenje (1)

Pametno kuhanje

Prženje vrućim zrakom

Primijenite temperature i vrijeme u ovoj tablici kao smjernice za prženje vrućim zrakom. Zagrijavanje nije potrebno.

Hrana	Veličina porcije (g)	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min)	Razina
Krumpir				
Smrznuti pomfrit za pećnicu	500 - 1000	210 - 220	20 - 25	3
Smrznuti pomfrit za pećnicu, začinjjen	500 - 1000	210 - 220	15 - 20	3
Smrznuti valjušci od krumpira	500 - 1000	210 - 220	15 - 20	3
Smrznuta pogača od krumpirića*	500 - 1000	210 - 220	15 - 20	3
Smrznuti pekarski krumpir	500 - 1000	210 - 220	15 - 20	3
Domaći pomfrit za pećnicu	500 - 1000	190 - 200	20 - 25	3
Domaći pekarski krumpir*	500 - 1000	200 - 210	20 - 25	3
Smrznuta hrana				
Smrznuti pileći medaljoni	300 - 500	210 - 220	15 - 20	3
Smrznuta pileća krilca*	500 - 1000	210 - 220	25 - 30	3
Smrznuti kolutovi od luka	300 - 500	210 - 220	10 - 15	3
Smrznuti riblji štapići	300 - 500	210 - 220	15 - 20	3
Smrznuti pileći štapići	500 - 1000	210 - 220	20 - 25	3
Smrznuti španjolski uštipci	300 - 500	190 - 200	10 - 15	3
Perad				
Svježi bataci*	500 - 1000	200 - 210	30 - 35	3
Svježa pileća krilca*	300 - 500	200 - 210	27 - 32	3
Pileća prsa, panirana*	300 - 500	200 - 210	25 - 30	3

Hrana	Veličina porcije (g)	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min)	Razina
Povrće				
Šparoge, panirane	100 - 300	200	15 - 20	3
Patlidžan, panirani	200 - 400	200	15 - 20	3
Gljive, panirane	100 - 300	200	15 - 20	3
Luk, panirani	100 - 300	200	15 - 20	3
Cvjetača, panirana	300 - 500	190 - 200	15 - 20	3
Miješano povrće, panirano	300 - 500	200	15 - 20	3

* Okrenite nakon isteka 2/3 vremena kuhanja.

NAPOMENA

- Stavite lim ili pladanj za pečenje na rešetku ispod posude za prženje vrućim zrakom radi prikupljanja sokova. To će smanjiti prskanje i nastanak dima.
- Prije upotrebe provjerite koja je najveća dopuštena temperatura za lim za pečenje.
- Za kuhanje svježe hrane i domaćih jela, ravnomjerno namažite uljem veću površinu kako bi hrana bila hrskavija.

Kuhanje na više razina (posebno kuhanje)

Primijenite temperature i vrijeme u ovoj tablici kao smjernice za pečenje. Preporučujemo da zagrijete pećnicu kada koristite kuhanje na više razina.

Namirnica	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor (razina)
Mali kolači	150 - 160	20 - 30	2 pladnja za pečenje (4 + 2)
Mini pite	160 - 180	20 - 30	2 pladnja za pečenje (4 + 2)
Kroasani	160 - 180	20 - 30	2 pladnja za pečenje (4 + 2)
Lisnato tijesto	180 - 200	30 - 40	2 pladnja za pečenje (4 + 2)
Keksi	170 - 190	15 - 20	2 pladnja za pečenje (4 + 2)
Lazanje	160 - 180	30 - 45	Rešetka pećnice (4) / pladanj za pečenje (2)
Smrznuti pomfrit za pećnicu	180 - 200	30 - 50	2 pladnja za pečenje (4 + 2)
Smrznuti medaljoni	180 - 200	20 - 30	2 pladnja za pečenje (4 + 2)
Smrznuta pizza	200 - 220	20 - 30	Rešetka pećnice (4) / pladanj za pečenje (2)

Testirano posuđe

Sukladno standardu EN 60350

1. Pečenje

Preporuke za pečenje odnose se na zagrijanu pećnicu. Pladanj za pečenje uvijek postavite tako da kosi dio bude okrenut prema vratima.

Vrsta hrane	Posuda i napomene	Razina	Način kuhanja	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min)
Mali kolači	Pladanj za pečenje	1	Uobičajeni način rada s ventilatorom	150 - 160	20 - 30
		1	Vrući zrak	150 - 160	20 - 25
	Pladanj za pečenje i pladanj za pečenje	2 + 4	Kuhanje na više razina	150 - 160	20 - 30
Biskvit bez masnoća	Limeni obruč za tortu na velikoj rešetki (Tamni, Ø 26 cm)	1	Klasično	150 - 160	20 - 30
		1	Vrući zrak	150 - 160	30 - 35
Biskvit s maslacem	Pladanj za pečenje	1	Klasično	150 - 160	20 - 30
		1	Vrući zrak	150 - 160	20 - 30
Kolač od jabuka s kvascem	Pladanj za pečenje	1	Klasično	150 - 160	40 - 50
		1	Vrući zrak	150 - 160	45 - 55
Pita od jabuka	Velika rešetka i 2 limena obruča za tortu* (Tamna, Ø 20 cm)	1 položen dijagonalno	Zagrijavanje odozdo i vrući zrak	170 - 190	70 - 90

* Dva kolača postavljena na rešetku u stražnjem lijevom i prednjem desnom dijelu.

2. Roštilj

Praznu pećnicu zagrijte 5 minuta pomoću funkcije Roštilj.

Vrsta hrane	Posuda i napomene	Razina	Način kuhanja	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min)
Tost od bijelog kruha	Rešetka pećnice	4	Roštilj	250	1.: 1 - 2 2.: 1 - 2
Govedi burgeri (12 kom.)	Žičana rešetka i pladanj za pečenje (za prikupljanje tekućine)	4+2	Roštilj	250	1.: 10 - 15 2.: 10 - 15

Održavanje

Čišćenje

Redovito čistite pećnicu kako bi se spriječilo nakupljanje nečistoća na pećnici ili u njenoj unutrašnjosti. Posebno pripazite na vrata i brtve na vratima (odnosi se samo na određene modele).

Ako se vrata ne otvaraju ili zatvaraju bez poteškoća, prvo provjerite je li se na brtvama vrata nakupila nečistoća. Za čišćenje unutrašnjosti i vanjskog dijela pećnice koristite mekanu krppu i vodu sa sapunom. Dobro isperite i osušite.

Ako se na vanjskoj strani nalaze otisci prstiju, masnoća ili mrlje (primjerice na površini vrata ili zaslona), očistite ih mekom krpom i sredstvom za pranje stakla ili neutralnim deterdžentom i obrišite mekom, čistom i suhom krpom.

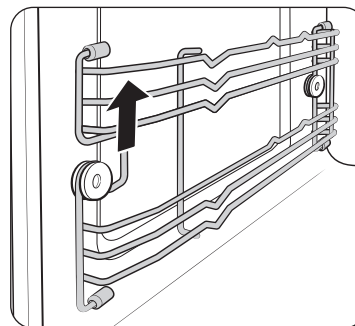
Uklanjanje tvrdokorne prljavštine i neugodnih mirisa iz unutrašnjosti pećnice

1. U praznu pećnicu stavite na sredinu šalicu razrijeđenog limunovog soka.
2. Zagrijavajte pećnicu 10 minuta na maks. temperaturi načina rada pećnice.
3. Nakon dovršetka ciklusa pričekajte da se pećnica ohladi. Potom otvorite vrata i očistite pećnicu.

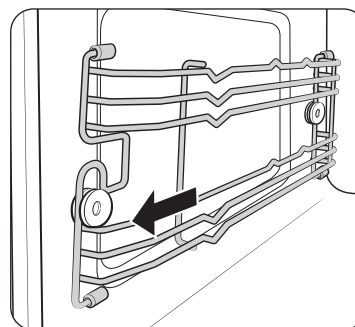
⚠ OPREZ

- Održavajte vrata i brtve na vratima čistima kako bi se vrata otvarala i zatvarala bez poteškoća. U suprotnom možete skratiti životni vijek pećnice.
- Pripazite da ne prolijete vodu na otvore za ventilaciju.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili kemikalije za čišćenje.
- Nakon svakog korištenja pećnice upotrijebite blagi deterdžent kako biste očistili pećnicu nakon što se pećnica ohladi.

Bočne rešetke (odnosi se samo na određene modele)



1. Podignite prednji dio rešetke kako bi se otpustila s držača.



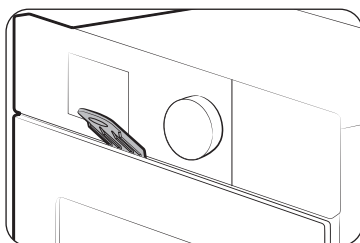
2. Povucite rešetku prema sebi kako biste je uklonili.
3. Na isti način uklonite i rešetku s druge strane.
4. Očistite obje bočne rešetke.
5. Nakon čišćenja slijedite korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom kako biste vratili rešetke u pećnicu.

📖 NAPOMENA

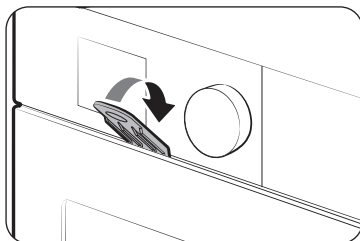
Pećnica radi i bez bočnih i postavljenih rešetki.

Ručno otvaranje vrata

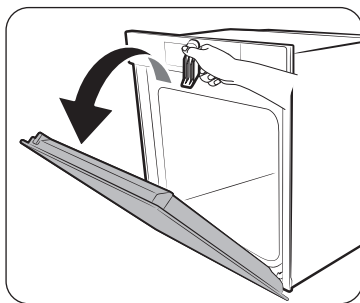
Ako se vrata ne otvore automatski i želite ih otvoriti ručno, možete to učiniti pomoću otvarača za vrata.



1. Umetnite otvarač za vrata u razmak između vrata i upravljačke ploče.



2. Podignite otvarač za vrata prema gore.



3. Vrata će se ručno otvoriti.

⚠ UPOZORENJE

- Vrata mogu biti vruća. Koristite rukavice za pećnicu kada ručno otvarate vrata.
- Prilikom ručnog otvaranja vrata može izaći znatna količina pare. Para može prouzročiti opekline. Odmaknite se i pričekajte da para nestane prije nego što izvadite hranu iz pećnice.

📖 NAPOMENA

Ako se vrata ne otvore automatski, iskopčajte kabel za napajanje kako bi se pećnica dovoljno ohladila. Ako se pojavi isti problem, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Zamjena (popravak)

⚠ UPOZORENJE

Ova pećnica u unutrašnjosti ne sadrži dijelove koje korisnik može ukloniti. Nemojte pokušavati sami vršiti zamjene ili popravke u pećnici.

- Ako primijetite problem sa šarkama, brtvama i/ili vratima, obratite se kvalificiranom tehničaru ili lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung za tehničku podršku.
- Ako želite zamijeniti žarulju, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung. Nemojte je sami zamijeniti.
- Ako primijetite problem s kućištem pećnice, prvo isključite kabel za napajanje iz izvora napajanja, a potom se obratite lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Održavanje u slučaju dužeg razdoblja nekorisćenja

Ako pećnicu ne koristite tijekom dužeg razdoblja, iskopčajte kabel za napajanje i premjestite pećnicu na suho mjesto bez prašine. Prašina i vlaga koje se nakupljaju u unutrašnjosti pećnice mogu utjecati na rad pećnice.

Rješavanje problema

Možda naidete na problem tijekom uporabe pećnice. Ako se to dogodi, najprije pogledajte tablicu u nastavku i isprobajte prijedloge. Ako se problem ne riješi ili ako se na zaslonu nastavi pojavljivati informacijska šifra, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Kontrolne točke

Ako dođe do problema s pećnicom, prvo provjerite tablicu u nastavku i isprobajte prijedloge.

Problem	Uzrok	Radnja
Općenito		
Gumbi se ne mogu pravilno pritisnuti.	Između gumba može se nalaziti strano tijelo.	Uklonite strano tijelo i pokušajte ponovno.
	Za modele na dodir: vlaga na vanjskom dijelu.	Uklonite vlagu s vanjskog dijela.
	Aktivirana je zaštita za djecu.	Deaktivirajte zaštitu za djecu.
Ne prikazuje se vrijeme.	Nema napajanja.	Osigurajte dovod napajanja.
	Opcija zaslona je isključena.	Uključite opciju zaslona. Normalno je da trenutačno vrijeme nestane nekoliko minuta nakon što se uključi opcija zaslona.
Pećnica ne funkcionira.	Nema napajanja.	Osigurajte dovod napajanja.
	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovno.
	Sigurnosni mehanizam za otvaranje vrata prekriven je stranim tijelom.	Uklonite strano tijelo i pokušajte ponovno.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica se zaustavlja tijekom rada.	Korisnik je otvorio vrata kako bi okrenuo hranu.	Nakon okretanja hrane odaberite Nastavi i zatim pritisnite Birač.
Napajanje se isključuje tijekom rada.	U pećnici se kuhalo dulje vrijeme.	Nakon dugotrajnog kuhanja ostavite pećnicu da se ohladi.
	Ventilator za hlađenje ne funkcionira.	Slušajte kakav zvuk proizvodi ventilator za hlađenje.
	Pokušaj pokretanja pećnice bez hrane.	Stavite hranu u pećnicu.
	Nema dovoljno prostora za prozračivanje.	Postoje otvori za dovod/odvod na prednjem i stražnjem dijelu pećnice koji služe za prozračivanje. Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda.
	U istoj utičnici koristi se nekoliko utikača.	Jednu utičnicu namijenite samo za pećnicu.
Pećnica nema napajanja.	Nema napajanja.	Osigurajte dovod napajanja.
Tijekom rada čuje se zvuk pucketanja i pećnica ne radi.	Kuhanje hrane u zatvorenim posudama ili posudama s poklopcima može uzrokovati zvuk pucketanja.	Nemojte koristiti zatvorene posude jer mogu puknuti tijekom kuhanja zbog širenja sadržaja u njima.

Problem	Uzrok	Radnja
Vanjska površina pećnice prevruća je tijekom rada.	Nema dovoljno prostora za prozračivanje.	Postoje otvori za dovod/ odvod na prednjem i stražnjem dijelu pećnice koji služe za prozračivanje. Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda.
	Na pećnici se nalaze neki predmeti.	Uklonite sve predmete koji se nalaze na pećnici.
Vrata se ne mogu pravilno otvoriti.	Između vrata i unutrašnjosti pećnice zapeo je ostatak hrane.	Očistite pećnicu, a zatim otvorite vrata.
Vrata se ne mogu zatvoriti.	Ako motor automatskih vrata nije pokrenut.	Gurnite rukom vrata kako bi bila zatvorena i dodirnite gumb automatskog otvaranja vrata za pokretanje.
Unutarnje svjetlo je prigušeno i ne funkcionira.	Vrata su bila otvorena duže vrijeme.	Unutarnje svjetlo automatski će se isključiti kada vrata pećnice ostanu dulje vrijeme otvorena. Zatvorite i ponovno otvorite vrata ili pritisnite gumb »Svjetlo«.
	Svjetlo u unutrašnjosti prekriveno je stranim tijelom.	Očistite unutrašnjost pećnice i ponovno provjerite.
Tijekom kuhanja javlja se zvučni signal.	Ako se koristi funkcija Automatsko kuhanje, taj zvučni signal znači da je vrijeme da se hrana okrene tijekom odmrzavanja.	Okrenite hranu kada se prikaže obavijest, odaberite U redu i zatim pritisnite Birač. Zatim odaberite Nastavi i zatim pritisnite Birač kako biste nastavili s postupkom.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica nije u ravnom položaju.	Pećnica je postavljena na neravnu površinu.	Provjerite je li pećnica postavljena na ravnu, stabilnu površinu.
Tijekom kuhanja pojavljuju se iskre.	Tijekom korištenja funkcija pećnice/odmrzavanja koriste se metalne posude.	Nemojte koristiti metalne posude.
Nakon spajanja na izvor napajanja pećnica odmah kreće s radom.	Vrata nisu pravilno zatvorena.	Zatvorite vrata i provjerite ponovno.
U pećnici se stvara električna energija.	Napajanje ili utičnica nisu pravilno uzemljeni.	Napajanje i utičnica trebaju biti pravilno uzemljeni.
Dolazi do kapanja vode.	U nekim slučajevima pojavljuje se voda ili para, ovisno o hrani. To nije kvar pećnice.	Ostavite da se pećnica ohladi, a zatim je obrišite suhim ručnikom za posude.
Para izlazi kroz vrata.	U nekim slučajevima pojavljuje se voda ili para, ovisno o hrani. To nije kvar pećnice.	Ostavite da se pećnica ohladi, a zatim je obrišite suhim ručnikom za posude.
U pećnici ostaje voda.	U nekim slučajevima pojavljuje se voda ili para, ovisno o hrani. To nije kvar pećnice.	Ostavite da se pećnica ohladi, a zatim je obrišite suhim ručnikom za posude.
Svjetlost u pećnici varira.	Svjetlina se mijenja ovisno o promjenama izlaznog napona u različitim funkcijama.	Promjene izlaznog napona tijekom kuhanja nisu kvar. To nije kvar pećnice.
Kuhanje je dovršeno, ali ventilator za hlađenje i dalje radi.	Kako bi se pećnica prozračila, ventilator za hlađenje nastavlja s radom približno 5 minuta nakon dovršetka kuhanja.	To nije kvar pećnice.

Rješavanje problema

Problem	Uzrok	Radnja
Roštilj		
Tijekom rada izlazi dim.	Pri početnom pokretanju dim može doći od grijača kada prvi put koristite pećnicu.	To nije kvar i ako pokrenete pećnicu 2 - 3 puta, problem bi trebao prestati.
	Hrana se nalazi na grijačima.	Ostavite da se pećnica ohladi i uklonite hranu s grijača.
	Hrana se nalazi preblizu rešetki.	Tijekom kuhanja hranu postavite na odgovarajuću udaljenost.
	Hrana nije pravilno pripremljena i/ili postavljena.	Hrana treba biti pravilno pripremljena i/ili postavljena.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica		
Pećnica ne grije.	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovno.
Tijekom prethodnog zagrijavanja izlazi dim.	Pri početnom pokretanju dim može doći od grijača kada prvi put koristite pećnicu.	To nije kvar i ako pokrenete pećnicu 2 - 3 puta, problem bi trebao prestati.
	Hrana se nalazi na grijačima.	Ostavite da se pećnica ohladi i uklonite hranu s grijača.
Tijekom korištenja pećnice osjeća se miris paljenja ili miris plastike.	Koriste se plastične posude ili one koje nisu otporne na toplinu.	Koristite staklene posude koje su prikladne za visoke temperature.
Iz pećnice se širi neugodan miris.	Ostaci hrane ili otopljena plastika zapeli su u unutrašnjosti pećnice.	Uključite funkciju kuhanja parom, a zatim obrišite pećnicu suhom krpom. Možete staviti i krišku limuna u unutrašnjost i pokrenuti pećnicu kako biste brže uklonili neugodan miris.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica ne peče pravilno.	Vrata pećnice često se otvaraju tijekom kuhanja.	Nemojte često otvarati vrata osim ako kuhate hranu koju trebate okretati. Ako često otvarate vrata, unutarnja temperatura će se sniziti što može utjecati na rezultate kuhanja.
	Naredbe pećnice nisu pravilno postavljene.	Pravilno postavite naredbe pećnice i pokušajte ponovno.
	Rešetka ili drugi pribor nisu pravilno umetnuti.	Pravilno umetnite pribor.
	Koristi se pogrešna vrsta ili veličina posuđa.	Ponovno postavite naredbe pećnice ili koristite odgovarajuće posuđe s ravnim dnom.

Informacijske šifre

Ako pećnica ne radi, možda će se na zaslonu prikazati kod s informacijama. Provjerite tablicu u nastavku i isprobajte prijedloge.

Šifra	Opis	Radnja	
C-20	Senzor temperature je otvoren.	Iskopčajte kabel za napajanje pećnice i obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.	
	Senzor temperature je kratak.		
C-70	Senzor pare je otvoren.		
	Senzor pare je kratak.		
C-F0	Kada nema komunikacije između MICOM-a glavne jedinice i podjedinice.		
C-F1	Događa se samo kada ne radi čitanje ili pisanje EEPROM-a.		
C-d4	Motor za automatsko otvaranje vrata je u kvaru.		
C-21	Ova se šifra pojavljuje kada je temperatura pećnice previsoka. Ako temperatura naraste iznad maksimalne temperature tijekom rada pećnice u svakom načinu rada. (Osjeća se miris vatre.)		Iskopčajte kabel za napajanje i ostavite da se dovoljno ohladi te ponovno pokrenite pećnicu.
C-F2			Zaustavite rad pećnice i pokušajte ponovno.
C-d0	Dodirna tipka je u kvaru.		Iskopčajte kabel za napajanje i ostavite da se dovoljno ohladi te očistite gumb. (Prašina, voda) Ako se pojavi isti problem, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Tehničke specifikacije

Tvrtka SAMSUNG se kontinuirano trudi poboljšati svoje proizvode. Specifikacije dizajna i ove upute za korištenje stoga su podložni promjenama bez prethodne obavijesti.

Izvor napajanja		230 V ~ 50 Hz
Potrošnja energije	Maksimalna snaga	2850 W
	Roštilj	2550 W
	Vrući zrak	2500 W
	Para	2850 W
Način hlađenja		Motor ventilatora za hlađenje
Dimenzije (Š x V x D)	Glavna jedinica	595 X 456 X 570 mm
	Ugradbena	560 X 446 X 549 mm
Zapremina		50 litara
Masa	Neto	33,4 Kg
	Otprema	41,1 Kg

* Ovaj proizvod sadrži izvor svjetlosti razreda energetske učinkovitosti <G>.

Dodatak

List s podacima o proizvodu

SAMSUNG		SAMSUNG
Identifikacija modela		NQ5B7993A**
Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje (EEI <small>prostor za pečenje</small>)		80,3
Razred energetske učinkovitosti po odjeljku pećnice		A+
Potrošnja energije (električne) potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (EC <small>električni prostor za pečenje</small>)		-
Potrošnja energije potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (EC <small>električni prostor za pečenje</small>)		0,61 kWh/ciklus
Broj prostora za pečenje		1
Izvor topline po prostoru za pečenje (električna energija ili plin)		struja
Zapremina po prostoru za pečenje (V)		50 l
Vrsta pećnice		Ugradbena
Masa uređaja (M)		33,4 Kg
Ukupna potrošnja energije u stanju mirovanja (W) (Svi mrežni priključci su u položaju »uključeno«)		1,9 W
Vrijeme za upravljanje energijom (min)		20 min
Wi-Fi	Potrošnja energije u stanju mirovanja (W)	1,9 W
	Vrijeme za upravljanje energijom (min)	20 min
Isključeno stanje	Potrošnja energije	0,5 W
	Vrijeme za upravljanje energijom (min)	30 min

Podaci su određeni sukladno standardima EN 60350-1 i EN 50564 i uredbama Komisije (EU) br. 65/2014 i (EU) br. 66/2014 te uredbi Komisije (EZ) br. 1275/2008.

Savjeti za uštedu energije

- Vrata pećnice tijekom kuhanja trebaju biti zatvorena, osim kada hranu okrećete na drugu stranu.
Vrata pećnice nemojte često otvarati kako bi se zadržala ista temperatura u pećnici i radi uštede energije.
- Ako kuhanje traje više od 30 minuta, pećnica se može isključiti 5 - 10 minuta prije kraja kuhanja radi uštede energije. Preostala toplina bit će dovoljna za dovršetak kuhanja.
- Planirajte upotrebu pećnice tako da izbjegnute isključivanje pećnice između dva kuhanja. Time ćete uštedjeti energiju i vrijeme potrebno za ponovno zagrijavanje pećnice.
- Kada je to moguće, kuhajte više jela odjednom.

NAPOMENA

Tvrtka Samsung ovime izjavljuje da je ova radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtjevima u Ujedinjenoj Kraljevini.

Cjeloviti tekst EU izjave o sukladnosti i izjave o sukladnosti Ujedinjene Kraljevine dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi: Službena izjava o sukladnosti može se pronaći na <http://www.samsung.com>. Idite na stavku Podrška > Pretraživanje podrške za proizvod i unesite naziv modela.

OPREZ

Funkcija WLAN-a od 5 GHz ove opreme može se koristiti samo u zatvorenom prostoru u svim zemljama EU-a i Ujedinjenoj Kraljevini.

	Frekvencijski raspon	Snaga odašiljača (maks.)
Wi-Fi	2400 - 2484 MHz	20 dBm
	5150 - 5250 MHz	23 dBm
	5250 - 5350 MHz	23 dBm
	5470 - 5725 MHz	23 dBm

Obavijest o otvorenom kodu

Softver ovog proizvoda sadrži softver otvorenog koda. Potpuni odgovarajući izvorni kod možete dobiti tijekom tri godine od naše posljednje isporuke ovog proizvoda tako da se obratite našem timu za podršku na <http://opensource.samsung.com> (Koristite izbornik »Upit«.)

Moguće je dobiti i potpuni odgovarajući izvorni kod na fizičkom mediju kao što je CD-ROM uz naplatu minimalne naknade.

Sljedeći je URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 poveznica za informacije o licenci otvorenog koda koji je povezan s ovim proizvodom. Ova ponuda vrijedi za sve primatelje ove informacije.



Имајте на уму да јамство твртке Samsung NE покрива позиве сервису ради описа рада уређаја, правилног постављања или извођења уобичајеног чишћења или одржавања.

ИМАТЕ УПИТ ИЛИ КОМЕНТАР?

DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Kombinovana parna ugradna rerna

Korisnički priručnik

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Sadržaj

Korišćenje ovog priručnika	3
U ovom korisničkom priručniku se koriste sledeći simboli	3
Bezbednosna uputstva	3
Važna bezbednosna uputstva	3
Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme)	6
Ugradnja	7
Sadržaj pakovanja	7
Uputstva za ugradnju	8
Ugradnja u kuhinjski element	8
Pre nego što počnete	11
Kontrolna tabla	11
Početna podešavanja	11
Bočni nosači	12
Rezervoar za vodu	12
Automatska vrata	13
Radnje	14
Režimi rerne	14
Režimi sa upotrebom pare	16
Specijalne funkcije	18
Automatsko kuvanje	19
Automatsko odmrzavanje	20
Tajmer	20
Čišćenje	21
Podešavanja	22
Zaključavanje	24

Pametno kuvanje	24
Automatsko kuvanje	24
Automatsko odmrzavanje	28
Ručno kuvanje	29
Probna jela	35
Održavanje	36
Čišćenje	36
Ručno otvaranje vrata	37
Zamena (popravka)	37
Zaštita u slučaju dužeg perioda nekorisćenja	37
Rešavanje problema	38
Kontrolne tačke	38
Informativni kodovi	41
Tehničke specifikacije	42
Dodatak	42
Tehnički list proizvoda	42
Saopštenje o otvorenom kodu	43

Korišćenje ovog priručnika

Hvala vam što ste odabrali SAMSUNG ugradnu rernu.

Ovaj korisnički priručnik sadrži važne informacije o bezbednosti i uputstva koja će vam olakšati korišćenje i održavanje ovog uređaja.

Pročitajte ovaj korisnički priručnik pre korišćenja rerne i čuvajte ga za buduću upotrebu.

U ovom korisničkom priručniku se koriste sledeći simboli

UPOZORENJE

Opasnosti ili nebezbedni postupci koji mogu da dovedu do **teških povreda, smrti i/ili oštećenja imovine**.

OPREZ

Opasnosti ili nebezbedni postupci koji mogu da dovedu do **teških povreda i/ili oštećenja imovine**.

NAPOMENA

Korisni saveti, preporuke ili informacije koje pomažu korisnicima pri korišćenju proizvoda.

Bezbednosna uputstva

Ugradnju ove rerne mora da obavlja isključivo licencirani električar. Instalater je odgovoran za priključivanje uređaja na mrežno napajanje u skladu sa relevantnim bezbednosnim preporukama.

Važna bezbednosna uputstva

UPOZORENJE

Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste osobe (uključujući decu) sa umanjnim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili prema uputstvima osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost.

Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala uređajem.

Način za isključivanje sa napajanja mora da bude ugrađen u fiksne strujne instalacije u skladu sa pravilima za kabliranje.

Ovaj uređaj mora biti ugrađen tako da može da se isključi sa napajanja. To može da se postigne tako što će utikač biti pristupačan ili postavljanjem prekidača na fiksne strujne instalacije u skladu sa pravilima za kabliranje.

Ako je kabl za napajanje oštećen, moraju ga zameniti proizvođač, predstavnik ovlašćenog servisa ili neko drugo stručno lice da bi se izbegla opasnost.

Bezbednosna uputstva

Navedeni metod fiksiranja ne sme da zavisi od upotrebe lepkova jer se oni ne smatraju pouzdanim sredstvom za fiksiranje.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, pod uslovom da su svesne potencijalnih opasnosti i da ih odgovorna osoba nadzire ili da im je dala uputstva za bezbedno korišćenje uređaja. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju da obavljaju deca bez nadzora odraslih. Uređaj i kabl uređaja moraju biti van domašaja dece koja imaju manje od 8 godina.

Tokom upotrebe uređaj postaje vreo. Vodite računa da ne dodirnete grejače u rerni.

UPOZORENJE: Spoljni delovi uređaja mogu da postanu vrela tokom upotrebe. Mlađoj deci ne treba dozvoljavati da prilaze uređaju.

Za čišćenje vrata rerne nemojte da koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje niti oštre metalne strugalice pošto mogu da ogrebu površinu i da izazovu pucanje stakla.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, višak prosutog materijala morate da uklonite pre čišćenja i posude ne smete da ostavljate u rerni tokom čišćenja parom ili samočišćenja. Funkcija čišćenja zavisi od modela.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, njegove površine mogu da budu vrelije nego obično tokom čišćenja, pa ne dozvolite deci da prilaze uređaju. Funkcija čišćenja zavisi od modela.

Koristite samo sondu za merenje temperature koja je preporučena za ovu rernu. (Samo model sa sondom za mesom)

Ne sme se koristiti uređaj za čišćenje parom.

UPOZORENJE: Uverite se da je uređaj isključen pre zamene lampe kako biste izbegli mogućnost da dođe do strujnog udara.

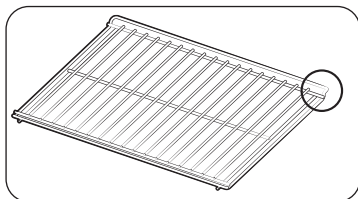
Uređaj se ne sme postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi spoljni delovi mogu da postanu vrela tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejače. Deca mlađa od 8 godina ne bi trebalo da prilaze rerni, osim ako su pod stalnim nadzorom.

OPREZ: Pripremu hrane treba nadgledati. Kratku pripremu hrane treba stalno nadgledati.

Dok uređaj radi, vrata ili spoljna površina mogu biti vrući.

Dok uređaj radi, spoljni delovi mogu biti vrući. Površine mogu postati vruće tokom upotrebe.



Stavite savijenu stranu okvira na zadnji deo rerne kako bi okvir imao oslonac tokom kuvanja velikih količina hrane. (Zavisno od modela)

⚠ OPREZ

Ako se rerne oštetila prilikom transporta, ne priključujte je na mrežno napajanje.

Ovaj uređaj mora da priključi na mrežno napajanje isključivo licencirani električar.

U slučaju kvara ili oštećenja uređaja, nemojte pokušavati da ga koristite. Popravke treba da obavlja isključivo licencirani serviser. Nepravilna popravka može da dovede do velike opasnosti za vas i druge osobe. Ako rerne zahteva popravku, obratite se SAMSUNG servisnom centru ili prodavcu.

Strujni vodovi i kablovi ne smeju da dodiruju rerne.

Rerne treba da priključite na mrežno napajanje putem odobrenog prekidača ili osigurača. Nikad ne koristite više adaptera za utikač ili produžnih kablova.

Uređaj treba da isključite sa napajanja tokom popravke ili čišćenja.

Budite pažljivi kada priključujete električne uređaje na utičnice u blizini rerne.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja parom, nemojte da ga koristite ako je kertridž za dovod vode oštećen. (Samo model sa funkcijom pare)

Ako je kertridž oštećen ili pokvaren, nemojte da ga koristite i obratite se najbližem servisnom centru. (Samo model sa funkcijom pare)

Ova rerne je konstruisana samo za pripremu hrane za domaćinstvo.

Tokom upotrebe, unutrašnje površine rerne postaju vrele i mogu da izazovu opekotine. Ne dodirujte grejače ili unutrašnje površine rerne dok se ne ohlade.

Nikad ne stavljajte zapaljive materijale u rerne.

Površine rerne postaju vrele kada se uređaj koristi na visokoj temperaturi u dužem vremenskom periodu.

Prilikom pripreme hrane, budite pažljivi kada otvarate vrata rerne jer vruć vazduh i para mogu brzo da izađu.

Kada pripremate jela koja sadrže alkohol, alkohol može da isparava zbog visoke temperature i para može da se zapali ako dođe u kontakt sa vrelim delovima rerne.

Radi vaše bezbednosti, nemojte da koristite uređaje za čišćenje vodom pod visokim pritiskom ili sa parnim mlazom.

Decu treba da držite na bezbednoj udaljenosti kada rerne radi.

Smrznutu hranu, kao što je pica, treba da pripremate na velikoj rešetki. Ako koristite pleh za pečenje, on može da se iskrivi zbog velikih varijacija u temperaturi.

Ne sipajte vodu na dno rerne kada je vrele. Možete da oštetite emajliranu površinu.

Vrata rerne moraju da budu zatvorena tokom kuvanja.

Nemojte da oblažete dno rerne aluminijumskom folijom i ne stavljajte na njega pleh ili posude za pečenje. Aluminijumska folija blokira toplotu, što može da dovede do oštećenja emajliranih površina i nedovoljno kuvane hrane.

Voćni sokovi ostavljaju mrlje, koje mogu da postanu trajne na emajliranim površinama rerne.

Kada pripremate veoma vlažne kolače, koristite duboku posudu.

Ne stavljajte posude za pečenje na otvorena vrata rerne.

Bezbednosna uputstva

Držite decu dalje od vrata rerne kada ih otvarate ili zatvarate jer mogu da se udare ili uklješte prste.

Nemojte da stajete na vrata, sedite na njima ili stavljate teške predmete na njih.

Nemojte da otvarate vrata nepotrebno jakim silom.

UPOZORENJE: Ne isključujte uređaj iz mrežnog napajanja čak i kada se kuvanje završi.

UPOZORENJE: Ne ostavljajte vrata otvorena dok rerne radi.

UPOZORENJE: Ako se vrata otvore automatski, mogu da udare decu ili kućne ljubimce. Uverite se da u blizini vrata nema dece ili kućnih ljubimaca. (Samo model sa automatskim vratima)

UPOZORENJE: Ako zatvarate ili otvarate vrata dok rerne radi, koristite rukavice za rernu ili držače za posude. Ako dodirnete vrata golim rukama, možete da se opečete jer je površina vrata vrela. (Samo model sa automatskim vratima)

Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme)



(Primenjuje su u zemljama sa odvojenim sistemima za prikupljanje otpada)

Ovo obeležje na proizvodu, dodaci ili dokumentacija označavaju to da proizvod i njegovi elektronski dodaci (npr. punjač, slušalice, USB kabl) ne bi smeli da se odlažu zajedno sa ostalim otpadom iz domaćinstva, kada im istekne vek trajanja. Da biste sprečili moguće ugrožavanje čovekove okoline ili ljudskog zdravlja usled nekontrolisanog odlaganja, odvojite ove proizvode od ostalog otpada i odgovorno ga reciklirajte kako biste promovisali trajnu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Kućni korisnici treba da se obrate prodavcu kod koga su kupili ovaj proizvod ili lokalnoj državnoj ustanovi kako bi se upoznali sa detaljima o mestu i načinu na koji mogu da izvrše recikliranje ovih proizvoda koje će biti bezbedno po čovekovu okolinu.

Poslovni korisnici treba da se obrate dobavljaču i provere uslove i odredbe ugovora o kupovini. Ovaj proizvod i njegovi elektronski dodaci prilikom odlaganja ne treba da se mešaju saostalim komercijalnim otpadom.

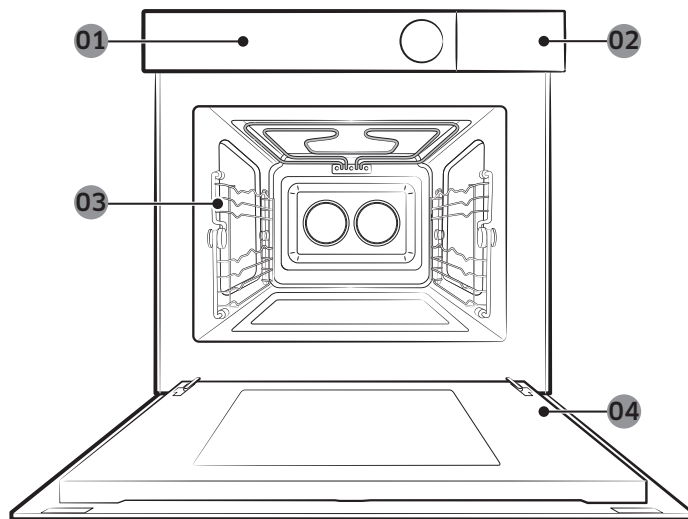
Informacije o zalaganju kompanije Samsung za očuvanje životne sredine i specifičnim regulatornim obavezama u vezi sa proizvodom, npr. REACH, WEEE, baterije, potražite na adresi: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Ugradnja

Sadržaj pakovanja

Proverite da li su svi delovi i dodatni elementi u pakovanju proizvoda. Ako imate problem sa rernom ili dodatnim elementima, obratite se lokalnom Samsung korisničkom centru ili prodavcu.

Pregled rerne



01 Kontrolna tabla

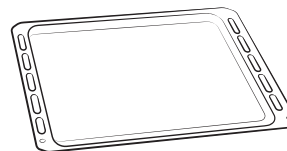
02 Rezervoar za vodu

03 Bočni nosači

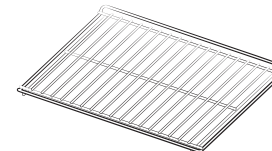
04 Vrata

Dodatni elementi

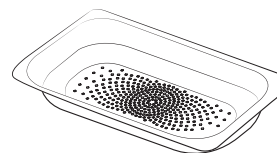
Uz rernu dobijate više dodatnih elemenata koji vam olakšavaju pripremu različitih vrsta hrane.



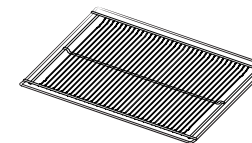
Pleh za pečenje



Rešetka za rernu



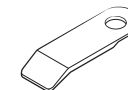
Posuda za pripremu na pari



Rešetka za prženje na vazduhu
(Korisna za režim prženja na vazduhu.)



3 zavrtnja (M4 L25)



Otvarač vrata

NAPOMENA

Pogledajte Pametno kuvanje na stranici 24 da biste utvrdili odgovarajući dodatni element za jela.

Ugradnja

Uputstva za ugradnju

Opšte tehničke informacije

Napajanje strujom	230 V ~ 50 Hz	
Dimenzije (Š x V x D)	Veličina kompleta	595 x 456 x 570 mm
	Ugradna veličina	560 x 446 x 549 mm

Ovaj uređaj je u skladu sa propisima EU.

Odlaganje pakovanja i uređaja

Pakovanje može da se reciklira.

Pakovanje može da se sastoji od sledećih materijala:

- karton,
- polietilenska folija (PE),
- polistiren bez hlorofluorougjenika (čvrst polistiren).

Odložite ove materijale odgovorno i u skladu sa vladinim propisima.

Nadležni organi mogu da vam pruže informacije o tome kako da odgovorno odložite kućne aparate.

Bezbednost

- Ovaj uređaj treba da poveže isključivo kvalifikovani serviser.
- Rerna NIJE konstruisana za upotrebu u komercijalnom okruženju za kuvanje.
- Treba da je koristite isključivo za kuvanje hrane u kućnom okruženju.
- Uređaj je vruć tokom i posle upotrebe.
- Budite oprezni kada su prisutna mala deca.

Priključak za struju

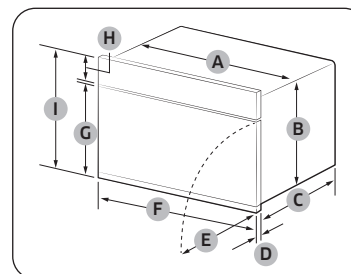
Kućna električna mreža na koju je priključen uređaj treba da bude u skladu sa državnim i lokalnim propisima.

Uređaj treba da ugradite tako da lako možete da ga isključite sa napajanja. To može da se postigne tako što će utikač biti pristupačan ili postavljanjem prekidača na fiksne strujne instalacije u skladu sa pravilima za kabliranje.

Ugradnja u kuhinjski element

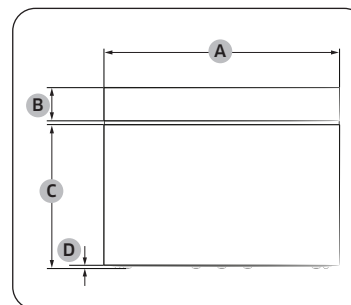
Kuhinjski elementi u kontaktu sa retnom moraju da budu otporni na toplotu do 100 °C. Samsung nije odgovoran za oštećenje kuhinjskih elemenata zbog toplote.

Potrebne dimenzije za ugradnju (Ovaj proizvod je ugradni proizvod).



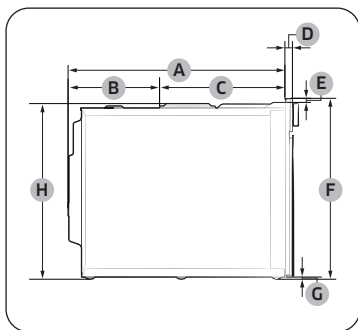
Rerna (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



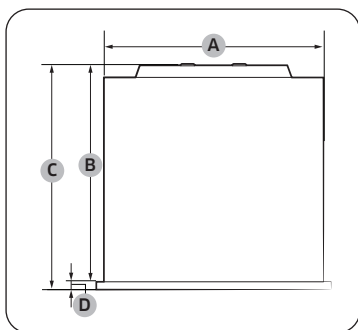
Rerna (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



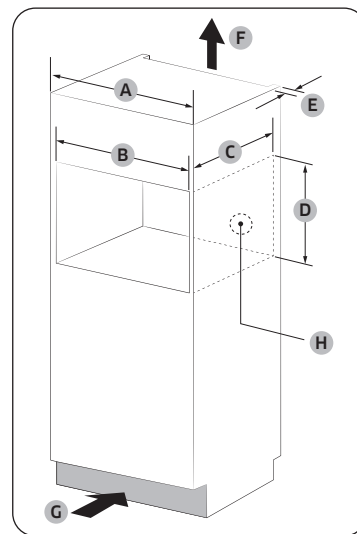
Rerna (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



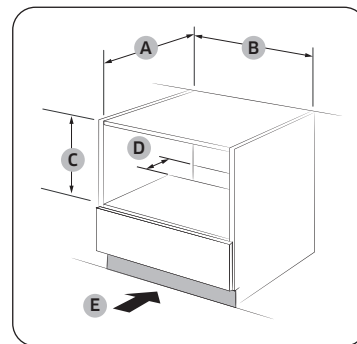
Rerna (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Ugrađeni kuhinjski element (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Prostor za utičnicu (rupa od 30 Ø)



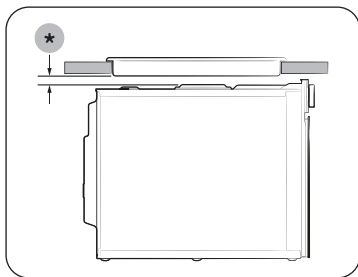
Kuhinjski element ispod sudopere (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Maks. 568
C	Min. 446 / Maks. 450
D	50
E	200 cm ²

NAPOMENA

Minimalna visina (C) je samo za ugradnju rerne.

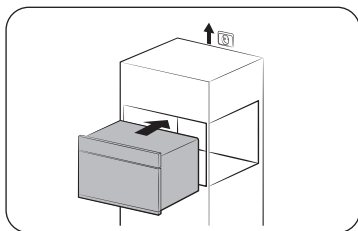
Ugradnja



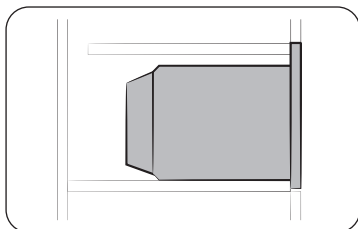
Ugradnja za pločom za kuvanje

Da biste postavili ploču za kuvanje na rernu, pogledajte vodič za ugradnju ploče za kuvanje da biste videli neophodan prostor za ugradnju (*).

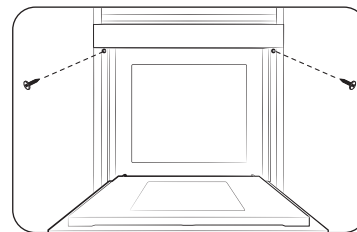
Postavljanje rerne



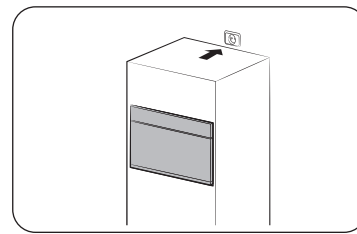
1. Delimično gurnite rernu u udubljenje. Sprovedite strujni kabl do izvora struje.



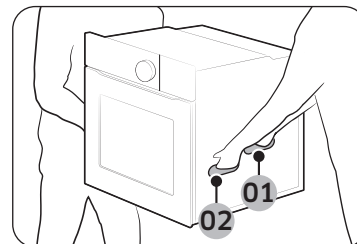
2. Potpuno gurnite rernu u udubljenje.



3. Pričvrstite rernu pomoću dva isporučena zavrtnja (4 x 25 mm).



4. Priključite uređaj u struju. Proverite da li uređaj radi.



Držite uređaj za 2 bočne drške kada otpakujete proizvod.

01 Bočna drška 1

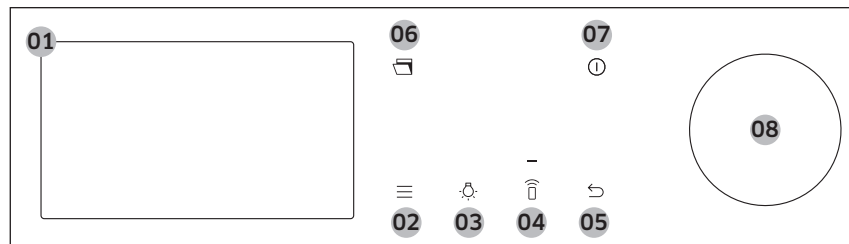
02 Bočna drška 2

Posle ugradnje, uklonite zaštitnu foliju, traku i ostali ambalažni materijal i izvadite isporučene dodatne elemente iz rerne. Da biste izvadili rernu iz kuhinjskog elementa, prvo izvucite utikač iz utičnice, pa uklonite 2 zavrtnja sa obe strane rerne.

Pre nego što počnete

Kontrolna tabla

Kontrolna tabla rerne sadrži ekran (nije osetljiv na dodir), regulator i dugmad osetljivu na dodir za kontrolu rerne. Pročitajte sledeće informacije da biste saznali više o kontrolnoj tabli rerne.



01 Ekran	Prikazuje meni, informacije i napredak kuvanja.
02 Opcije	Dodirnite da biste videli listu opcija.
03 Sijalica	Dodirnite da biste uključili ili isključili svetlo u pećnici.
04 Pametna kontrola	Dodirnite da biste uključili ili isključili funkciju Pametna kontrola. NAPOMENA Pre korišćenja ove funkcije treba da podesite jednostavno povezivanje.
05 Nazad	Dodirnite da biste se vratili na prethodni ekran.
06 Otvaranje vrata	Dodirnite da bi se vrata otvorila automatski.
07 Napajanje	Dodirnite da biste uključili ili isključili ekran.
08 Regulator	Okrećite ga nalevo i nadesno da biste se kretali kroz menije i liste. Stavka će biti podvučena da bi vam pokazala gde se nalazite na ekranu. Pritisnite da biste izabrali podvučenu stavku.

Početna podešavanja

Kada uključite rernu prvi put, prikazuje se ekran dobrodošlice sa Samsung logotipom. Pratite uputstva na ekranu da biste dovršili početna podešavanja. Početna podešavanja možete da promenite kasnije na ekranu Podešavanja.

1. Na ekranu dobrodošlice izaberite **Pokreni podešavanje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
 2. Podesite jezik.
 - a. Izaberite jezik, a zatim pritisnite **Regulator**.
 - b. Izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
 3. Prihvatite „**Uslovi i odredbe**“ i „**Politika privatnosti**“.
 4. Povežite uređaj sa aplikacijom SmartThings.
 - a. Na ekranu Mobilni doživljaj izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
 - b. Skenirajte QR kôd na ekranu pomoću pametnog telefona i pratite uputstva na ekranu telefona da biste dovršili povezivanje.
 - Ako ne želite da nastavite ovaj korak, izaberite **Prekoći**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste prešli na sledeći korak.
 - c. Kada se prikaže poruka da je veza uspostavljena, izaberite **U redu** i pritisnite **Regulator**.
 5. Podesite vremensku zonu.
 - a. Izaberite vremensku zonu, a zatim pritisnite **Regulator**.
 - b. Izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
 6. Podesite datum.
 - a. Izaberite dan, mesec i godinu. Pritisnite **Regulator** po izboru svake stavke.
 - b. Izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
- NAPOMENA**
Preskočite ovaj korak ako ste povezali uređaj sa aplikacijom SmartThings.
7. Izaberite vreme.
 - a. Podesite sate i minute. Pritisnite **Regulator** po izboru svake stavke.
 - b. Izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.

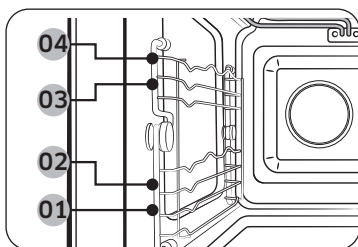
NAPOMENA

Preskočite ovaj korak ako ste povezali uređaj sa aplikacijom SmartThings.

8. Izaberite **Gotovo**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste dovršili podešavanje.
 - Prikazaće se vodič za prvo korišćenje. Možete da izaberete **SAZNAJTE VIŠE** i pritisnete **Regulator** da biste videli vodič ili izaberete **KASNIJE** i pritisnete **Regulator** da biste preskočili ovaj korak.

Pre nego što počnete

Bočni nosači

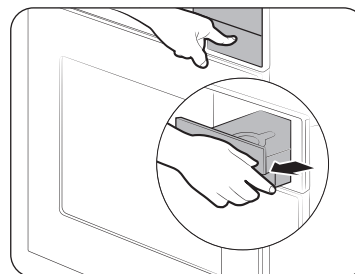


- 01 Nivo 1
- 02 Nivo 2
- 03 Nivo 3
- 04 Nivo 4

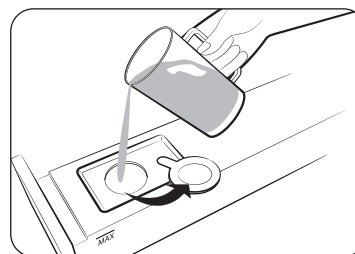
- Umetnite dodatni element na odgovarajuće mesto unutar pećnice.
- Budite oprezni kada vadite posuđe i/ili dodatne elemente iz pećnice. Vrući obroci ili dodatni elementi mogu da dovedu do opekotina.

Rezervoar za vodu

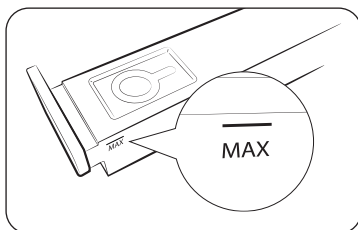
Rezervoar za vodu se koristi za funkcije pripreme na pari. Napunite ga vodom pre kuvanja na pari.



1. Rezervoar za vodu se nalazi u gornjem desnom uglu. Pritisnite poklopac da biste otvorili rezervoar, a zatim ga povucite da biste ga izvadili.

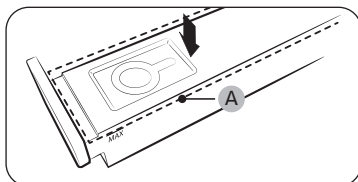


2. Otvorite kapicu rezervoara i napunite ga sa 600 ml pijaće vode.
3. Zatvorite kapicu, ponovo umetnite rezervoar i zatvorite poklopac.



NAPOMENA

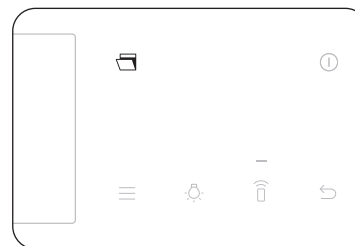
Nemojte da punite rezervoar preko linije MAX.



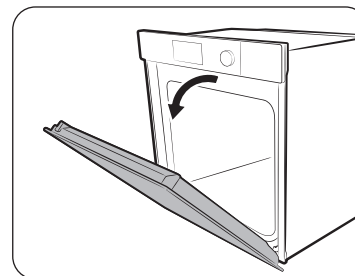
NAPOMENA

Uverite se da je gornji deo kućišta (A) rezervoara za vodu zatvoren pre korišćenja rerne.

Automatska vrata



1. Pritisnite dugme **Automatska vrata**.

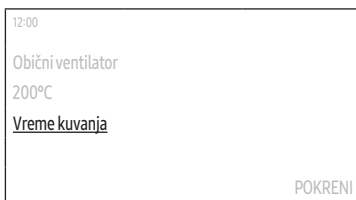
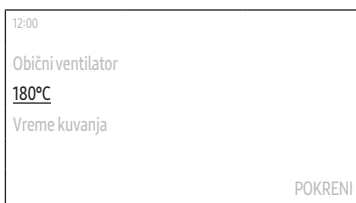
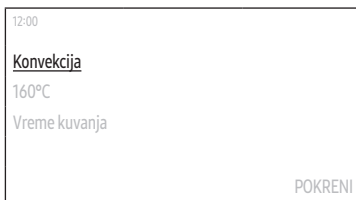


2. Vrata će se otvoriti automatski.

OPREZ

Ako se vrata otvore automatski, mogu da udare decu ili kućne ljubimce. Uverite se da u blizini vrata nema dece ili kućnih ljubimaca.

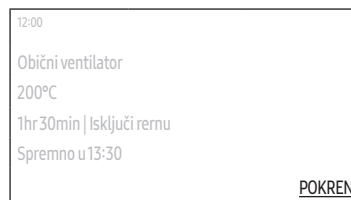
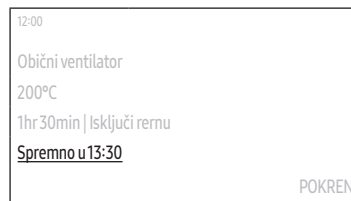
Režimi rerne



1. Na glavnom ekranu izaberite **Konvekcija**, a zatim pritisnite **Regulator**.
2. Izaberite željeni režim kuvanja, a zatim pritisnite **Regulator**.
(Detaljne informacije o svakom režimu potražite u odeljku „Opisi režima rerne“ na stranici 15.)
3. Podesite željenu temperaturu.
 - Podrazumevana temperatura i temperaturni opseg se razlikuju zavisno od režima kuvanja.
4. Izaberite **Vreme kuvanja**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste podesili željeno vreme kuvanja.
 - Maksimalno vreme kuvanja je 10 sati.
5. Kada podesite vreme kuvanja, izaberite opciju koju želite da pokrenete na kraju kuvanja, a zatim pritisnite **Regulator**.
 - Možete da izaberete **Isključi rernu**, **Održavaj temperaturu** ili **Održavaj toplotu**.
 - Režim „Veliki roštilj“ ne podržava opciju **Održavaj toplotu**.

NAPOMENA

Ako pokrenete kuvanje a niste podesili vreme kuvanja ili opciju **Održavaj temperaturu**, morate ručno da zaustavite pećnicu.



6. Izaberite **Spremnno u**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste podesili željeno vreme završetka.

- Kada podesite vreme kuvanja, rerna prikazuje vreme završetka kuvanja. (Npr. **Spremnno u 13:30**)


7. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Regulator**.

- Ako niste promenili vreme završetka, pećnica odmah počinje sa kuvanjem.
- Ako ste promenili vreme završetka, rerna će automatski podesiti vreme početka kako bi završila kuvanje u podešeno vreme.

NAPOMENA

- Možete da promenite temperaturu i vreme kuvanja tokom kuvanja.
- Tokom kuvanja izaberite **Pauziraj**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste pauzirali kuvanje. Kada pauzirate kuvanje, možete da ga završite ili nastavite.
 - Izaberite **ISKLUČENO**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste završili kuvanje.
 - Izaberite **Nastavi**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste nastavili kuvanje.
- Kada se kuvanje završi, na ekranu se prikazuje **+5 mins**.
 - Možete da izaberete **+5 mins**, a zatim pritisnete **Regulator** da biste produžili kuvanje za još 5 minuta.

Opisi režima rerne

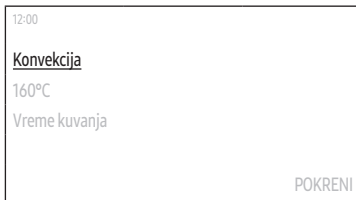
Režim	Temperaturni opseg (°C)	Podrazumevana temperatura (°C)
Konvekcija	40-250	160
	Zadnji grejni element generiše toplotu, koja se ravnomerno raspoređuje pomoću konvektionog ventilatora. Koristite ovaj režim za pečenje na različitim nivoima u isto vreme.	
Obični ventilator	40-250	180
	Toplotu generišu gornji i donji grejni elementi sa ventilatorima. Ovo podešavanje je pogodno za pečenje.	
Eko-konvekcija	40-250	160
	Eko-konvekcija koristi sistem optimizovanog grejanja kako bi uštedela energiju tokom kuvanja. Kuvanje traje malo duže, ali su rezultati isti. Imajte u vidu da ovaj režim ne zahteva prethodno zagrevanje.	
 NAPOMENA Režim grejanja eko-konvekcije koji se koristi za utvrđivanje klase energetske efikasnosti je u skladu sa standardom EN60350-1.		
Veliki roštilj	150-250	220
	Roštilj velike površine emituje toplotu. Koristite ovaj režim da biste zapekli gornji deo hrane (npr. meso, lazanje ili graten).	
Roštilj sa ventilatorom	40-250	180
	Dva gornja grejna elementa generišu toplotu, koja se raspoređuje pomoću ventilatora. Koristite ovaj režim za pečenje mesa ili ribe.	

Režim	Temperaturni opseg (°C)	Podrazumevana temperatura (°C)
Gornji grejni element + Konvekcija	40-250	180
	Gornji grejni element generiše toplotu, koja se ravnomerno raspoređuje pomoću konvektionog ventilatora. Koristite ovaj režim za pečenje sa hrskavom površinom (npr. meso ili lazanje).	
Donji grejni element + Konvekcija	40-250	200
	Donji grejni element generiše toplotu, koja se ravnomerno raspoređuje pomoću konvektionog ventilatora. Koristite ovaj režim za picu, hleb ili kolače.	
Intenzivno kuvanje	40-250	220
	Intenzivno kuvanje aktivira sve grejne elemente naizmenično radi ravnomernog raspoređivanja toplote unutar rerne. Koristite ovaj režim za velike recepte, kao što su velike musake ili pite.	
Pro-pečenje	80-200	160
	Pro-pečenje pokreće ciklus automatskog prethodnog zagrevanja dok temperatura rerne ne dostigne 220 °C. Zatim se aktiviraju gornji grejni element i konvektioni ventilator kako bi se hrana zapekla, npr. meso. Kada se meso zapeče, priprema se dovršava na niskoj temperaturi. Koristite ovaj režim za govedinu, živinu ili ribu.	
Prženje na vazduhu	150-250	220
	Režim prženja na vazduhu koristi vruć vazduh i omogućava vam da na zdraviji način pripremate smrznutu ili svežu hranu koja je hrskavija bez upotrebe ulja ili sa manje ulja nego u standardnim konvektionim režimima. Za najbolje rezultate, koristite ovaj režim sa plehom za prženje na vazduhu. Pratite recept ili uputstva na pakovanju za odgovarajuću temperaturu, vreme i količinu.	

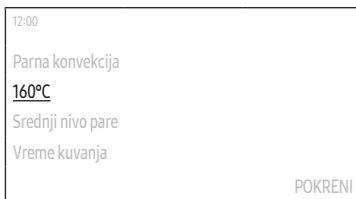
Režimi sa upotrebom pare

OPREZ

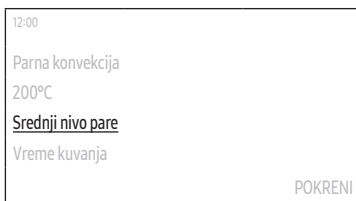
Uverite se da je rezervoar za vodu napunjen pre korišćenja režima sa upotrebom pare.



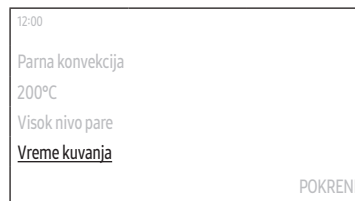
1. Na glavnom ekranu izaberite **Konvekcija**, a zatim pritisnite **Regulator**.
2. Izaberite željeni režim kuvanja, a zatim pritisnite **Regulator**. (Detaljne informacije o svakom režimu potražite u odeljku „Opisi režima sa upotrebom pare“ na stranici 17.)
 - Ako ste izabrali **Kuvanje parom**, pređite na korak 4. (Korak 2~3 nije primenljiv na **Kuvanje parom**.)



3. Podesite željenu temperaturu.
 - Podrazumevana temperatura i temperaturni opseg se razlikuju zavisno od režima kuvanja.



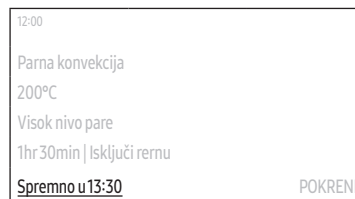
4. Podesite nivo pare.
 - Podrazumevano podešavanje je „Srednji“.



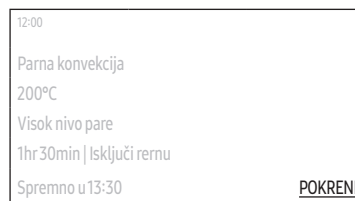
5. Izaberite **Vreme kuvanja**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste podesili željeno vreme kuvanja.
 - Maksimalno vreme kuvanja je 10 sati.
6. Kada podesite vreme kuvanja, izaberite opciju koju želite da pokrenete na kraju kuvanja, a zatim pritisnite **Regulator**.
 - Možete da izaberete **Isključi rernu**, **Održavaj temperaturu** ili **Održavaj toplotu**.

NAPOMENA

Ako pokrenete kuvanje a niste podesili vreme kuvanja ili opciju **Održavaj temperaturu**, morate ručno da zaustavite pećnicu.



7. Izaberite **Spretno u**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste podesili željeno vreme završetka.
 - Kada podesite vreme kuvanja, rerna prikazuje vreme završetka kuvanja. (Npr. **Spretno u 13:30**)



8. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Regulator**.
 - Ako niste promenili vreme završetka, pećnica odmah počinje sa kuvanjem.
 - Ako ste promenili vreme završetka, rerna će automatski podesiti vreme početka kako bi završila kuvanje u podešeno vreme.

NAPOMENA

- Možete da promenite temperaturu i vreme kuvanja tokom kuvanja.
- Tokom kuvanja izaberite **Pauziraj**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste pauzirali kuvanje. Kada pauzirate kuvanje, možete da ga završite ili nastavite.
 - Izaberite **U redu**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste završili kuvanje.
 - Izaberite **Nastavi**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste nastavili kuvanje.
- Kada se kuvanje završi, na ekranu se prikazuje **+5 mins**.
 - Možete da izaberete **+5 mins**, a zatim pritisnete **Regulator** da biste produžili kuvanje za još 5 minuta.

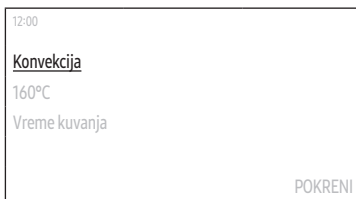
Opisi režima sa upotrebom pare

Režim	Temperaturni opseg (°C)	Podrazumevana temperatura (°C)
Kuvanje parom	-	-
	Vruća para iz generatora pare se ubrizgava pomoću nekoliko mlaznica u rernu radi kuvanja hrane. Ovaj režim je pogodan za kuvanje povrća, ribe, jaja, voća i pirinča.	
Parna konvekcija	100-230	160
	Toplotu koju generišu konvekcioni grejač i ventilatori neprekidno podržava vrela para. Intenzitet pare možete da podesite na Nizak, Srednji ili Visok. Ovaj režim je pogodan za lisnata peciva, kolače sa kvascem, hleb, picu, kao i za pečenje mesa i ribe.	
Gornji grejni element sa parom + Konvekcija	100-230	180
	Toplotu koju generišu gornji grejač i konvekcioni grejač ravnomerno raspoređuje ventilator, a vrela para podržava grejne elemente. Ovaj režim je pogodan za pečenje hrskavih jela, kao što su meso, živina ili riba.	
Donji grejni elementi sa parom + Konvekcija	100-230	200
	Toplotu koju generišu donji grejni element i konvekcioni grejač ravnomerno raspoređuje ventilator, a vrela para podržava grejne elemente. Ovaj režim je pogodan za hrskavu hranu, kao što je pica ili pita od jabuka.	

NAPOMENA

- Uvek napunite rezervoar za vodu svežom vodom kada kuvate pomoću ovih režima.
- Posle korišćenja režima sa upotrebom pare, uvek obrišite vlagu u rerni da biste sprečili stvaranje kamenca.

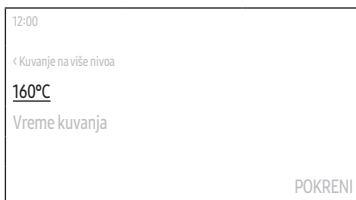
Specijalne funkcije



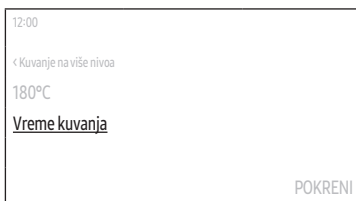
1. Na glavnom ekranu izaberite **Konvekcija**, a zatim pritisnite **Regulator**.
2. Izaberite **Specijalne funkcije**, a zatim pritisnite **Regulator**.



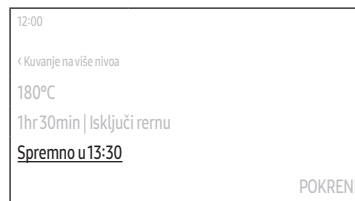
3. Izaberite željenu funkciju, a zatim pritisnite **Regulator**.
(Detaljne informacije o svakoj funkciji potražite u odeljku „Opisi specijalnih funkcija“ na stranici 18.)



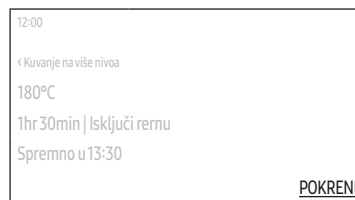
4. Podesite željenu temperaturu.
 - Podrazumevana temperatura i temperatura se razlikuju zavisno od režima kuvanja.



5. Izaberite **Vreme kuvanja**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste podesili željenu vreme kuvanja.
 - Maksimalno vreme kuvanja je 10 sati.



6. Izaberite **Spretno u**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste podesili željeno vreme završetka.
 - Kada podesite vreme kuvanja, rena prikazuje vreme završetka kuvanja. (Npr. **Spretno u 13:30**)



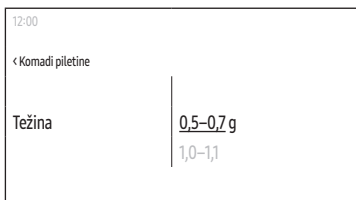
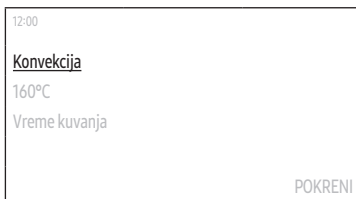
7. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Regulator**.
 - Ako niste promenili vreme završetka, pećnica odmah počinje sa kuvanjem.
 - Ako ste promenili vreme završetka, rena će automatski podesiti vreme početka kako bi završila kuvanje u podešeno vreme.

Opisi specijalnih funkcija

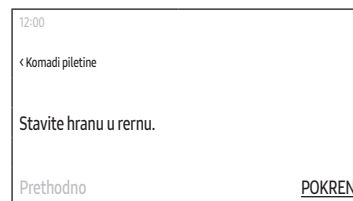
Režim	Temperaturni opseg (°C)	Podrazumevana temperatura (°C)
Kuvanje na više nivoa	40-250	160
	Koristite ovo za istovremeno kuvanje na dva nivoa.	
Održavanje toplote	60-100	60
	Koristite ovaj režim samo za održavanje toplote hrane koja je upravo spremljena.	

Automatsko kuvanje

Rerna nudi 35 program automatskog kuvanja. Koristite ovu funkciju da biste uštedeli vreme ili brže naučili kako da kuvate. Vreme kuvanja i temperatura se podešavaju u skladu sa izabranim programom.



1. Na glavnom ekranu izaberite **Konvekcija**, a zatim pritisnite **Regulator**.
2. Izaberite **Automatsko kuvanje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
3. Izaberite kategoriju, a zatim pritisnite **Regulator**.
4. Izaberite željeni program, a zatim pritisnite **Regulator**.
 - Detaljne informacije o svakom programu potražite u „Automatsko kuvanje“ u odeljku „Pametno kuvanje“ na stranici 24.)
5. Pročitajte savet, izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
6. Izaberite težinu, a zatim pritisnite **Regulator**.
 - Ovaj korak nećete moći da primenite u nekim programima.
 - Dostupne težine se razlikuju zavisno od izabranog programa.

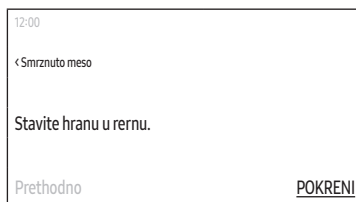
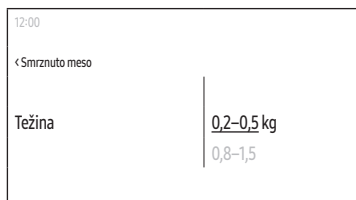
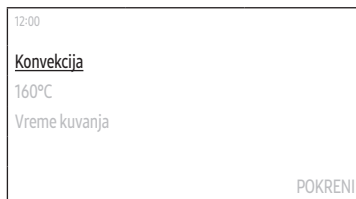


7. Sipajte vodu u rezervoar za vodu prema uputstvima na ekranu, izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
 - Ovaj korak nećete moći da primenite u nekim programima.
8. Pripremite hranu i pribor prema uputstvima na ekranu, izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
9. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Regulator**.

Radnje

Automatsko odmrzavanje


Rerna nudi 5 programa automatskog odmrzavanja. Koristite ovu funkciju da biste na zgodan način odmrzavali hranu. Vreme kuvanja, nivo snage i temperatura se podešavaju na osnovu izabranog programa.



1. Na glavnom ekranu izaberite **Konvekcija**, a zatim pritisnite **Regulator**.
2. Izaberite **Automatsko odmrzavanje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
3. Izaberite željeni program, a zatim pritisnite **Regulator**.
 - Detaljne informacije o svakom programu potražite u „Automatsko odmrzavanje“ u odeljku „Pametno kuvanje“ na stranici 28.)
4. Izaberite težinu, a zatim pritisnite **Regulator**.
 - Dostupne težine se razlikuju zavisno od izabranog programa.
5. Pripremite hranu i pribor prema uputstvima na ekranu, izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
6. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Regulator**.

Tajmer



Dodavanje novog tajmera

1. Dodirnite dugme  na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Tajmer**, a zatim pritisnite **Regulator**.
3. Na ekranu tajmera izaberite **+**, a zatim pritisnite **Regulator**.
 - Preskočite ovaj korak ako dodajete tajmer prvi put.
4. Podesite vreme.

Izmena postojećeg tajmera

1. Dodirnite dugme  na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Tajmer**, a zatim pritisnite **Regulator**.
3. Na ekranu tajmera izaberite tajmer koji želite da izmenite, a zatim pritisnite **Regulator**.
4. Promenite vreme.

Brisanje tajmera

1. Dodirnite dugme  na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Tajmer**, a zatim pritisnite **Regulator**.
3. Na ekranu tajmera izaberite , a zatim pritisnite **Regulator**.
4. Izaberite **Izbriši** desno od tajmera koji želite da izbrišete, a zatim pritisnite **Regulator**.
5. Izaberite **Gotovo**, a zatim pritisnite **Regulator**.

Korišćenje tajmera

1. Dodirnite dugme  na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Tajmer**, a zatim pritisnite **Regulator**.
3. Izaberite **POKRENI** desno od tajmera koji želite da koristite, a zatim pritisnite **Regulator**.
 - Kada pokrenete tajmer, možete da ga pauzirate ili otkažete.

NAPOMENA


Kada podešeno vreme istekne, prikazuje se poruka „**Vreme je isteklo.**“ uz melodiju. Izaberite **U redu**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste odbacili poruku.

Čišćenje

Čišćenje parom

Ovo je korisno za uklanjanje manjih nečistoća pomoću pare.

Ova automatska funkcija vam štedi vreme jer eliminiše potrebu za redovnim ručnim čišćenjem.

1. Dodirnite dugme  na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Čišćenje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
3. Izaberite **Čišćenje parom**, a zatim pritisnite **Regulator**.
4. Pratite uputstva na ekranu, izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
5. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Regulator**.

UPOZORENJE

Ne otvarajte vrata pre nego što se ciklus završi. Voda u rerni je vrela i može da izazove opekotine.


NAPOMENA

- Ako se rerna dosta zaprlja masnoćom, na primer, posle pečenja ili pečenja na roštilju, preporučujemo vam da ručno uklonite tvrdokorne nečistoće pomoću sredstva za čišćenje pre nego što aktivirate čišćenje parom.
- Ostavite vrata rerne odškrinuta kada se ciklus završi. To treba da uradite da bi se unutrašnja emajlirana površina dobro osušila.
- Dok je unutrašnjost rerne vrela, automatsko čišćenje se neće aktivirati. Sačekajte da se rerna ohladi, pa pokušajte ponovo.
- Ne sipajte vodu na dno rerne brzo. Radite to polako. U suprotnom, voda može da se prelije na prednju stranu rerne.

Uklanjanje kamenca

Očistite unutrašnjost generatora pare da biste sprečili da utiče na kvalitet i ukus hrane.

NAPOMENA

- Rerna broji koliko puta ste koristili režime sa upotrebom pare i obaveštava vas da pokrenete funkciju za uklanjanje kamenca kada je to potrebno. Režime sa upotrebom pare i dalje možete da koristite u naredna dva sata bez pokretanja funkcije za uklanjanje kamenca. Međutim, kada prođu dva sata, ne možete da koristite režime sa upotrebom pare ako prethodno niste pokrenuli funkciju za uklanjanje kamenca.
- Kada se prikaže obaveštenje, izaberite **Pokreni odmah**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste pokrenuli funkciju za uklanjanje kamenca ili izaberite **Kasnije**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste je odložili.
 -  : Potrebno je uklanjanje kamenca.

1. Dodirnite dugme  na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Čišćenje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
3. Izaberite **Uklanjanje kamenca**, a zatim pritisnite **Regulator**.
4. Izaberite **Dalje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
5. Pratite uputstva na ekranu, izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Regulator**.
 - Ako se prikaže obaveštenje da nema dovoljno vode, dodajte još vode u rezervoar za vodu, izaberite **U redu**, a zatim pritisnite **Regulator**.
6. Kada se uklanjanje kamenca završi, rerna automatski ispušta vodu.
7. Kada se ispuštanje vode završi, ispraznite rezervoar za vodu.
8. Napunite rezervoar za vodu sa 1000 ml pijaće vode prema uputstvima na ekranu, izaberite **U redu**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste pokrenuli ispiranje.
9. Kada se ispiranje završi, ispraznite rezervoar za vodu.
 - Kada ispraznite rezervoar, očistite ga pre nego što ga vratite u rernu.

UPOZORENJE

- Nosite rukavice za rernu kada rukujete rezervoarom za vodu.
- Koristite samo sredstva za uklanjanje kamenca koja su namenjena za rerne ili aparate za kafu.


Radnje

OPREZ

- Ne otkazujte postupak uklanjanja kamenca dok je u toku. U suprotnom, morate da ponovo pokrenete ciklus uklanjanja kamenca i dovršite ga u roku od sledeća tri sata da biste mogli da omogućite režime sa upotrebom pare.
- Da biste izbegli nezgode, držite decu dalje od rerne.
- Za odnos mešavine vode i sredstva za uklanjanje kamenca, pratite uputstvo proizvođača sredstva.

Ispuštanje vode

Posle korišćenja režima sa upotrebom pare, morate da ispuštite preostalu vodu da ne bi uticala na druge režime kuvanja. Ovu funkciju možete da koristite i za čišćenje rerne.

1. Dodirnite dugme  na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Čišćenje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
3. Izaberite **Ispuštanje vode**, a zatim pritisnite **Regulator**.
4. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Regulator**.
5. Pratite uputstva na ekranu, izaberite **U redu**, a zatim pritisnite **Regulator**.
 - Rerna će ispuštiti vodu iz generatora pare u rezervoar za vodu.
6. Kada se ispuštanje vode završi, ispraznite rezervoar za vodu.
 - Kada ispraznite rezervoar, očistite ga pre nego što ga vratite u rernu.

UPOZORENJE

- Nosite rukavice za rernu kada rukujete rezervoarom za vodu.
- Ne uklanjajte rezervoar za vodu tokom ispuštanja vode.

NAPOMENA

Kada rerna počne da ispušta vodu, sačekajte da se ciklus ispuštanja vode završi.

Podešavanja

Dodirnite dugme  na kontrolnoj tabli, izaberite **Podešavanja**, a zatim pritisnite **Regulator** da biste promenili različita podešavanja rerne.

Detaljne opise pogledajte u sledećoj tabeli.

Meni	Podmeni	Opis
Veze	Wi-Fi	Možete da uključite ili isključite Wi-Fi.
	Jednostavno povezivanje	Možete da povežete rernu sa SmartThings serverom putem Wi-Fi veze. Kada je rerna povezana, pomoću aplikacije SmartThings možete da proveravate status rerne i/ili upravljate njom putem mobilnog uređaja.
	Daljinsko upravljanje	Izaberite Aktiviraj , a zatim pritisnite Regulator da biste dozvolili kol centru da daljinski pristupa rerni radi provere internih informacija.

Meni	Podmeni	Opis
Ekran	Svetlina	Možete da promenite svetlinu ekrana.
	Čuvar ekrana	Možete da uključite ili isključite čuvar ekrana. 📄 NAPOMENA <ul style="list-style-type: none"> • Čuvar ekrana je funkcija koja prikazuje datum i vreme na ekranu ako u režimu mirovanja nema unosa određeno vreme. • Uključite čuvar ekrana da biste aktivirali Temu sata i Vremensko ograničenje.
	Tema sata	Možete da izaberete temu sata.
	Vremensko ograničenje	Možete da podesite vremenski period posle kojeg se uključuje čuvar ekrana. 📄 NAPOMENA <ul style="list-style-type: none"> • Potrošnja energije može da se poveća zavisno od podešavanja. • Kada je vremensko ograničenje podešeno na „Uvek uključeno“, svetlina LCD ekrana automatski prelazi na 2. nivo ako 3 minuta ne postoji neka radnja.



Meni	Podmeni	Opis
Datum i vreme	Automatski datum i vreme	Možete da uključite ili isključite ažuriranje vremena putem interneta. Morate da budete povezani na Wi-Fi mrežu.
	Izaberite vremensku zonu	Možete da izaberete vremensku zonu. (Morate da onemogućite automatski datum i vreme.)
	Podešavanje datuma	Možete ručno da podesite datum. (Morate da onemogućite automatski datum i vreme.)
	Podešavanje vremena	Možete ručno da podesite vreme. (Morate da onemogućite automatski datum i vreme.)
	Izaberite format vremena	Možete da izaberete 12-časovni ili 24-časovni format vremena.
Jezik		Možete da izaberete jezik.
Jačina zvuka		Možete da podesite jačinu zvuka rerne.
Tvrdoća vode		Možete da podesite tvrdoću vode koju koristite za režime sa upotrebom pare. <ul style="list-style-type: none"> • Meka: Do 120 ppm • Srednja: 120-240 ppm • Srednje tvrda: 240-350 ppm • Tvrda: Preko 350 ppm
Pomoć	Rešavanje problema	Možete da otvorite alatku za rešavanje problema.
	Vodič za prvo korišćenje	Možete da vidite jednostavna uputstva za osnovno korišćenje rerne.

Radnje

Meni	Podmeni	Opis
O uređaju	Naziv modela	Možete da vidite naziv modela rerne.
	Verzija softvera	Možete da proverite aktuelnu verziju firmvera. Kada je dostupna nova verzija softvera, dugme Ažuriranje softvera se prikazuje u ovom meniju.
	Pravne informacije	Možete da pogledate pravne informacije.

Zaključavanje

Možete da zaključate kontrolnu tablu da biste sprečili neželjene radnje.

- Da biste aktivirali funkciju Zaključavanje, dodirnite dugme  na kontrolnoj tabli, izaberite **Zaključavanje**, a zatim pritisnite **Regulator**.
- Da biste deaktivirali funkciju Zaključavanje, dodirnite i držite dugme  dok se ne prikaže poruka „Kontrola je otključana“.

Pametno kuvanje

Automatsko kuvanje

U sledećoj tabeli možete da vidite 35 automatskih programa za kuvanje parom, pečenje, grilovanje i podgrevanje. Tabela sadrži količine i odgovarajuće preporuke. Pre korišćenja ovih programa, uvek napunite rezervoar za vodu do maksimalnog nivoa svežom vodom. Drugi programi koriste režim ventilatora ili režim grila. Za vađenje koristite rukavice!

1. Kuvanje na pari

Namirnica	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo police
Cvetovi brokolija	0,2-0,6	Posuda za pripremu na pari, perforirana	2
Cvetovi karfiola	0,2-0,6	Posuda za pripremu na pari, perforirana	2
Riblji file na pari	0,2-1,0	Posude za pripremu na pari, perforirane	2
Riblja šnicla na pari	0,2-1,0	Posude za pripremu na pari, perforirane	2
Kozice na pari	0,2-0,5	Posude za pripremu na pari, perforirane	2

Namirnica	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo police
Pileća prsa na pari	0,2-1,0	Posude za pripremu na pari, perforirane	2
	Stavite pileća prsa u posude za pripremu na pari i pritisnite dugme za početak kuvanja. Možete da koristite pleh za pečenje na dnu rerne za kapanje.		
Jaje, srednje kuvano	0,1-0,6	Posuda za pripremu na pari, perforirana	2
	Stavite 2-10 jaja u posudu za pripremu na pari. Ako volite čvršća jaja, ostavite ih da odstoje nekoliko minuta.		
Polovine krompira na pari	0,4-0,8	Posuda za pripremu na pari, perforirana	2
	Isecite krompire (svaki 150-200 g) na polovine, stavite ih u posudu za pripremu na pari i pritisnite dugme za početak kuvanja.		
Beli pirinač	0,2-0,4	Posuda za pripremu na pari, perforirana	2
	Ravnomerno rasporedite beli pirinač (basmati ili pandan) u ravnoj posudi od vatrostalnog stakla. Za svakih 100 g pirinča dodajte 200 ml hladne vode. Promešajte posle kuvanja na pari.		
Flan, na pari	0,4-0,6	Posuda za pripremu na pari, perforirana	2
	Stavite mešavinu za flan u 6 malih posuda za flan (100 ml u svaku). Pokrijte providnom folijom. Stavite posude u posudu za pripremu na pari.		
Potapanje sušenog voća	0,1-0,5	Posuda za pripremu na pari, perforirana	2
	Stavite sušeno voće (kajsije, šljive, jabuke) u posudu za pripremu na pari.		
Topljenje čokolade	0,1-0,3	Posuda za pripremu na pari, perforirana	2
	Čokoladu (čistu ili za kuvanje) izlomite na komade, stavite u malu posudu od vatrostalnog stakla i pokrijte plastičnom folijom ili plastičnim poklopcem. Stavite posudu u posudu za pripremu na pari. Držite posudu poklopljenu tokom trajanja programa. Kada izvadite posudu, dobro promešajte. (Za belu ili mlečnu čokoladu smanjite vreme 5 minuta)		

2. Pečenje

Namirnica	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo police
Pita od jabuka	1,2-1,4	Rešetka za rernu	1
	Stavite pitu od jabuka u okruglu metalnu posudu. Stavite na rešetku za rernu. Opsezi težine obuhvataju jabuku itd.		
Osnova za voćnu pitu	0,3-0,5	Rešetka za rernu	2
	Stavite smesu u metalni tanjir na rešetki za rernu.		
Brauniji	0,5-0,7	Rešetka za rernu	2
	Stavite testo u okruglu posudu od vatrostalnog stakla ili keramičku posudu, pa na rešetku za pećnicu.		
Holandska pita sa maslacem	0,5-0,7	Rešetka za rernu	1
	Stavite smesu u metalni tanjir na rešetki za rernu.		
Holandski kolač	0,7-0,8	Rešetka za rernu	2
	Stavite sveže testo u pravougaonu metalnu posudu za pečenje odgovarajuće veličine (dužina 25 cm). Stavite posudu na rešetku za rernu tako da bude paralelna sa vratima rerne.		
Mafini	0,5-0,6	Rešetka za rernu	2
	Stavite testo za mafine u metalnu posudu za mafine koja je pogodna za 12 mafina. Postavite posudu na sredinu rešetke za rernu.		
Biskvit torta	0,3-0,6	Rešetka za rernu	1
	Stavite 300 g testa u okruglu crnu posudu za pečenje prečnika 18 cm, 400 g testa u posudu prečnika 24 cm i 500 g testa u posudu prečnika 26 cm. Postavite posudu na sredinu rešetke za rernu.		
Domaća pica	0,6-1,0	Pleh za pečenje	1
	Stavite picu na pleh za pečenje. Opsezi težine obuhvataju dodatke kao što su sos, povrće, šunka i sir.		

Pametno kuvanje

3. Grilovanje

Namirnica	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo police
Goveda šnicla, tanka	0,3-0,6	Rešetka za rernu / Pleh za pečenje	4 / 1
	Stavite govede šnicle jednu pored druge na sredinu rešetke za rernu i pleh za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite U redu , a zatim pritisnite Regulator . Zatim izaberite Nastavi , a onda pritisnite Regulator da biste nastavili postupak.		
Komadi piletine	0,5-0,7 1,0-1,2	Rešetka za rernu / Pleh za pečenje	4 / 1
	Premažite ohlađene komade piletine uljem i začinima. Stavite ih na rešetku za rernu i pleh za pečenje tako da kožica bude okrenuta nadole. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite U redu , a zatim pritisnite Regulator . Zatim izaberite Nastavi , a onda pritisnite Regulator da biste nastavili postupak.		
Pileći bataci	0,5-0,7	Rešetka za rernu / Pleh za pečenje	4 / 1
	Stavite marinirane pileće batakke jedan pored drugog na rešetku za rernu i pleh za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite U redu , a zatim pritisnite Regulator . Zatim izaberite Nastavi , a onda pritisnite Regulator da biste nastavili postupak.		
Grilovana riblja šnicla	0,3-0,6	Rešetka za rernu / Pleh za pečenje	4 / 1
	Marinirajte riblje filete (1 cm) i stavite jedan pored drugog na rešetku za rernu i pleh za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite U redu , a zatim pritisnite Regulator . Zatim izaberite Nastavi , a onda pritisnite Regulator da biste nastavili postupak.		

Namirnica	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo police
Grilovani riblji file	0,3-0,6	Rešetka za rernu / Pleh za pečenje	4 / 1
	Marinirajte riblje filete (1 cm) i stavite jedan pored drugog na rešetku za rernu i pleh za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite U redu , a zatim pritisnite Regulator . Zatim izaberite Nastavi , a onda pritisnite Regulator da biste nastavili postupak.		
Jagnjeći kotleti	0,3-0,6	Rešetka za rernu / Pleh za pečenje	4 / 1
	Marinirajte jagnjeće kotlete. Stavite jagnjeće kotlete na rešetku za rernu i pleh za pečenje. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite U redu , a zatim pritisnite Regulator . Zatim izaberite Nastavi , a onda pritisnite Regulator da biste nastavili postupak.		

4. Pečenje

Namirnica	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo police
Celo pile	1,0-1,1 1,2-1,3	Rešetka za rernu / Pleh za pečenje	2 / 1
	Premažite ohlađeno pile uljem i začinima. Stavite ga na sredinu rešetke za rernu i pleha za pečenje tako da brsa budu okrenuta nadole. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite U redu , a zatim pritisnite Regulator . Zatim izaberite Nastavi , a onda pritisnite Regulator da biste nastavili postupak.		
Pečena govedina, srednje pečena	1,1-1,3	Rešetka za rernu / Pleh za pečenje	2 / 1
	Premažite govedinu uljem i začinima (samo biberom, so treba da dodate posle pečenja). Stavite meso na rešetku za rernu i pleh za pečenje tako da strana sa masnoćom bude okrenuta nadole. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite U redu , a zatim pritisnite Regulator . Zatim izaberite Nastavi , a onda pritisnite Regulator da biste nastavili postupak. Posle pečenja, ostavite da odstoji 5-10 minuta, pa zavijte u aluminijumsku foliju.		
Svinjsko pečenje	0,7-0,9	Rešetka za rernu / Pleh za pečenje	2 / 1
	Stavite svinjsko pečenje, koje ste premazali uljem i začinima, na rešetku za rernu i pleh za pečenje tako da strana sa masnoćom bude okrenuta nadole. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite U redu , a zatim pritisnite Regulator . Zatim izaberite Nastavi , a onda pritisnite Regulator da biste nastavili postupak.		

Namirnica	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo police
Cela riba	0,4-0,8	Rešetka za rernu / Pleh za pečenje	2 / 1
	Premažite kožicu cele ribe uljem, začinskim biljem i začinima. Poredajte ribu jednu pored druge na rešetku za rernu i pleh za pečenje tako da glava bude postavljena do repa. Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite U redu , a zatim pritisnite Regulator . Zatim izaberite Nastavi , a onda pritisnite Regulator da biste nastavili postupak. Ovaj program je pogodan za celu ribu, kao što je pastrmka, smud ili zlatna orada.		
Pečeno povrće	0,2-0,5	Pleh za pečenje	4
	Stavite povrće, kao što su kriške tikvice, komadi paprike, kriške patlidžana, pečurke i čeri paradajz, u pleh za pečenje. Premažite mešavinom maslinovog ulja, začinskog bilja i začina.		
Pečeni krompir	0,4-0,8	Pleh za pečenje	2
	Koristite krompir srednje veličine. Operite i očistite krompir. Premažite površinu mešavinom maslinovog ulja, soli, bibera i začinskog bilja. Stavite krompire jedan pored drugog na pleh za pečenje.		

5. Automatsko podgrevanje

Namirnica	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo police
Smrznuta pica	0,3-0,4 0,4-0,5	Rešetka za rernu	2
	Smrznutu picu stavite na sredinu rešetke za rernu.		
Smrznuti pomfrit iz rerne	0,4-0,5	Pleh za pečenje	2
	Rasporedite smrznuti pomfrit na plehu za pečenje.		
Smrznuti riblji štapići	0,3-0,5	Pleh za pečenje	2
	Ravnomerno rasporedite smrznute riblje štapiće na plehu za pečenje. Ako ih okrenete kada čujete zvučni signal, možete da postignete bolje rezultate.		

Pametno kuvanje

Automatsko odmrzavanje

Namirnica	Težina (kg)	Vreme stajanja (min.)	Nivo police
Smrznuto meso	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Uvek zaštitite ivice aluminijumskom folijom. Ovaj program se može koristiti za govedinu, jagnjetinu, svinjetinu, šnicle, odreske, mleveno meso. Stavite meso na rešetku za rernu. Stavite rešetku za rernu na nivo 2, a pleh za pečenje na nivo 1.
Smrznuta živina	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Uvek zaštitite krajeve bataka i krila aluminijumskom folijom. Ovaj program je pogodan za celo pile, kao i za komade piletine. Stavite živinu na rešetku za rernu. Stavite rešetku za rernu na nivo 2, a pleh za pečenje na nivo 1.
Smrznuta riba	0,3-0,8	10-30	Uvek zaštitite rep ribe aluminijumskom folijom. Ovaj program je pogodan za celu ribu, kao i za riblje filete. Stavite ribu na rešetku za rernu. Stavite rešetku za rernu na nivo 2, a pleh za pečenje na nivo 1.
Smrznuti hleb	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Stavite hleb vodoravno na pleh za pečenje na nivou 2. Ovaj program je pogodan za sve vrste sečenog hleba, kao i za kiflice i bagete.
Smrznuto voće	0,2-0,6	5-10	Ravnomerno rasporedite voće na plehu za pečenje na nivou 2. Ovaj program je pogodan za sve vrste sečenog voća ili bobičastog voća.

OPREZ

- Posle odmrzavanja mesa (naročito živine), uključite praznu rernu u konvekcionom režimu (200 °C) oko 10 minuta da biste ubili bakterije u unutrašnjosti rerne.
- Nemojte da ponovo zamrzavate hranu posle odmrzavanja.

NAPOMENA

1. Kada završite sa odmrzavanjem, prospite vodu u pleh i isperite rezervoar.
2. Posušite prostor za kuvanje suvom krpom ako ima preostale vode.
3. Rashladni ventilator uvek radi 3-10 minuta posle režima Automatsko odmrzavanje. Međutim, to nije kvar i ne treba da brinete.

Ručno kuvanje

Režim sa upotrebom pare

Kuvanje parom

Koristite podešavanja i vremena u ovoj tabeli kao smernice za kuvanje na pari.

Preporučujemo vam da uvek napunite rezervoar za vodu svežom vodom do maksimalnog nivoa.

Ponekad možete da koristite pleh za pečenje u dnu rerne za prikupljanje kondenzata, npr. kada pripremate riblji file.

Namirnica	Vreme (min.)	Dodatni element (nivo police)
Cvetovi brokolija	12-14	Posuda za pripremu na pari, perforirana (2)
Cela šargarepa	25-30	Posuda za pripremu na pari, perforirana (2)
Sečeno povrće (paprika, tikvice, šargarepa, crni luk)	15-20	Posuda za pripremu na pari, perforirana (2)
Boranija	20-25	Posuda za pripremu na pari, perforirana (2)
Špargla	10-15	Posuda za pripremu na pari, perforirana (2)
Celo povrće (artičoke, ceo karfiol, klip kukuruza)	25-35	Posuda za pripremu na pari, perforirana (2)
Oljušten krompir (isečen na četvrtine)	30-35	Posuda za pripremu na pari, perforirana (2)
Riblji file (debljine 2 cm)	15-20	Posuda za pripremu na pari, perforirana (2)
Kozice (sirove/hekuvane)	10-14	Posuda za pripremu na pari, perforirana (2)
Pileća prsa	23-28	Posuda za pripremu na pari, perforirana (2)
Kuvana jaja (tvrdo kuvana)	16-20	Posuda za pripremu na pari, perforirana (2)
Smrznute knedle sa kvascem	25-30	Posuda za pripremu na pari, perforirana (2)

Namirnica	Vreme (min.)	Dodatni element (nivo police)
Beli pirinač (basmati ili pandan) (Koristite ravnu vatrostralnu posudu, dodajte duplu količinu vode)	30-35	Posuda za pripremu na pari, perforirana (2)
Pirinač sa mlekom (Koristite ravnu vatrostralnu posudu, dodajte duplu ili četvorostruku količinu mleka)	40-50	Posuda za pripremu na pari, perforirana (2)
Voćni kompot (Koristite ravnu ovalnu vatrostralnu posudu, dodajte 1 kašičicu šećera i 2 kašike vode)	25-35	Posuda za pripremu na pari, perforirana (2)
Flan/krem (6 posuda za dezerte, svaka 100 ml, pokrijte posude folijom)	20-25	Posuda za pripremu na pari, perforirana (2)
Krem od jaja (Koristite veliku ravnu vatrostalnu posudu, pokrijte posudu folijom)	30-35	Posuda za pripremu na pari, perforirana (2)

Pametno kuvanje

Kuvanje parom na dva nivoa

Koristite podešavanja i vremena u ovoj tabeli kao smernice za kuvanje parom. Preporučujemo vam da uvek napunite rezervoar za vodu svežom vodom do maksimalnog nivoa. Ako imate različite namirnice koje zahtevaju slično vreme pripreme, sve namirnice možete da stavite u rernu odjednom. U suprotnom, prvo stavite namirnice sa najdužim vremenom pripreme. Stavite posudu za pripremu na pari na nivo 2, a rešetku za rernu na nivo 4.

Namirnica	Vreme (min.)	Dodatni element (nivo police)
Kuvanje na 2 nivoa: Dva jela (riblji fileti/sečeno povrće)	15-20	Rešetka za rernu (4) / Posuda za pripremu na pari, perforirana (2)
Kuvanje na 2 nivoa: Dva jela (pileća prsa/celo povrće)	25-30	Rešetka za rernu (4) / Posuda za pripremu na pari, perforirana (2)

Preporučujemo vam da koristite ravnu vatrostalnu posudu na reški za rernu. Produžite vreme kuvanja za 20-30% zavisno od vrste hrane ako želite da pripremate različite namirnice istovremeno.

Parna konvekcija / Gornji grejni element sa parom + Konvekcija / Donji grejni elementi sa parom + Konvekcija

Koristite podešavanja i vremena u ovoj tabeli kao smernice za pečenje. Preporučujemo vam da uvek napunite rezervoar za vodu svežom vodom do maksimalnog nivoa.

Namirnica	Kombinovano Režim sa parom	Temperatura (°C)	Prethodno zagrevanje	Nivo pare	Vreme (min.)	Dodatni element (nivo police)
Štapići od lisnatog testa (dodajte rendani sir)	Parna konvekcija	200	0	Nizak	15-20	Pleh za pečenje (1)
Kroasani (gotovo testo za kroasane)	Parna konvekcija	180	0	Nizak	20-25	Pleh za pečenje (1)
Domaći hleb	Donji grejni elementi sa parom + Konvekcija	180	0	Srednji	30-40	Rešetka za rernu (1)
Gratinirano povrće/Gratinirani krompir	Parna konvekcija	160-180	0	Srednji	35-50	Rešetka za rernu (2)
Pečena govedina, 1 kg Srednje pečena	Gornji grejni element sa parom + Konvekcija	1. faza: 180 2. faza: 180	X	Visok	1. faza: 25-35 2. faza: 25-35	Rešetka za rernu (2) / Pleh za pečenje (1)
Celo pile	Gornji grejni element sa parom + Konvekcija	1. faza: 210 2. faza: 210	X	Visok	1. faza: 30-40 2. faza: 20-30	Rešetka za rernu (2) / Pleh za pečenje (1)
Komadi piletine	Gornji grejni element sa parom + Konvekcija	1. faza: 210 2. faza: 210	X	Visok	1. faza: 20-30 2. faza: 20-30	Rešetka za rernu (2) / Pleh za pečenje (1)

NAPOMENA

- Preporučujemo vam da okrenete hranu između 1. i 2. faze.
- Ako otvorite vrata dok je priprema hrane u toku, rerna će prestati da radi. Da biste ponovo pokrenuli rernu, zatvorite vrata, izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Regulator**.

Vodič za konvekciju

Konvekcija

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za pečenje.

Preporučujemo vam da prethodno zagrejete rernu pomoću režima konvekcije.

Namirnica	Temperatura (°C)	Vreme (min.)	Dodatni element (nivo police)
Kvadratni kalup za tortu od lešnika	160-170	60-70	Rešetka za rernu (1)
Kalup za tortu sa limunom u obliku prstena ili činije	150-160	50-60	Rešetka za rernu (1)
Biskvit torta	150-160	25-35	Rešetka za rernu (1)
Osnova za voćni flan	150-170	25-35	Rešetka za rernu (1)
Plijosnati voćni kolač (testo sa kvascem)	150-170	30-40	Pleh za pečenje (2)
Kroasani	170-180	10-15	Pleh za pečenje (1)
Kiflice	180-190	10-15	Pleh za pečenje (1)
Kolačići	160-180	10-20	Pleh za pečenje (2)
Pomfrit iz rerne	200-220	15-20	Pleh za pečenje (2)

Gornji grejni element + Konvekcija

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za pečenje.

Preporučujemo vam da prethodno zagrejete rernu pomoću režima Gornji grejni element + Konvekcija.

Stavite meso na rešetku za rernu, pratite savete za nivo police u tabeli i koristite pleh za pečenje kao tiganj za ulje na nivou 1.

Namirnica	Temperatura (°C)	Vreme (min.)	Dodatni element (nivo police)
Pečena govedina (1 kg / srednje pečena)	170-190	60-90	Rešetka za rernu (2) / Pleh za pečenje (1)
Svinjska plečka / rolat (1 kg)	180-200	90-120	Rešetka za rernu (2) / Pleh za pečenje (1)
Jagnjeće pečenje / jagnjeća noga (0,8 kg)	190-210	50-80	Rešetka za rernu (2) / Pleh za pečenje (1)
Celo pile (1,2 kg)	200-220	50-70	Rešetka za rernu (2) / Pleh za pečenje (1)
Cela pastrmka (2 komada / 0,5 kg)	180-200	30-40	Rešetka za rernu (2) / Pleh za pečenje (1)
Pačja prsa (0,3 kg)	180-200	25-35	Rešetka za rernu (2) / Pleh za pečenje (1)

Pametno kuvanje

Donji grejni element + Konvekcija

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za pečenje.

Preporučujemo vam da prethodno zagrejte rernu pomoću režima Donji grejni element + Konvekcija.

Namirnica	Temperatura (°C)	Vreme (min.)	Dodatni element (nivo police)
Domaća pica	180-200	20-30	Pleh za pečenje (1)
Ohlađeni prethodno pečeni kiš / Pita	180-200	10-15	Rešetka za rernu (1)
Smrznuta samorastuća pica	180-200	15-20	Pleh za pečenje (1)
Smrznuta pica	180-200	15-25	Pleh za pečenje (1)
Ohlađena pica	180-200	8-15	Pleh za pečenje (1)
Pita od jabuka	160-180	60-70	Rešetka za rernu (1)
Lisnato pecivo, punjenje od jabuka	180-200	10-15	Pleh za pečenje (1)

Vodič za roštilj

Veliki roštilj

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za roštilj.

Podesite temperaturu roštilja na 220 °C i prethodno ga zagrevajte 5 minuta.

Namirnica	1. vreme (min.)	2. vreme (min.)	Dodatni element (nivo police)
Ražnjići	8-10	6-8	Rešetka za rernu (4) / Pleh za pečenje (1)
Svinjski odresci	7-9	5-7	Rešetka za rernu (4) / Pleh za pečenje (1)
Kobasice	6-8	6-8	Rešetka za rernu (4) / Pleh za pečenje (1)
Komadi piletine	20-25	15-20	Rešetka za rernu (4) / Pleh za pečenje (1)
Fileti lososa	8-12	6-10	Rešetka za rernu (4) / Pleh za pečenje (1)
Komadi povrća	15-20	-	Pleh za pečenje (4)
Tost	2-3	1-2	Rešetka za rernu (4)
Tost sa sirom	3-5	-	Rešetka za rernu (4)

Roštilj sa ventilatorom

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za roštilj.

Podesite temperaturu roštilja na 220 °C i prethodno ga zagrevajte 5 minuta.

Namirnica	Vreme (min.)	Dodatni element (nivo police)
Kobasice	8-10	Rešetka za rernu (3)
Kriške krompira	20-25	Rešetka za rernu (3)
Smrznuti pomfrit iz rerne	15-20	Pleh za pečenje (3)
Smrznuti kroketi	20-25	Pleh za pečenje (3)
Smrznuti medaljoni	15-20	Pleh za pečenje (3)
Fileti lososa	15-20	Rešetka za rernu (3) / Pleh za pečenje (1)
Ribljii fileti	12-17	Rešetka za rernu (3) / Pleh za pečenje (1)
Cela riba	15-20	Rešetka za rernu (3) / Pleh za pečenje (1)
Komadi piletine	30-40	Rešetka za rernu (3) / Pleh za pečenje (1)

Vodič za režim Obični ventilator

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za pečenje.

Preporučujemo vam da prethodno zagrejte rernu pomoću režima Obični ventilator.

Namirnica	Temperatura (°C)	Vreme (min.)	Dodatni element (nivo police)
Lazanje	200-220	20-25	Rešetka za rernu (2)
Gratinirano povrće	180-200	20-30	Rešetka za rernu (2)
Gratinirani krompir	180-200	40-60	Rešetka za rernu (2)
Smrznuti pica bageti	160-180	10-15	Pleh za pečenje (2)
Mramorni kolač	160-180	50-70	Rešetka za rernu (1)
Kolač	150-170	50-60	Rešetka za rernu (1)
Mafini	180-200	20-30	Rešetka za rernu (1)
Kolačići	180-200	10-20	Pleh za pečenje (2)

Eko-konvekcija

Ovaj režim koristi sistem optimizovanog grejanja tako da štedite struju tokom pripreme jela. Preporučujemo vam da u ovoj kategoriji ne zagrevate rernu pre pripreme hrane kako biste uštedeli više struje.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Temperatura (°C)	Vreme (min.)
Voćni kolači sa mrvicama, 0,8-1,2 kg	Rešetka za rernu	1	160-180	50-70
Pečeni krompir, 0,4-0,8 kg	Pleh za pečenje	2	190-200	60-70
Kobasice, 0,3-0,5 kg	Rešetka za rernu + Pleh za pečenje	2 1	160-180	20-30
Smrznuti pomfrit iz rerne, 0,3-0,5 kg	Pleh za pečenje	2	180-200	30-40
Smrznute kriške krompira, 0,3-0,5 kg	Pleh za pečenje	2	190-210	30-40
Riblji fileti, pečeni, 0,4-0,8 kg	Rešetka za rernu + Pleh za pečenje	2 1	200-220	25-35
Hrskavi riblji fileti, pohovani, 0,4-0,8 kg	Rešetka za rernu + Pleh za pečenje	2 1	200-220	30-40
Pečena govedina, 0,8-1,2 kg	Rešetka za rernu + Pleh za pečenje	2 1	180-200	60-70
Pečeno povrće, 0,4-0,6 kg	Pleh za pečenje	2	200-220	20-30

Savet za uštedu struje

- Ako je vreme kuvanja duže od 30 minuta, možete da isključite rernu 5-10 minuta pre predviđenog završetka kuvanja da biste uštedeli struju. Preostala toplota će dovršiti kuvanje.
- Ne otvarajte vrata rerne često tokom kuvanja da biste održali temperaturu unutar rerne i uštedeli struju i vreme.

Vodič za intenzivno kuvanje

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za pečenje.

Preporučujemo vam da prethodno zagrejete rernu pomoću režima Intenzivno kuvanje (Gornji + Donji grejni element + Konvekcija).

Namirnica	Temperatura (°C)	Vreme (min.)	Dodatni element (nivo police)
Lazanje (2 kg)	180-200	20-30	Rešetka za rernu (1)
Gratinirano povrće (2 kg)	160-180	40-60	Rešetka za rernu (1)
Gratinirani krompir (2 kg)	160-180	60-90	Rešetka za rernu (1)
Pečena govedina (2 kg / srednje pečena)	160-180	60-90	Rešetka za rernu (2) / Pleh za pečenje (1)
Cela patka (2 kg)	180-200	60-90	Rešetka za rernu (2) / Pleh za pečenje (1)
2 cela pileta (1,2 kg svako)	200-220	60-90	Rešetka za rernu (2) / Pleh za pečenje (1)

Pro-pečenje

Ovaj režim sadrži ciklus automatskog zagrevanja na temperaturu od preko 200 °C.

Gornji grejni element i konvekcionni ventilator rade zajedno kako bi se meso zapeklo. Hrana se potom priprema na niskoj temperaturi koju ste prethodno izabrali.

Tokom ovog postupka rade gornji i donji grejni elementi.

Ovaj režim je pogodan za pečenje mesa, živine i ribe.

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za pečenje.

Namirnica	Temperatura (°C)	Vreme (sati)	Dodatni element (nivo police)
Pečena govedina	80-100	3:30-4:30	Rešetka za rernu (2) / Pleh za pečenje (1)
Svinjsko pečenje	90-110	3:30-4:00	Rešetka za rernu (2) / Pleh za pečenje (1)
Pačetina, prsa	80-100	1:30-2:00	Rešetka za rernu (2) / Pleh za pečenje (1)
Govedi filet	80-100	1:30-2:00	Rešetka za rernu (2) / Pleh za pečenje (1)
Svinjski filet	80-100	1:30-2:00	Rešetka za rernu (2) / Pleh za pečenje (1)

Pametno kuvanje

Prženje na vazduhu

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za prženje na vazduhu.

Nije potrebno prethodno zagrevanje.

Hrana	Veličina porcije (g)	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (min.)	Nivo police
Krompir				
Smrznuti pomfrit iz rerne	500-1000	210-220	20-25	3
Smrznuti pomfrit iz rerne, začinjjen	500-1000	210-220	15-20	3
Smrznute loptice od krompira	500-1000	210-220	15-20	3
Smrznuti rendani krompir*	500-1000	210-220	15-20	3
Smrznute kriške krompira	500-1000	210-220	15-20	3
Domaći pomfrit iz rerne	500-1000	190-200	20-25	3
Domaće kriške krompira*	500-1000	200-210	20-25	3
Smrznuto				
Smrznuti pileći medaljoni	300-500	210-220	15-20	3
Smrznuta pileća krilca*	500-1000	210-220	25-30	3
Smrznuti kolutići od luka	300-500	210-220	10-15	3
Smrznuti riblji štapići	300-500	210-220	15-20	3
Smrznuti pileći štapići	500-1000	210-220	20-25	3
Smrznuti ćurosi	300-500	190-200	10-15	3
Živina				
Sveži bataci*	500-1000	200-210	30-35	3
Sveža pileća krilca*	300-500	200-210	27-32	3
Pileća prsa, pohovana*	300-500	200-210	25-30	3

Hrana	Veličina porcije (g)	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (min.)	Nivo police
Povrće				
Špargla, pohovana	100-300	200	15-20	3
Plavi patlidžan, pohovan	200-400	200	15-20	3
Gljive, pohovane	100-300	200	15-20	3
Luk, pohovan	100-300	200	15-20	3
Karfiol, pohovan	300-500	190-200	15-20	3
Mešano povrće, pohovano	300-500	200	15-20	3

* Okrenite posle 2/3 vremena kuvanja.

NAPOMENA

- Postavite pleh ili tacnu za pečenje na rešetku ispod pleha za prženje vazduhom u slučaju da kaplje mast. Tako ćete sprečiti prskanje i dim.
- Pre korišćenja pleha za pečenje, proverite maksimalnu dozvoljenu temperaturu pleha za pečenje.
- Kada spremate svežu ili domaću hranu, ravnomerno premažite uljem veću površinu pleha kako bi hrana bila hrskavija.

Kuvanje na više nivoa (Specijalno)

Koristite temperature i vremena u ovoj tabeli kao smernice za pečenje.

Preporučujemo vam da prethodno zagrejete rernu pomoću režima Kuvanje na više nivoa.

Namirnica	Temperatura (°C)	Vreme (min.)	Dodatni element (nivo police)
Mali kolači	150-160	20-30	2 pleha za pečenje (4+2)
Mini pite	160-180	20-30	2 pleha za pečenje (4+2)
Kroasani	160-180	20-30	2 pleha za pečenje (4+2)
Lisnato testo	180-200	30-40	2 pleha za pečenje (4+2)
Kolačići	170-190	15-20	2 pleha za pečenje (4+2)
Lazanje	160-180	30-45	Rešetka za rernu (4) / Pleh za pečenje (2)
Smrznuti pomfrit iz rerne	180-200	30-50	2 pleha za pečenje (4+2)
Smrznuti medaljoni	180-200	20-30	2 pleha za pečenje (4+2)
Smrznuta pica	200-220	20-30	Rešetka za rernu (4) / Pleh za pečenje (2)

Probna jela

Prema standardu EN 60350

1. Pečenje

Preporuke za pečenje se odnose na unapred zagrejanu rernu. Umetnite pleh za pečenje tako da kosa strana bude okrenuta ka vratima.

Vrsta hrane	Posuda i napomene	Nivo police	Režim kuvanja	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (min.)
Mali kolači	Pleh za pečenje	1	Obični ventilator	150-160	20-30
		1	Konvekcija	150-160	20-25
	Pleh za pečenje + Pleh za pečenje	2 + 4	Kuvanje na više nivoa	150-160	20-30
Biskvit torta bez masti	Kalup za torte na velikoj rešetki (Premazan tamnim slojem, obim 26 cm)	1	Konvencionalno	150-160	20-30
		1	Konvekcija	150-160	30-35
Mrvljivi kolačići	Pleh za pečenje	1	Konvencionalno	150-160	20-30
		1	Konvekcija	150-160	20-30
Kolač od jabuka sa kvascem	Pleh za pečenje	1	Konvencionalno	150-160	40-50
		1	Konvekcija	150-160	45-55
Pita od jabuka	Velika rešetka + 2 kalupa za torte * (Premazana tamnim slojem, prečnik 20 cm)	1 postavljen dijagonalno	Donji grejni element + Konvekcija	170-190	70-90

* Dva kalupa postavite tako da jedan bude na zadnjoj levoj strani rešetke, a drugi na prednjoj desnoj strani rešetke.

2. Grilovanje

Unapred zagrejte praznu rernu 5 minuta pomoću funkcije Roštilj.

Vrsta hrane	Posuda i napomene	Nivo police	Režim kuvanja	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (min.)
Tost od belog hleba	Rešetka za rernu	4	Roštilj	250	1. 1-2 2. 1-2
Govedi hamburgeri (12)	Rešetka za rernu + Pleh za pečenje (za prikupljanje kapljica masti)	4+2	Roštilj	250	1. 10-15 2. 10-15

Održavanje

Čišćenje

Redovno čistite rernu da biste sprečili nakupljanje nečistoća na rerni i unutar nje. Takođe obratite posebnu pažnju na vrata i zaptivne površine vrata (samo kod određenih modela).

Ako vrata ne mogu lako da se otvore ili zatvore, prvo proverite da li se nakupilo nečistoća na zaptivnom sistemu na vratima. Mekom krpom navlaženom vodom u koju je rastvoren deterdžent očistite unutrašnju i spoljašnju stranu rerne. Isperite i dobro osušite.

Ako na spoljašnjosti rerne postoje otisci prstiju, masnoća ili mrlje (npr. na površini vrata ili ekranu), očistite ih mekanom krpom i sredstvom za čišćenje stakla ili neutralnim deterdžentom, a zatim posušite mekanom, čistom i suvom krpom.

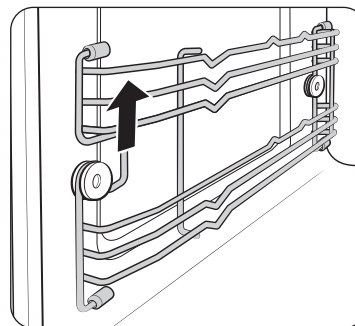
Da biste otklonili uporne nečistoće neprijatnog mirisa sa unutrašnje strane rerne

1. U praznu rernu stavite šolju razblaženog soka od limuna na sredinu unutrašnjeg prostora.
2. Grejte rernu 10 minuta na maksimalnoj temperaturi režima rerne.
3. Kada se ciklus završi, sačekajte da se rerna ohladi. Zatim otvorite vrata i očistite prostor za obradu hrane.

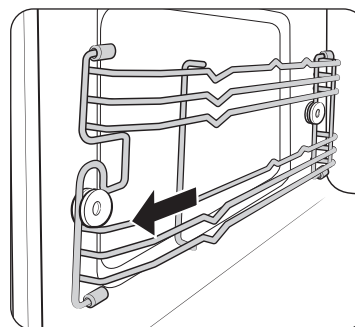
⚠ OPREZ

- Održavajte čistoću vrata i zaptivnih površina vrata da bi se ona lako otvarala i zatvarala. U suprotnom, može doći do skraćivanja radnog veka rerne.
- Pazite da ne prolijete vodu u ventilacione otvore rerne.
- Prilikom korišćenja nemojte koristiti abrazivna ili hemijska sredstva.
- Nakon svake upotrebe rerne, blagim deterdžentom očistite prostor za obradu hrane nakon što se rerna ohladi.

Bočni nosači (samo određeni modeli)



1. Podignite prednji deo nosača da biste ga oslobodili od držača.



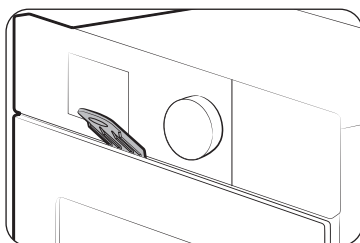
2. Povucite nosač da biste ga izvadili.
3. Skinite nosač sa druge strane na isti način.
4. Očistite oba bočna nosača.
5. Kada završite, pratite 1. i 2. korak obrnutim redosledom da biste sklopili nosače.

📖 NAPOMENA

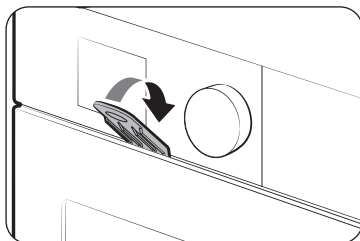
Rerna radi i kada ne postavite bočne nosače i rešetke.

Ručno otvaranje vrata

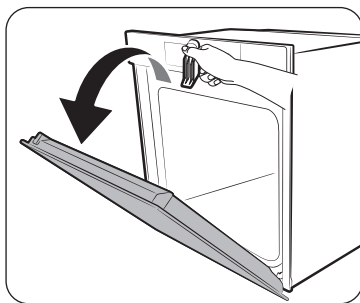
Ako se vrata ne otvore automatski i želite da ih otvorite ručno, možete da ih otvorite pomoću otvarača vrata.



1. Umetnite otvarač vrata u otvor između vrata i kontrolne table.



2. Podignite otvarač vrata.



3. Vrata će se otvoriti ručno.

⚠ UPOZORENJE

- Vrata mogu da budu vrela. Koristite rukavice za rernu kada otvarate vrata ručno.
- Velika količina pare može da izađe ako vrata otvorite ručno. Para može da izazove opekotine. Udaljite se od rerne i sačekajte da para izađe pre nego što izvadite hranu iz rerne.

📖 NAPOMENA

Ako se vrata ne otvore automatski, izvucite strujni kabl iz utičnice i sačekajte da se rerna ohladi. Ako se isti problem ponovo javlja, obratite se lokalnom Samsung servisnom centru.

Zamena (popravka)

⚠ UPOZORENJE

Ova rerna ne sadrži delove koje može da zameni korisnik. Nemojte pokušavati da sami zamenite deo ili da popravljate rernu.

- Ako se javi problem sa šarkama, zaptivnim sistemom i/ili vratima, obratite se za tehničku pomoć kvalifikovanom serviseru ili lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.
- Ako želite da zamenite sijalicu, obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung. Nemojte je sami zamenjivati.
- Ako se javi problem sa spoljašnjim kućištem rerne, prvo isključite kabl za napajanje iz izvora napajanja, a zatim se obratite lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.

Zaštita u slučaju dužeg perioda nekorisćenja

Ako ne koristite rernu duži period, isključite kabl za napajanje iz zidne utičnice i premestite rernu na suvo mesto bez prašine. Prašina i vlaga koje se nakupe unutar rerne mogu da utiču na njen rad.

Rešavanje problema

Možete da nađete na problem kada koristite rernu. U tom slučaju, prvo pogledajte tabelu u nastavku i probajte da rešite problem pomoću navedenih predloga. Ako problem i dalje postoji ili se na ekranu prikazuje informativni kôd, obratite se lokalnom Samsung servisnom centru.

Kontrolne tačke

Ako dođe do nekog problema sa rernom, prvo pogledajte tabelu u nastavku i probajte da ga rešite pomoću navedenih predloga.

Problem	Uzrok	Radnja
Opšte		
Nije moguće pravilno pritisnuti dugmad.	Između dugmadi se možda zaglavio strani predmet.	Uklonite predmet i pokušajte ponovo.
	Za modele na dodir: Na spoljašnjoj površini ima vlage.	Obrišite vlagu sa spoljašnje površine.
	Aktivirana je zaštita od dece.	Deaktivirajte zaštitu od dece.
Vreme nije prikazano.	Rerna nije uključena ili nije priključena u struju.	Uverite se da rerna dobija napajanje.
	Opcija prikaza je isključena.	Uključite opciju prikaza. Normalno je da aktuelno vreme nestane nekoliko minuta po uključivanju opcije prikaza.
Rerna ne radi.	Rerna nije uključena ili nije priključena u struju.	Uverite se da rerna dobija napajanje.
	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovo.
	Sigurnosni mehanizam za otvaranje vrata prekriven je stranim predmetom.	Uklonite predmet i pokušajte ponovo.

Problem	Uzrok	Radnja
Rerna je prestala da radi tokom pripreme hrane.	Korisnik je otvorio vrata da bi okrenuo hranu.	Kada okrenete hranu, izaberite Nastavi, a zatim pritisnite Regulator.
Napajanje se isključilo tokom rada.	Rerna je radila duži period.	Nakon duže obrade hrane sačekajte da se rerna ohladi.
	Ventilator ne radi.	Poslušajte da li radi ventilator.
	Pokušavate da uključite rernu dok u njoj nema hrane.	Stavite hranu u rernu.
	Nema dovoljno prostora za ventilaciju rerne.	Sa prednje i zadnje strane rerne nalaze se otvori za ulaz/izlaz vazduha koji služe za ventilaciju. Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju rerne.
	Nekoliko utikača za napajanje je priključeno na istu utičnicu.	Odredite jednu utičnicu koja će se koristiti samo za rernu.
Rerna je bez napajanja.	Rerna nije uključena ili nije priključena u struju.	Uverite se da rerna dobija napajanje.
Tokom rada se čuje zvuk rasprskavanja i rerna ne radi.	Prilikom obrade zatvorene hrane ili korišćenja posude sa poklopcem može se čuti zvuk rasprskavanja.	Nemojte koristiti zatvorene posude pošto one tokom obrade mogu da prsnu usled širenja sadržaja.

Problem	Uzrok	Radnja
Spoljašnjost rerne se previše zagreva tokom rada.	Nema dovoljno prostora za ventilaciju rerne.	Sa prednje i zadnje strane rerne nalaze se otvori za ulaz/izlaz vazduha koji služe za ventilaciju. Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju rerne.
	Na gornjoj površini rerme se nalaze predmeti.	Uklonite predmete sa gornje površine rerne.
Vrata ne mogu pravilno da se otvore.	Ostaci hrane su zapali između vrata i unutrašnjosti rerne.	Očistite rernu, pa otvorite vrata.
Vrata ne mogu da se zatvore.	Motor automatskih vrata se nije aktivirao.	Gurnite vrata rukom da biste ih zatvorili, a zatim dodirnite dugme za automatsko otvaranje vrata da biste aktivirali motor.
Unutrašnje svetlo je slabo ili se nije uključilo.	Vrata su dugo ostala otvorena.	Unutrašnje svetlo može automatski da se isključi ako vrata ostanu otvorena dugo vremena. Zatvorite i ponovo otvorite vrata ili pritisnite dugme „Svetlo“.
	Unutrašnja lampica je prekrivena stranim predmetom.	Očistite unutrašnjost rerne, pa ponovo proverite lampicu.
Tokom obrade hrane se čuje zvučni signal.	Ako se koristi funkcija automatskog kuvanja, ovaj zvučni signal označava da je vreme da se hrana tokom otapanja okrene.	Okrenite hranu kada se prikaže obaveštenje, izaberite U redu, a zatim pritisnite Regulator. Zatim izaberite Nastavi, a onda pritisnite Regulator da biste nastavili postupak.

Problem	Uzrok	Radnja
Rerna nije nivelisana.	Rerna je postavljena na neravnu površinu.	Postavite rernu na ravnu, stabilnu površinu.
Tokom obrade hrane se javljaju varnice.	Koriste se metalne posude tokom korišćenja funkcija rerne/otapanja.	Nemojte koristiti metalne posude.
Kada se priključi napajanje, rerna odmah počinje sa radom.	Vrata nisu pravilno zatvorena.	Zatvorite vrata i proverite ponovo.
Rerna stvara elektricitet.	Napajanje ili utičnica za napajanje nisu pravilno uzemljeni.	Pobrinite se da napajanje i utičnica za napajanje budu pravilno uzemljeni.
Kaplje voda.	U zavisnosti od namirnice, u nekim slučajevima može se javiti voda ili para. Nije u pitanju kvar rerne.	Sačekajte da se rerna ohladi, a zatim je obrišite suvom krpom za sudove.
Vrata propuštaju paru.	U zavisnosti od namirnice, u nekim slučajevima može se javiti voda ili para. Nije u pitanju kvar rerne.	Sačekajte da se rerna ohladi, a zatim je obrišite suvom krpom za sudove.
U rerni je ostala voda.	U zavisnosti od namirnice, u nekim slučajevima može se javiti voda ili para. Nije u pitanju kvar rerne.	Sačekajte da se rerna ohladi, a zatim je obrišite suvom krpom za sudove.
Osvetljenje unutar rerne varira.	Promene osvetljenosti zavise od promena jačine snage koje su u skladu sa funkcijom koja se koristi.	Promene jačine snage tokom obrade ne predstavljaju kvar. Nije u pitanju kvar rerne.
Priprema hrane je završena, ali je ventilator za hlađenje i dalje uključen.	Da bi se rerna izventilirala, ventilator nastavlja da radi još 5 minuta nakon završetka obrade hrane.	Nije u pitanju kvar rerne.

Rešavanje problema

Problem	Uzrok	Radnja
Roštilj		
Dim izlazi iz rerne tokom rada.	Prilikom prvog korišćenja rerne grejni elementi mogu da se dime na početku rada.	Nije u pitanju kvar i posle 2-3 korišćenja rerne ne bi trebalo da se ponavlja.
	Na grejnim elementima je hrana.	Sačekajte da se rerna dovoljno ohladi i očistite hranu sa grejnih elemenata.
	Hrana je previše blizu roštilja.	Stavite hranu na odgovarajuću udaljenost dok je pripremate.
	Hrana nije pravilno pripremljena i/ili poredana.	Pravilno pripremite i poredajte hranu.

Problem	Uzrok	Radnja
Rerna		
Rerna se ne greje.	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovo.
Dim izlazi iz rerne tokom predzagrevanja.	Prilikom prvog korišćenja rerne grejni elementi mogu da se dime na početku rada.	Nije u pitanju kvar i posle 2-3 korišćenja rerne ne bi trebalo da se ponavlja.
	Na grejnim elementima je hrana.	Sačekajte da se rerna dovoljno ohladi i očistite hranu sa grejnih elemenata.
Iz rerne se oseća miris paljevine ili plastike.	Koristi se plastično posude ili posude koje nije otporno na toplotu.	Koristite vatrostalno stakleno posude pogodno za visoke temperature.
Iz rerne se oseća neprijatan miris.	Ostaci hrane ili plastike su se otopili i zalepili za unutrašnjost.	Upotrebite funkciju čišćenja parom, pa obrišite rernu suvom krpom. Da biste brže uklonili neprijatan miris možete da stavite u rernu krišku limuna i da je uključite.

Problem	Uzrok	Radnja
Rerna ne peče dobro.	Vrata rerne se često otvaraju tokom obrade.	Ne otvarajte vrata često ako ne kuvate hranu koja zahteva okretanje. Ako često otvarate vrata, temperatura u rerni će se smanjiti, što može da utiče na rezultat obrade hrane.
	Komande rerne nisu ispravno podešene.	Pravilno podesite komande i pokušajte ponovo.
	Roštilj ili drugi dodatni elementi nisu ispravno postavljeni.	Ispravno postavite dodatne elemente.
	Koristi se pogrešna vrsta ili veličina posuđa.	Resetujte kontrole rerne ili koristite odgovarajuće posuđe sa ravnim dnom.

Informativni kodovi

Ako rerna ne radi, na ekranu može da se prikazuje informativni kôd. Pogledajte tabelu u nastavku i probajte da rešite problem pomoću navedenih predloga.

Kôd	Opis	Radnja
C-20	Senzor temperature je otvoren.	Izvučite strujni kabl rerne iz utičnice i obratite se lokalnom Samsung servisnom centru.
	Došlo je do kratkog spoja na senzoru temperature.	
C-70	Senzor pare je otvoren.	
	Došlo je do kratkog spoja na senzoru pare.	
C-F0	Ako ne postoji komunikacija između glavnog i pod MICOM-a.	
C-F1	Javlja se samo kada upisivanje u EEPROM ili njegovo čitanje ne funkcioniše.	
C-d4	Motor automatskih vrata je u kvaru.	
C-21	Ovaj kôd se pojavljuje kada je temperatura rerne visoka. U slučaju da temperatura poraste preko granične temperature tokom rada u bilo kom režimu. (Detektovana je vatra.)	Izvučite strujni kabl iz utičnice i sačekajte da se rerna ohladi, a zatim ponovo pokrenite rernu.
C-F2	Dodirni taster je pokvaren.	Zaustavite rernu i pokušajte ponovo.
C-d0		Izvučite strujni kabl iz utičnice i sačekajte da se rerba ohladi, a zatim očistite dugme. (Prašina, Voda) Ako se isti problem ponovo javlja, obratite se lokalnom Samsung servisnom centru.

Tehničke specifikacije

Kompanija SAMSUNG neprestano radi na usavršavanju svojih proizvoda. Specifikacije dizajna i uputstvo za korisnika mogu se promeniti bez prethodne najave.

Izvor napajanja		230 V ~ 50 Hz
Potrošnja struje	Maksimalna snaga	2850 W
	Roštilj	2550 W
	Konvekcija	2500 W
	Para	2850 W
Metod hlađenja		Motor rashladnog ventilatora
Dimenzije (Š x V x D)	Glavna jedinica	595 x 456 x 570 mm
	Ugradna	560 x 446 x 549 mm
Zapremina		50 litara
Težina	Neto	33,4 Kg
	Isporuka	41,1 Kg

* Ovaj proizvod sadrži svetlosni izvor energetske efikasnosti klase <G>.

Dodatak

Tehnički list proizvoda

SAMSUNG		SAMSUNG
Identifikacija modela		NQ5B7993A**
Indeks energetske efikasnosti po komori (EEI prostor za pečenje)		80,3
Klasa energetske efikasnosti po komori		A+
Potrošnja energije (struje) neophodna za zagrevanje standardizovanog opterećenja u komori električne rerne u ciklusu normalnog režima rada za svaku komoru (finalna električna energija) (EC električni prostor za pečenje)		-
Potrošnja energije neophodna za zagrevanje standardizovanog opterećenja u komori električne rerne u ciklusu režima rada sa uključenim ventilatorom za svaku komoru (finalna električna energija) (EC električni prostor za pečenje)		0,61 kWh/ciklus
Broj komora		1
Izvor energije za svaku komoru (struja ili gas)		struja
Zapremina za svaku komoru (V)		50 l
Tip rerne		Ugradna
Masa uređaja (M)		33,4 Kg
Ukupna potrošnja struje u režimu mirovanja (W) (Svi mrežni portovi su uključeni)		1,9 W
Vremenski period za upravljanje napajanjem (min)		20 min.
Wi-Fi	Potrošnja struje u režimu mirovanja (W)	1,9 W
	Vremenski period za upravljanje napajanjem (min)	20 min.
Režim isključivanja	Potrošnja struje	0,5 W
	Vremenski period za upravljanje napajanjem (min)	30 min.

Podaci su utvrđeni u skladu sa standardom EN 60350-1, EN 50564, uredbama Komisije (EU) br. 65/2014 i (EU) br. 66/2014 i uredbom (EC) br. 1275/2008.

Saveti za uštedu struje

- Tokom pripreme hrane, vrata rerne treba da budu zatvorena, osim kada okrećete hranu. Ne otvarajte vrata često tokom pripreme hrane da biste održali temperaturu rerne i uštedeli struju.
- Ako je vreme kuvanja duže od 30 minuta, možete da isključite rernu 5-10 minuta pre predviđenog završetka kuvanja da biste uštedeli struju. Preostala toplota će dovršiti kuvanje.
- Isplanirajte upotrebu rerne da ne biste isključivali rernu između pripreme različitih namirnica. Tako ćete uštedeti struju i nećete morati da ponovo zagrevate rernu.
- Kad god je to moguće, istovremeno kuvajte više namirnica.

NAPOMENA

Samsung ovim izjavljuje da je ova radio-oprema u skladu sa direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtevima u UK.

Celokupan tekst EU deklaracije o usaglašenosti i UK deklaracije o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: Zvaničnu deklaraciju o usaglašenosti možete da vidite na <http://www.samsung.com>. Idite na Support (Podrška) > Search Product Support (Pretraži podršku proizvoda) i unesite naziv modela.

OPREZ

Funkcija 5 GHz WLAN ove opreme može da se koristi samo u zatvorenom prostoru u svim zemljama EU i UK.

	Frekventni opseg	Snaga predajnika (maksimalna)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Saopštenje o otvorenom kodu

Ovaj proizvod sadrži softver otvorenog koda. Možete da dobijete kompletan odgovarajući izvorni kôd u periodu od tri godine od poslednje isporuke ovog proizvoda ako kontaktirate tim za podršku putem <http://opensource.samsung.com> (Koristite meni Inquiry).

Kompletan odgovarajući izvorni kôd možete da dobijete i na fizičkom medijumu kao što je CD-ROM. Zahteva minimalnu naplatu.

Sledeća URL adresa http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 vas vodi do informacija o licencama za otvoreni kôd u vezi sa ovim proizvodom. Ova ponuda važi za svakoga ko primi ove informacije.



Imajte u vidu da garancija kompanije Samsung NE pokriva pozive tehničkoj podršci za objašnjavanje upotrebe uređaja, ispravljanje nepravilnog postavljanja ili obavljanje rutinskog čišćenja ili održavanja.

IMATE PITANJA ILI KOMENTARE?

ZEMLJA	POZOVITE NAS	ILI NAS POSETITE NA INTERNETU NA
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

ZEMLJA	POZOVITE NAS	ILI NAS POSETITE NA INTERNETU NA
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Vgradna kombinirana parna pečica

Navodila za uporabo

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Vsebina

Uporaba teh navodil	3
V teh navodilih za uporabo se uporabljajo naslednji simboli	3
Varnostna navodila	3
Pomembna varnostna navodila	3
Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (odpadna električna in elektronska oprema)	6
Vgradnja	7
Kaj je priloženo	7
Navodila za vgradnjo	8
Vgradnja v omaro	8
Pred začetkom	11
Nadzorna plošča	11
Začetne nastavitve	11
Stranska vodila	12
Posoda za vodo	12
Samodejna vrata	13
Postopki	14
Načini pečice	14
Načini za pripravo s paro	16
Posebna funkcija	18
Samodejna priprava	19
Samodejno odmrzovanje	20
Časovnik	20
Čiščenje	21
Nastavitve	22
Zaklepanje	24

Pametna priprava	24
Samodejna priprava	24
Samodejno odmrzovanje	28
Ročna priprava	29
Poskusne jedi	35
Vzdrževanje	36
Čiščenje	36
Ročno odpiranje vrat	37
Zamenjava (popravilo)	37
Nega pri daljši neuporabi	37
Reševanje težav	38
Točke za preverjanje	38
Kode z informacijami	41
Tehnični podatki	42
Priloga	42
Podatkovni list izdelka	42
Izjava o odprtokodni programski opremi	43

Uporaba teh navodil

Zahvaljujemo se vam za izbiro vgradne pečice Samsung.

Ta navodila za uporabo podajajo pomembne informacije o varnosti in navodila za pomoč pri uporabi ter vzdrževanju vaše naprave.

Prosimo, da pred uporabo naprave preberete ta navodila za uporabo jih shranite za uporabo v prihodnje.

V teh navodilih za uporabo se uporabljajo naslednji simboli

OPOZORILO

Nevarnosti ali nevarna ravnanja, ki lahko povzročijo **hude telesne poškodbe, smrt in/ali gmotno škodo**.

PREVIDNO

Nevarnosti ali nevarna ravnanja, ki lahko povzročijo **telesne poškodbe in/ali gmotno škodo**.

OPOMBA

Priročni nasveti, priporočila in informacije, ki uporabnikom pomagajo uporabljati izdelek.

Varnostna navodila

Vgradnjo te pečice smejo opravljati samo strokovnjaki za elektrotehniko z ustreznimi dovoljenji. Inštalater je odgovoren za priključitev naprave na omrežno napetost skladno z zadevnimi varnostnimi priporočili.

Pomembna varnostna navodila

OPOZORILO

Ta naprava ni namenjena za uporabo s strani oseb (vključno z otroki) z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če napravo uporabljajo pod nadzorom ali so dobile navodila o uporabi naprave od osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroke je treba nadzorovati, da se z napravo ne igrajo.

Ločitev od omrežja mora biti vgrajena v fiksno napeljavo skladno s predpisi za električne inštalacije.

To napravo mora biti po vgradnji mogoče ločiti od omrežne napetosti. Ločitev je lahko izvedljiva z dostopnim vtičem ali vgradnjo stikala v fiksno napeljavo skladno s predpisi za električne inštalacije.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zaradi preprečevanja nevarnosti zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba.

Varnostna navodila

Pritrditev ne sme biti izvedena z lepljenjem, saj tega ne štejejo za zanesljivo pritrditev.

Napravo smejo uporabljati otroci, stari 8 let in več, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod stalnim nadzorom ali so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti. Otroci naj se ne igrajo z napravo. Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora. Napravo in njen kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.

Naprava se med uporabo segreje. Pazite, da se ne dotaknete grelnikov v pečici.

OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo močno segrejejo. Majhni otroci ne smejo imeti dostopa.

Za čiščenje stekla v vratih pečice ne uporabljajte močno abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko to spraska površino in se lahko zato steklo razbije.

Če ima ta naprava čistilno funkcijo, morate pred čiščenjem odstraniti večje razlite količine, v pečici pa med parnim čiščenjem ali samočiščenjem ne smete pustiti pripomočkov. Čistilna funkcija je odvisna od modela.

Če ima ta naprava čistilno funkcijo, se lahko med čiščenjem površine segrejejo bolj kot običajno in morajo biti otroci varno oddaljeni. Čistilna funkcija je odvisna od modela.

Uporabljajte samo temperaturno sondo, priporočeno za to pečico. (Samo model s sondo za meso)

Ne uporabljajte parnega čistilnika.

OPOZORILO: Poskrbite, da je naprava pred menjavo luči izklopljena, da preprečite možnost električnega udara.

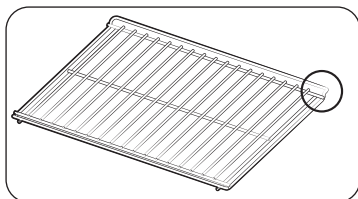
Naprave ne vgradite za okrasna vrata, da je preprečeno pregrevanje.

OPOZORILO: Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti varno oddaljeni ali pa pod stalnim nadzorom.

PREVIDNO: Postopek priprave je treba nadzorovati. Kratkotrajno pripravo je treba nadzorovati ves čas.

Vrata ali zunanja površina se lahko med delovanjem naprave segrejejo.

Med delovanjem naprave je lahko temperatura dostopnih površin visoka. Površine se med uporabo segrejejo.



Ukrivljeno stran okvirja imejte na zadnji strani, da lahko podpre naslon pri pripravi velikih količin. (Odvisno od modela)

⚠ PREVIDNO

Če je bila pečica med prevozom poškodovana, je ne priključite.

Napravo sme na električno omrežje priključiti samo elektroinštalater s potrebnimi dovoljenji.

Pri napaki ali škodi na napravi je ne poskušajte upravljati. Popravila naj opravlja samo serviser s potrebnimi dovoljenji. Napačno popravilo lahko povzroči veliko nevarnost za vas in druge. Če je treba vašo pečico popraviti, se obrnite na servisno središče SAMSUNG ali svojega prodajalca.

Električni vodniki in kabli se ne smejo dotikati pečice.

Pečica mora biti priključena na električno omrežje z odobrenim inštalacijskim odklopnikom ali varovalko. Nikoli ne uporabljajte razdelilnikov ali podaljškov z več vtičnicami.

Napajanje naprave morate izklopiti, ko jo popravljate ali čistite.

Bodite pazljivi, ko priključujete električne naprave v vtičnice ob pečici.

Če ima naprava funkcijo za pripravo s paro, je ne uporabljajte, če je poškodovan vložek za dovajanje vode. (Samo model s funkcijo za pripravo s paro)

Če je vložek razpokan ali zlomljen, ga ne uporabljajte in se obrnite na najbližje servisno središče. (Samo model s funkcijo za pripravo s paro)

Ta pečica je razvita samo za pripravo živil v gospodinjstvu.

Notranje površine pečice se med uporabo segrejejo do take mere, da lahko povzročijo opekline. Ne dotikajte se grelnikov ali notranjih površin pečice, dokler se nimajo časa ohladiti.

V pečici nikoli ne hranite vnetljivih materialov.

Površine pečice se segrejejo, če naprava dolgo časa deluje pri visoki temperaturi.

Med pripravo pazite pri odpiranju vrat pečice, saj lahko naglo uideta vroč zrak in para.

Pri pripravi jedi, ki vsebujejo alkohol, lahko alkohol izhlapi zaradi visokih temperatur in se lahko hlapi vžgejo ob stiku z vročimi deli pečice.

Zaradi lastne varnosti ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.

Ko pečico uporabljate, naj bodo otroci varno oddaljeni.

Zamrznjeno hrano, na primer pice, pripravljajte na veliki mreži. Če uporabite pekač, se lahko zaradi velikih razlik v temperaturi deformira.

Na dno segrete pečice ne zlivajte vode. To lahko poškoduje emajlirane površine.

Med pripravo morajo biti vrata pečice zaprta.

Dna pečice ne oblagajte z alufolijo in nanj ne polagajte pekačev ali posod. Alufolija preprečuje prenos toplote, kar lahko poškoduje emajlirane površine in povzroči slabe rezultate priprave.

Sadni sokovi lahko povzročijo madeže, ki so lahko na emajliranih površinah pečice tudi trajni.

Pri pripravi zelo vlažnih peciv uporabite globoki pekač.

Pekačev ne pustite na odprtih vratih pečice.

Varnostna navodila

Otrokom preprečite, da bi bili pri odpiranju ali zapiranju vrat v njihovi bližini, saj se lahko udarijo ob vrata ali se s prsti zataknejo vanje.

Na vrata ne stopajte in se nanje ne naslanjajte ali usedajte, prav tako nanje ne postavljajte težkih predmetov.

Vrat ne odpirajte s preveliko silo.

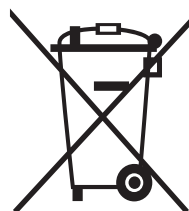
OPOZORILO: Naprave ne ločite od glavne napajalne napetosti niti po koncu priprave.

OPOZORILO: Med pripravo v pečici ne puščajte odprtih vrat.

OPOZORILO: Če se vrata sama odprejo, lahko udarijo otroke ali domače živali. Pazite, da v bližini vrat ni otrok ali domačih živali. (Samo model s samodejnimi vrati (brez ročaja))

OPOZORILO: Če morate vrata odpreti ali zapreti, ko izdelek deluje, obvezno nosite kuhinjske rokavice ali krpe za lonce. Če se vrat dotaknete z golimi dlanmi, se lahko opečete, saj je njihova površina vroča. (Samo model s samodejnimi vrati (brez ročaja))

Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (odpadna električna in elektronska oprema)



(velja za države z ločenimi sistemi zbiranja)

Oznaka na izdelku, dodatni opremi ali dokumentaciji pomeni, da izdelek in njegove elektronske dodatne opreme (npr. električnega polnilnika, slušalk, kabla USB) ob koncu življenjske dobe ni dovoljeno odvresti med gospodinjske odpadke. Te izdelke ločite od drugih vrst odpadkov in jih odgovorno predajte v recikliranje ter tako spodbudite trajnostno vnovično uporabo materialnih virov. Tako boste preprečili morebitno tveganje za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odstranjevanja odpadkov.

Uporabniki v gospodinjstvih naj se za podrobnosti o tem, kam in kako lahko te izdelke predajo v okolju prijazno recikliranje, obrnejo na trgovino, kjer so izdelek kupili, ali na krajevni upravni organ.

Poslovni uporabniki naj se obrnejo na dobavitelja in preverijo pogoje kupne pogodbe. Tega izdelka in njegove elektronske dodatne opreme pri odstranjevanju ni dovoljeno mešati z drugimi gospodarskimi odpadki.

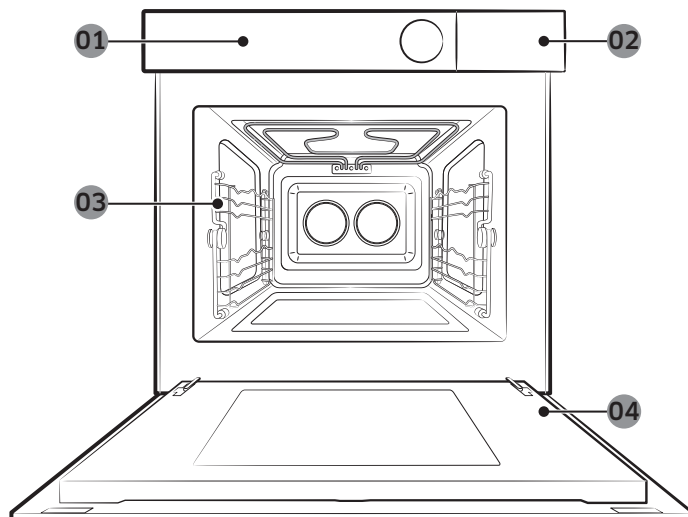
Za informacije o okoljskih zavezah podjetja Samsung in zakonskih obveznostih v zvezi s posameznimi izdelki npr. glede REACH, WEEE in baterij, obiščite:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Vgradnja

Kaj je priloženo

Prepričajte se, da so vsi deli in pribor v embalaži izdelka. Če se pojavi težava s pečico ali njenim priborom, se obrnite na krajevni servis Samsung ali prodajalca.

Pregled pečice



01 Nadzorna plošča

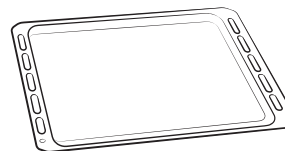
02 Posoda za vodo

03 Stranska vodila

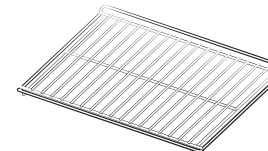
04 Vrata

Pribor

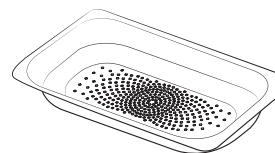
Pečica ima različen pribor, s katerim lahko pripravljate različne vrste hrane.



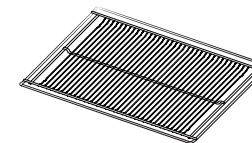
Pekač



Polica za pečico



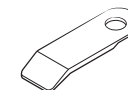
Posoda za pripravo s paro



Pladenj za zračno cvrtje
(To je priročno za način zračnega cvrtja.)



3 vijaki (M4 x 25)



Odpiralo vrat

OPOMBA

Glejte razdelek Pametna priprava na strani 24, da boste izbrali pravi pribor za svojo jed.

Vgradnja

Navodila za vgradnjo

Splošne tehnične informacije

Električno napajanje	230 V ~ 50 Hz	
Mere (Š x V x G)	Velikost kompleta	595 x 456 x 570 mm
	Velikost po vgradnji	560 x 446 x 549 mm

Ta naprava je skladna s predpisi EU.

Odstranjevanje embalaže in naprave

Embalaža je primerna za recikliranje.

Embalažo lahko sestavljajo naslednji materiali:

- karton,
- polietilenska folija (PE),
- polistiren brez CFC-jev (stiropor).

Te materiale zavrzite na odgovoren način in skladno s predpisi.

Državni organi vam lahko zagotovijo informacije o odgovornem odstranjevanju zavrženih gospodinjstevskih naprav.

Varnost

- To napravo sme priključiti samo usposobljen tehnik.
- Pečica NI namenjena za uporabo v komercialnih kuhinjah.
- Uporabljajte jo izključno za pripravo hrane doma.
- Naprava je vroča med in po uporabi.
- Če so prisotni majhni otroci, bodite previdni.

Električna priključitev

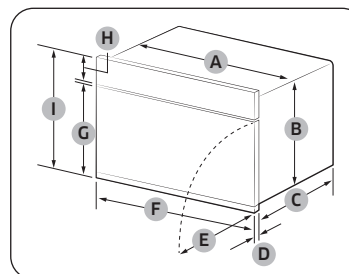
Hišna napeljava, na katero bo priključena naprava, mora biti skladna z državnimi in krajevnimi predpisi.

Po vgradnji mora biti napravo mogoče ločiti od električnega omrežja. Ločitev je lahko izvedljiva z dostopnim vtičem ali vgradnjo stikala v fiksno napeljavo skladno s predpisi za električne inštalacije.

Vgradnja v omaro

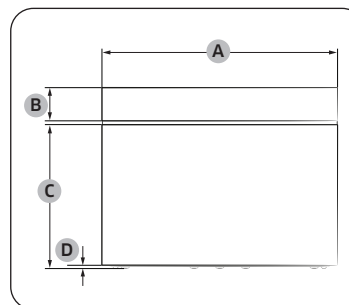
Kuhinjske omare v stiku s pečico morajo prenašati temperature do 100 °C. Podjetje Samsung ne prevzema odgovornosti za poškodbe omar zaradi vročine.

Potrebne mere za vgradnjo (To velja za vgradne izdelke)



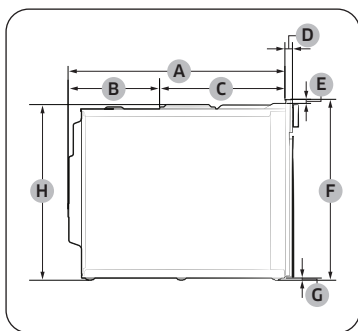
Pečica (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



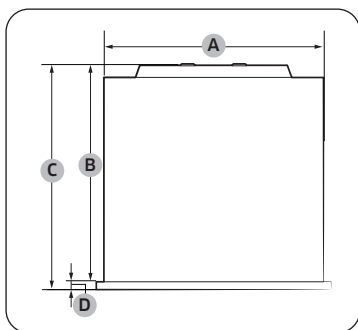
Pečica (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



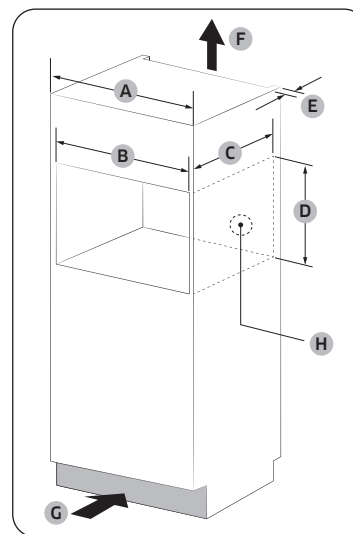
Pečica (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



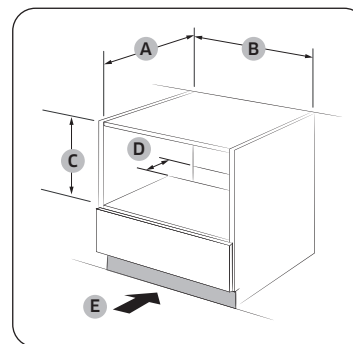
Pečica (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Vgradna omara (mm)

A	600
B	Najmanj 564-568
C	Najmanj 550
D	Najmanj 446 / Največ 450
E	Najmanj 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Prostor za vtičnico (luknja Ø 30)



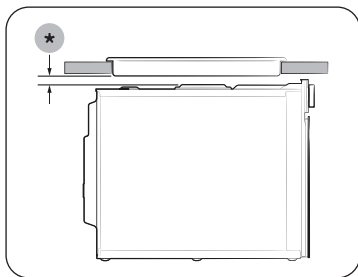
Omara pod pultom (mm)

A	Najmanj 550
B	Najmanj 564 / Največ 568
C	Najmanj 446 / Največ 450
D	50
E	200 cm ²

OPOMBA

Minimalna potrebna višina (C) je samo za vgradnjo pečice.

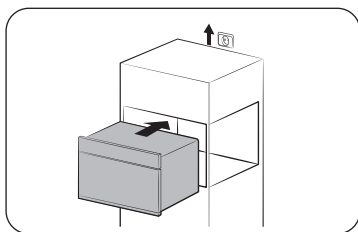
Vgradnja



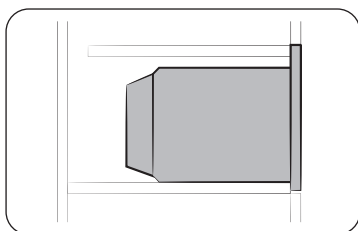
Vgradnja s štedilnikom

Če želite nad pečico vgraditi štedilnik, preverite navodila za vgradnjo pečice za potreben prostor za vgradnjo (*).

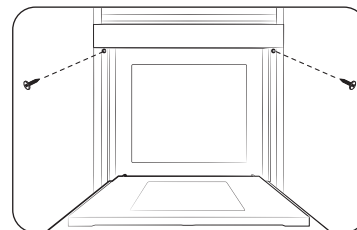
Vgradnja pečice



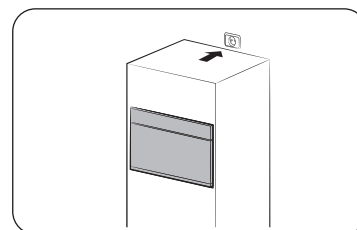
1. Pečico deloma potisnite v odprtino. Priključni kabel priključite na napajalno napetost.



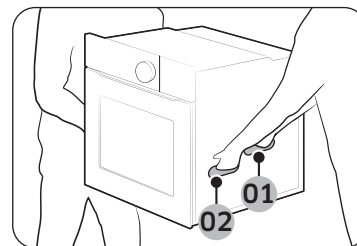
2. Pečico v celoti potisnite v odprtino.



3. Pečico pritrdite z dvema priloženima vijakoma (4 x 25 mm).



4. Priključite električni priključek. Preverite, ali naprava deluje.



Ko izdelek razpakirate, obvezno držite napravo za stranska ročaja.

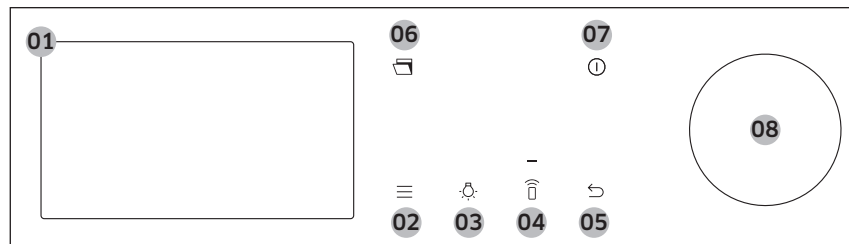
- 01 Stranski ročaj 1
- 02 Stranski ročaj 2

Ko je vgradnja končana, odstranite zaščitno folijo, lepilne trakove in druge embalažne materiale ter vzemite priloženi pribor iz pečice. Za odstranjevanje pečice iz omarice najprej ločite pečico od napajanja in odstranite dva vijaka na obeh straneh pečice.

Pred začetkom

Nadzorna plošča

Nadzorna plošča pečice ima prikazovalnik (brez zaslona na dotik), vrtljivi gumb in tipke za upravljanje pečice. Za informacije o nadzorni plošči pečice preberite naslednje.



01	Zaslon	Kaže meni, informacije in napredek priprave.
02	Možnosti	Pritisnite, da se prikaže seznam možnosti.
03	Luč	Pritisnite za vklop ali izklop luči pečice.
04	Pametno krmiljenje	Pritisnite, da vklopite ali izklopite funkcijo za pametno krmiljenje. OPOMBA Pred uporabo te funkcije nastavite preprosto povezovanje.
05	Nazaj	Pritisnite za vrnitev na prejšnji zaslon.
06	Odpri vrata	Pritisnite za samodejno odpiranje vrat.
07	Napajanje	Pritisnite za vklop ali izklop zaslona.
08	Vrtljivi gumb	Vrtite ga levo in desno, da se premikate po menijih in seznamih. Vaš trenutni položaj kažejo podčrtane točke. Pritisnite, da izberete podčrtano točko.

Začetne nastavitve

Ko prvič vklopite pečico, se skupaj z logotipom Samsung prikaže zaslon z dobrodošlico. Sledite navodilom na zaslonu, da dokončate začetne nastavitve. Začetne nastavitve lahko nato spremenite z dostopom do zaslona Nastavitve.

- Na zaslonu z dobrodošlico izberite **Začni pripravo** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Nastavite jezik.
 - Izberite jezik in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Sprejmite »Določila za uporabo« in »Pravilnik o zasebnosti«.
 - Napravo povežite z aplikacijo SmartThings.
 - Na zaslonu Mobilna izkušnja izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - S pametnim telefonom odčitajte kodo QR na zaslonu in sledite navodilom na telefonu, da dokončate vzpostavitev povezave.
 - Če ne želite nadaljevati s tem korakom, izberite **Preskoči** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da nadaljujete z naslednjim korakom.
 - Ko se prikaže obvestilo, da je povezava uspela, izberite **V redu** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Nastavite časovni pas.
 - Izberite svoj časovni pas in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Nastavite datum.
 - Izberite dan, mesec in leto. Ko izberete vsak element, pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
- OPOMBA**
- Ta korak preskočite, če ste napravo povezali z aplikacijo SmartThings.
- Izberite čas.
 - Nastavite uro in minuto. Ko izberete vsak element, pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.

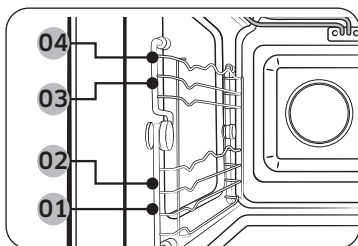
OPOMBA

Ta korak preskočite, če ste napravo povezali z aplikacijo SmartThings.

- Izberite **Končano** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da dokončate pripravo.
 - Prikaže se zaslon z vodnikom za prvo uporabo. Izberete lahko **VEČ INFORMACIJ** in pritisnete **Vrtljivi gumb**, da se prikaže vodnik, ali izberite **POZNEJE** in pritisnete **Vrtljivi gumb**, da preskočite ta korak.

Pred začetkom

Stranska vodila

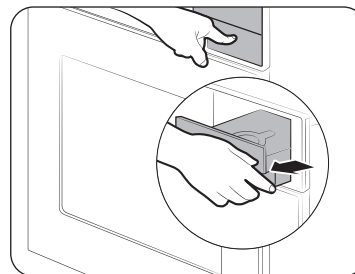


- 01 Raven 1
- 02 Raven 2
- 03 Raven 3
- 04 Raven 4

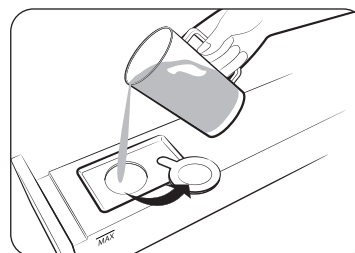
- Pribor vstavite na ustrezno mesto v pečici.
- Pri odstranjevanju kuhinjskih pripomočkov in/ali pribora iz pečice bodite previdni. Vroči obroki ali pribor lahko povzročijo opekline.

Posoda za vodo

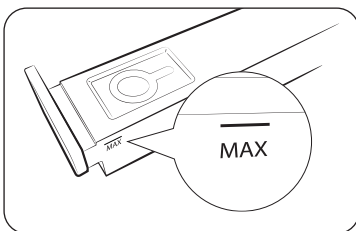
Posoda za vodo se uporablja za funkcije s paro. Z vodo jo napolnite pred pripravo s paro.



1. Poiščite posodo za vodo v zgornjem desnem vogalu. Pritisnite pokrov, da posodo odprete, in jo potegnite, da jo odstranite.

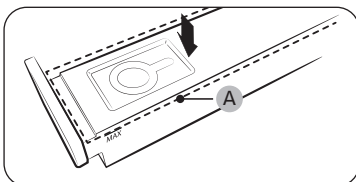


2. Odprite pokrovček posode in vanjo nalijte 600 ml pitne vode.
3. Zaprite pokrovček, vstavite posodo nazaj in zaprite pokrov.



OPOMBA

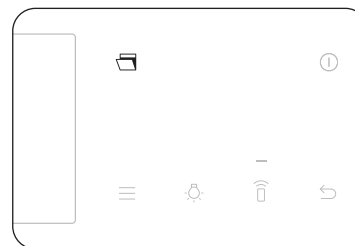
Voda naj ne sega nad črto MAX.



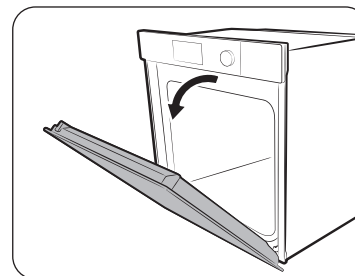
OPOMBA

Poskrbite, da je zgornji okrov (A) posode za vodo pred uporabo pečice zaprt.

Samodejna vrata



1. Pritisnite gumb **Samodejna vrata**.

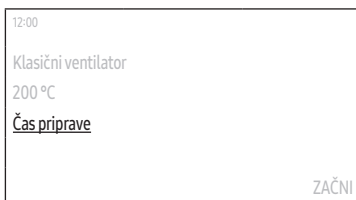
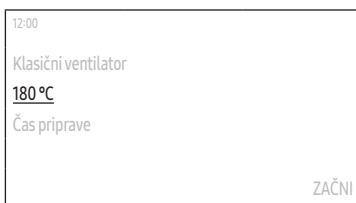
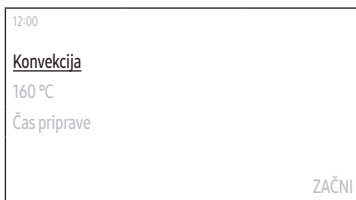


2. Vrata se samodejno odprejo.

PREVIDNO

Če se vrata sama odprejo, lahko udarijo otroke ali domače živali. Pazite, da v bližini vrat ni otrok ali domačih živali.

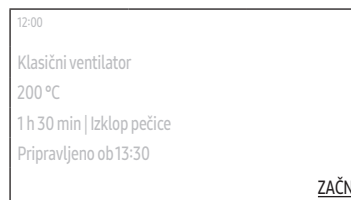
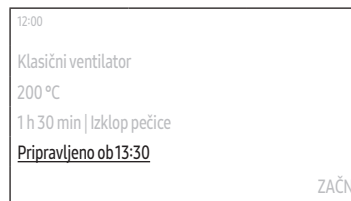
Načini pečice



1. Na glavnem zaslonu izberite **Konvekcija** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
2. Izberite želeni način priprave in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
(Za podrobne informacije o posameznih načinih glejte razdelek »Opisi načinov pečice« na strani 15.)
3. Nastavite želeno temperaturo.
 - Privzeta temperatura in temperaturno območje se razlikujeta glede na način priprave.
4. Izberite **Čas priprave** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da nastavite želeni čas priprave.
 - Najdaljši možni čas priprave je 10 ur.
5. Po nastavitvi časa priprave izberite želeno možnost po koncu priprave in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Izberete lahko **Izklop pečice**, **Ohranjanje temperature** ali **Ohranjanje toplote**.
 - Način velikega žara ne podpira možnosti **Ohranjanje toplote**.

OPOMBA

Če začnete pripravo brez nastavljanja časa priprave ali nastavite možnost **Ohranjanje temperature**, morate pečico izklopiti ročno.



6. Izberite **Pripravljeno ob** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da nastavite želeni končni čas.
 - Ko nastavite čas priprave, pečica prikaže čas konca priprave. (Primer: **Pripravljeno ob 13:30**)
7. Izberite **ZAČNI** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Če niste spremenili končnega časa, pečica takoj začne pripravo.
 - Če ste spremenili končni čas, pečica samodejno nastavi začetni čas, da pripravo konča ob nastavljenem času.

OPOMBA

- Med pripravo lahko spremenite temperaturo in čas priprave.
- Med pripravo izberite **Premor** in pritisnite **Vrtljivi gumb** za premor. Ko začnete premor priprave, lahko nato pripravo nadaljujete ali končate.
 - Izberite **IZKLOP** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da končate pripravo.
 - Izberite **Nadaljuj** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da nadaljujete pripravo.
- Ko je priprava končana, se na prikazovalniku prikaže **+5 min**.
 - Izberete lahko **+5 min** in nato pritisnete **Vrtljivi gumb**, da pripravo podaljšate za 5 minut.

Opisi načinov pečice

Način	Temperaturno območje (°C)	Privzeta temperatura (°C)
Konvekcija	40-250	160
	Toploto oddaja zadnji grelnik in jo porazdeli konveksijski ventilator. To je način za peko ali pečenke na več ravneh hkrati.	
Klasični ventilator	40-250	180
	Toploto oddajata zgornji in spodnji grelnik z ventilatorji. Ta nastavitev je primerna za peko in pečenke.	
Eko konvekcija	40-250	160
	Okolju prijazna konvekcija uporablja optimizirani sistem ogrevanja za prihranek energije med pripravo. Čas priprave se malo podaljša, rezultati pa ostanejo enaki. Ta način ne potrebuje predgrevanja.	
Velik žar	150-250	220
	Žar z veliko površino seva toploto. Tako lahko zapečete zgornjo površino živil (na primer meso, lazanjo ali gratinirane jedi).	
Žar z ventilatorjem	40-250	180
	Toploto oddajata zgornja dva grelnika in jo porazdeli ventilator. Ta način uporabite za pripravo mesa ali rib na žaru.	

OPOMBA

Za določitev razreda energetske učinkovitosti po EN60350-1 je bila uporabljena okolju prijazna konvekcija.

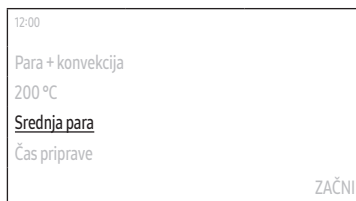
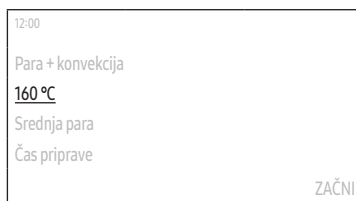
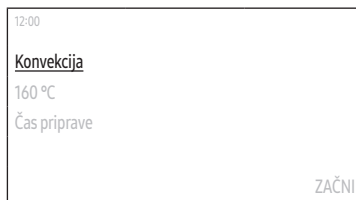
Način	Temperaturno območje (°C)	Privzeta temperatura (°C)
Zgornji grelnik + Konvekcija	40-250	180
	Toploto oddaja zgornji grelnik in jo enakomerno porazdeli konveksijski ventilator. S tem načinom pripravite jedi, ki morajo imeti hrustljivo zgornjo površino (na primer meso ali lazanja).	
Spodnji grelnik + Konvekcija	40-250	200
	Toploto oddaja spodnji grelnik in jo porazdeli konveksijski ventilator. Ta način uporabite za pice, kruh in kolače.	
Intenzivna priprava	40-250	220
	Intenzivna priprava izmenoma vklaplja vse grelnike, da toploto enakomerno porazdeli po pečici. Ta način uporabite za velike recepte, na primer velike gratinirane jedi ali pite.	
Profesionalna pečenka	80-200	160
	Profesionalna pečenka deluje s samodejnim ciklom predgrevanja na 220 °C. Nato začneta delovati zgornji grelnik in konveksijski ventilator, da zapečeta hrano, kot je meso. Po zapekanju se meso pripravlja pri nizki temperaturi. Ta način uporabite za pripravo govedine, perutnine ali rib.	
Zračno cvrtje	150-250	220
	Zračno cvrtje uporablja vroč zrak za bolj hrustljave in zdrave zamrznjene ali sveže jedi brez olja ali z manj olja kot pri običajnih načinih s konvekcijo. Za najboljše rezultate uporabite ta način na pladnju za zračno cvrtje. Glede temperature, časa in količine upoštevajte navodila recepta ali na embalaži.	

Postopki

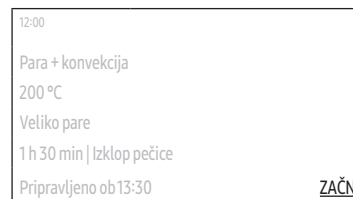
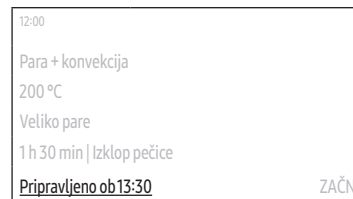
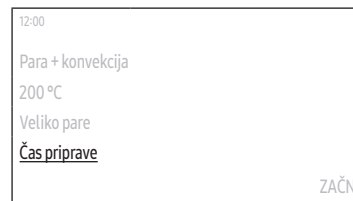
Načini za pripravo s paro

PREVIDNO

Pred uporabo načinov za pripravo s paro se prepričajte, da je posoda za vodo v celoti napolnjena.



1. Na glavnem zaslonu izberite **Konvekcija** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
2. Izberite zeleni način priprave in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
(Za podrobne informacije o posameznih načinih glejte razdelek »Opisi načinov priprave s paro« na strani 17.)
 - Če ste izbrali **Pripravo s paro**, pojdite na korak 4. (Koraka 2-3 ne veljata za **Pripravo s paro**.)
3. Nastavite želeno temperaturo.
 - Privzeta temperatura in temperaturno območje se razlikujeta glede na način priprave.
4. Nastavite raven pare.
 - Privzeta nastavitvev je »Srednje«.



5. Izberite **Čas priprave** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da nastavite zeleni čas priprave.
 - Najdaljši možni čas priprave je 10 ur.
6. Po nastavitvi časa priprave izberite zeleno možnost po koncu priprave in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Izberete lahko **Izklop pečice, Ohranjanje temperature** ali **Ohranjanje toplote**.

OPOMBA

Če začnete pripravo brez nastavljanja časa priprave ali nastavite možnost **Ohranjanje temperature**, morate pečico izklopiti ročno.

7. Izberite **Pripravljeno ob** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da nastavite zeleni končni čas.
 - Ko nastavite čas priprave, pečica prikaže čas konca priprave. (Primer: **Pripravljeno ob 13:30**)
8. Izberite **ZAČNI** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Če niste spremenili končnega časa, pečica takoj začne pripravo.
 - Če ste spremenili končni čas, pečica samodejno nastavi začetni čas, da pripravo konča ob nastavljenem času.

OPOMBA

- Med pripravo lahko spremenite temperaturo in čas priprave.
- Med pripravo izberite **Premor** in pritisnite **Vrtljivi gumb** za premor. Ko začnete premor priprave, lahko nato pripravo nadaljujete ali končate.
 - Izberite **V redu** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da končate pripravo.
 - Izberite **Nadaljaj** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da nadaljujete pripravo.
- Ko je priprava končana, se na prikazovalniku prikaže **+5 min**.
 - Izberete lahko **+5 min** in nato pritisnete **Vrtljivi gumb**, da pripravo podaljšate za 5 minut.

Opisi načinov priprave s paro

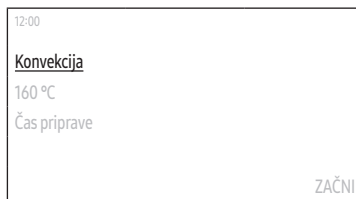
Način	Temperaturno območje (°C)	Privzeta temperatura (°C)
Priprava s paro	-	-
	Vroča para iz generatorja pare se skozi več šob vbrizga v pečico za pripravo hrane. Ta način je primeren za pripravo zelenjave, rib, jajc, sadja in riža.	
Para + Konvekcija	100-230	160
	Toploto oddajata konvekcijski grelnik in ventilator, ki ju stalno podpira vroča para. Intenzivnost pare lahko nastavite na Nizka, Srednja ali Visoka. Ta način je primeren za listnato testo, kvašeno pecivo, kruh in pico ter za pečenje mesa in rib.	
Para, zgornji grelnik + Konvekcija	100-230	180
	Toploto oddajata zgornji in konvekcijski grelnik, po pečici pa jo enakomerno porazdeli ventilator, vroča para pa podpira grelnike. Ta način je primeren za pečenje hrustljavih jedi, kot so meso, perutnina in ribe.	
Para, spodnji grelnik + Konvekcija	100-230	200
	Toploto oddajata spodnji in konvekcijski grelnik, po pečici pa jo enakomerno porazdeli ventilator, vroča para pa podpira grelnike. Ta način je primeren za hrustljivo peko jedi, kot so pice in jabolčne pite.	

OPOMBA

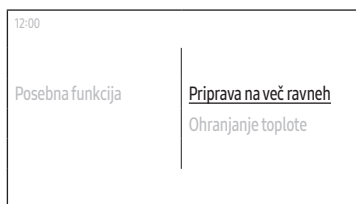
- Pri pripravi s temi načini vedno napolnite posodo za vodo s svežo vodo.
- Po uporabi načinov s paro vedno obrišite vlago v pečici, da preprečite nabiranje vodnega kamna.

Postopki

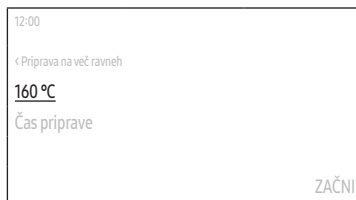
Posebna funkcija



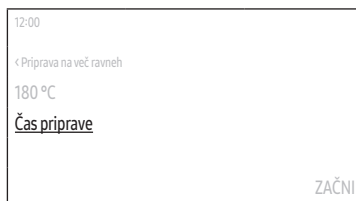
1. Na glavnem zaslonu izberite **Konvekcija** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
2. Izberite **Posebna funkcija** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.



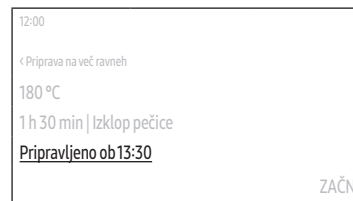
3. Izberite zeleno funkcijo in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
(Za podrobne informacije o posameznih funkcijah glejte razdelek »Opisi posebnih funkcij« na strani 18.)



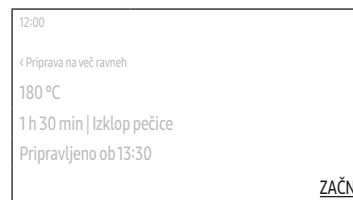
4. Nastavite zeleno temperaturo.
 - Privzeta temperatura in temperaturno območje se razlikujeta glede na način priprave.



5. Izberite **Čas priprave** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da nastavite zeleni čas priprave.
 - Najdaljši možni čas priprave je 10 ur.



6. Izberite **Pripravljeno ob** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da nastavite zeleni končni čas.
 - Ko nastavite čas priprave, pečica prikaže čas konca priprave. (Primer: **Pripravljeno ob 13:30**)



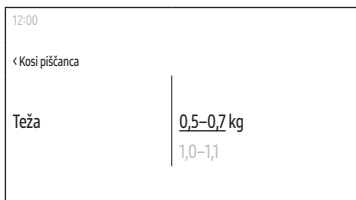
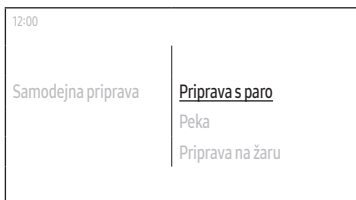
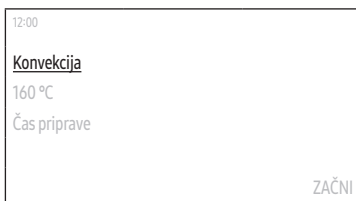
7. Izberite **ZAČNI** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Če niste spremenili končnega časa, pečica takoj začne pripravo.
 - Če ste spremenili končni čas, pečica samodejno nastavi začetni čas, da pripravo konča ob nastavljenem času.

Opisi posebnih funkcij

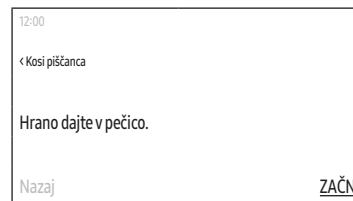
Način	Temperaturno območje (°C)	Privzeta temperatura (°C)
Priprava na več ravneh	40-250	160
	S tem načinom hkrati pripravljate jedi na dveh ravneh.	
Ohranjanje toplote	60-100	60
	To uporabite samo za vzdrževanje toplote pravkar pripravljene hrane.	

Samodejna priprava

Pečica ponuja 35 programov za samodejno pripravo. S to funkcijo si prihranite čas in pospešite svoje učenje. Čas in temperatura kuhanja se nastavite glede na izbrani program.



1. Na glavnem zaslonu izberite **Konvekcija** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
2. Izberite **Samodejna priprava** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
3. Izberite kategorijo in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
4. Izberite želeni program in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Za podrobne informacije o posameznih programih glejte »Samodejna priprava« v razdelku »Pametna priprava« na strani 24.)
5. Preberite nasvet, izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
6. Izberite težo in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Ta korak morda ne velja za nekatere programe.
 - Razpoložljiva teža se razlikuje glede na izbrani program.



7. Vodo nalijte v posodo za vodo, kot je napisano na zaslonu, izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Ta korak morda ne velja za nekatere programe.
8. Pripravite hrano in pribor, kot je opisano na zaslonu, izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
9. Izberite **ZAČNI** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.

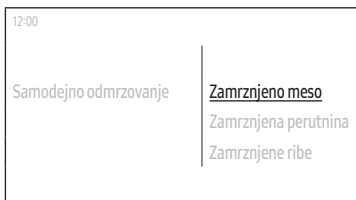
Postopki

Samodejno odmrzovanje

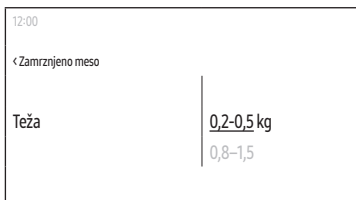
Pečica ponuja 5 programov za samodejno odmrzovanje. S to funkcijo priročno odmrznete živila. Čas, moč in temperatura priprave se prilagodita izbranemu programu.



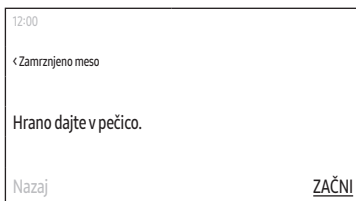
1. Na glavnem zaslonu izberite **Konvekcija** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
2. Izberite **Samodejno odmrzovanje** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.



3. Izberite želeni program in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Za podrobne informacije o posameznih programih glejte »Samodejno odmrzovanje« v razdelku »Pametna priprava« na strani 28.)




4. Izberite težo in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Razpoložljiva teža se razlikuje glede na izbrani program.
5. Pripravite hrano in pribor, kot je opisano na zaslonu, izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.




6. Izberite **ZAČNI** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.

Časovnik



Dodajanje novega časovnika

1. Pritisnite tipko  na nadzorni plošči.
2. Izberite **Časovnik** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
3. Na zaslonu Časovnik izberite **+** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Ta korak preskočite, če časovnik dodali prvič.
4. Nastavite čas.


Urejanje obstoječega časovnika

1. Pritisnite tipko  na nadzorni plošči.
2. Izberite **Časovnik** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
3. Na zaslonu Časovnik izberite časovnik, ki ga želite urejati, in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
4. Spremenite čas.

Brisanje časovnika

1. Pritisnite tipko  na nadzorni plošči.
2. Izberite **Časovnik** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
3. Na zaslonu Časovnik izberite  in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
4. Izberite **Izbriši** na desni strani časovnika, ki ga želite izbrisati, in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
5. Izberite **Končano** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.

Uporaba časovnika

1. Pritisnite tipko  na nadzorni plošči.
2. Izberite **Časovnik** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
3. Izberite **ZAČNI** na desni strani časovnika, ki ga želite uporabiti, in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Ko zaženete časovnik, lahko za časovnik nastavite premor ali ga preključete.

OPOMBA


Ko mine nastavljeni čas, se prikaže obvestilo »Čas se je iztekel.« skupaj z melodijo. Izberite **V redu** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da potrdite obvestilo.

Čiščenje

Parno čiščenje

To je priročna za čiščenje manjše umazanije s paro.

Ta samodejna funkcija prihrani čas, saj vam prihrani redni ročno čiščenje.

1. Pritisnite tipko  na nadzorni plošči.
2. Izberite **Čiščenje** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
3. Izberite **Parno čiščenje** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
4. Sledite navodilom na zaslonu, izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
5. Izberite **ZAČNI** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.

OPOZORILO

Vrat ne odpirajte, preden se cikel konča. Voda v pečici je zelo vroča in lahko povzroči opekline.


OPOMBA


- Če je pečica močno onesnažena z mastjo, na primer po pečenju ali pripravi na žaru, priporočamo, da trdovratno umazanijo odstranite ročno s čistilom in šele nato vklopite parno čiščenje.
- Ko je cikel končan, pustite vrata pečice odprta. S tem omogočite temeljito sušenje emajlirane notranje površine.
- Če je pečica znotraj vroča, se samodejno čiščenje ne vklopi. Počakajte, da se pečica ohladi in poskusite znova.
- V dno vode ne zlivajte naglo. Nalijte jo počasi. Sicer bo stekla ven na sprednji strani.

Odstranjevanje vodnega kamna

Očistite notranjost generatorja pare, da preprečite vpliv na kakovost in okus hrane.

OPOMBA

- Pečica šteje čas uporabe načinov s paro in vas pravočasno obvesti, da morate zagnati funkcijo za odstranjevanje vodnega kamna. Tudi če ne zaženete funkcije za odstranjevanje vodnega kamna, lahko načine za pripravo s paro uporabljate še dve uri. Po dveh urah pa ne morete več uporabljati načinov za pripravo s paro, dokler ne zaženete in dokončate funkcije za odstranjevanje vodnega kamna.
- Ko se prikaže obvestilo, izberite **Začni zdaj** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da zaženete funkcijo za odstranjevanje vodnega kamna, ali pa izberite **Pozneje** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da jo preložite.
 -  : Potrebno je odstranjevanje vodnega kamna.

1. Pritisnite tipko  na nadzorni plošči.
2. Izberite **Čiščenje** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
3. Izberite **Odstranjevanje vodnega kamna** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
4. Izberite **Naprej** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
5. Sledite navodilom na zaslonu, izberite **ZAČNI** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Če se prikaže obvestilo, da vode ni dovolj, dodajte več vode v posodo za vodo, izberite **V redu** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
6. Ko je odstranjevanje vodnega kamna končano, pečica samodejno izpusti vodo.
7. Ko je izpuščanje končano, izpraznite posodo za vodo.
8. V posodo za vodo znova nalijte 1000 ml pitne vode, kot je napisano na zaslonu, izberite **V redu** in pritisnite vrtljivi gumb, da se začne spiranje.
9. Ko je spiranje končano, izpraznite posodo za vodo.
 - Ko posodo izpraznite, jo očistite, preden jo vrnete v pečico.

OPOZORILO

- Pri delu s posodo za vodo nosite kuhinjske rokavice.
- Uporabljajte samo sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ki so primerna za parne pečice ali kavne avtomate.


Postopki

PREVIDNO

- Začetega odstranjevanja vodnega kamna ne prekinite. Sicer boste morali cikel za odstranjevanje vodnega kamna zagnati znova in ga dokončati v naslednjih treh urah, da boste omogočili načine za pripravo s paro.
- Zaradi preprečevanja nesreč naj bodo otroci varno oddaljeni od pečice.
- Za razmerje mešanja vode in sredstva za odstranjevanje vodnega kamna upoštevajte navodila proizvajalca sredstva.

Izpuščanje

Po uporabi načinov za pripravo s paro morate izpustiti preostalo vodo, da ne vpliva na druge načine priprave. To funkcijo uporabite tudi za izpuščanje vode za čiščenje.

1. Pritisnite tipko  na nadzorni plošči.
2. Izberite **Čiščenje** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
3. Izberite **Izpuščanje** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
4. Izberite **ZAČNI** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
5. Sledite navodilom na zaslonu, izberite **V redu** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
 - Pečica izpusti vodo iz generatorja pare v posodo za vodo.
6. Ko je izpuščanje končano, izpraznite posodo za vodo.
 - Ko posodo izpraznite, jo očistite, preden jo vrnete v pečico.

OPOZORILO

- Pri delu s posodo za vodo nosite kuhinjske rokavice.
- Med izpuščanjem ne odstranjujte posode za vodo.

OPOMBA



Ko pečica začne izpuščanje, počakajte, da se cikel konča.

Nastavitve

Pritisnite tipko  na nadzorni plošči, izberite **Nastavitve** in pritisnite **Vrtljivi gumb**, da spremenite različne nastavitve pečice.

Za podrobne opise glejte naslednjo tabelo.

Meni	Podmeni	Opis
Povezave	Wi-Fi	Wi-Fi lahko vklopite ali izklopite.
	Preprosto povezovanje	Pečico lahko povežete s strežnikom SmartThings po povezavi Wi-Fi. Ko je pečica povezana, lahko stanje pečice preverite z aplikacijo SmartThings, ki omogoča tudi upravljanje z mobilno napravo.
	Daljinsko upravljanje	Izberite Vklopi in pritisnite Vrtljivi gumb , da dovolite klicnemu središču, da na daljavo dostopa do vaše pečice in preveri notranje informacije.

Meni	Podmeni	Opis
Prikazovalnik	Svetlost	Svetlost ohranjevalnika zaslona lahko spremenite.
	Ohranjevalnik zaslona	Ohranjevalnik zaslona lahko vklopite ali izklopite.  OPOMBA <ul style="list-style-type: none"> Ohranjevalnik zaslona je funkcija, ki na zaslonu prikaže datum in čas, če v pripravljenosti določen čas ne uporabljate upravljalnih elementov. Vklopite ohranjevalnik zaslona, da vklopite temo ure in dovoljeni čas nedejavnosti.
	Tema ure	Izberete lahko temo prikaza ure.
	Nedejavnost	Nastavite lahko čas, preden se vklopi ohranjevalnik zaslona.  OPOMBA <ul style="list-style-type: none"> Poraba energije se lahko poveča, odvisno od nastavitve. Ko je nastavev za nedejavnost nastavljen na »Vedno vklopljeno«, se svetlost prikazovalnika LCD samodejno nastavi na 2, če 3 minute ne uporabite nobenega elementa za upravljanje.



Meni	Podmeni	Opis
Datum in čas	Samodejni datum in čas	Vklopite ali izklopite lahko pridobivanje časa iz interneta. Povezani morate biti z omrežjem Wi-Fi.
	Izberite časovni pas	Izberete lahko časovni pas. (Samodejni datum in čas morate onemogočiti.)
	Nastavi datum	Datum lahko nastavite ročno. (Samodejni datum in čas morate onemogočiti.)
	Nastavi uro	Čas lahko nastavite ročno. (Samodejni datum in čas morate onemogočiti.)
	Izberite zapis časa	Izberete lahko 12 ali 24-urni zapis časa.
Jezik		Izberete lahko jezik.
Prostornina		Nastavite lahko glasnost pečice.
Trdota vode		Nastavite lahko trdoto vode, ki jo uporabljate za načine za pripravo s paro. <ul style="list-style-type: none"> Mehka: do 120 ppm Srednja: 120–240 ppm Srednje trda: 240–350 ppm Trda: Nad 350 ppm
Pomoč	Reševanje težav	Preverite lahko informacije za odpravljanje težav.
	Vodnik za prvo uporabo	Preverite lahko preprosta navodila za osnovno uporabo pečice.

Postopki

Meni	Podmeni	Opis
O napravi	Ime modela	Preverite lahko ime modela za svojo pečico.
	Različica programske opreme	Preverite lahko trenutno različico vgrajene programske opreme. Ko je na voljo nova programska oprema, se v tem meniju prikaže gumb Posodobitev programske opreme .
	Pravne informacije	Preverite lahko pravne informacije.

Zaklepanje

Nadzorno ploščo lahko zaklenete, da preprečite nenamerno delovanje.

- Za vklop funkcije zaklepanja pritisnite tipko  na nadzorni plošči, izberite **Zakleni** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.
- Za izklop funkcije zaklepanja pridržite tipko  dokler se ne prikaže obvestilo »Upravljanje je odklenjeno.«.

Pametna priprava

Samodejna priprava

V naslednji tabeli je predstavljenih 35 samodejnih programov za pripravo s paro, peko, pečenje, pripravo na žaru in pogrevanje. Navedene so količine in priporočila.

Pred uporabi teh programov posodo za vodo vedno napolnite do konca s svežo vodo. Drugi programi delujejo z načinom ventilatorja ali žara. Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuhinjske rokavice!

1. Priprava s paro

Živilo	Teža (kg)	Pribor	Št. police
Cvetovi brokolija	0,2-0,6	Posoda za pripravo s paro, luknjana	2
Cvetovi cvetače	0,2-0,6	Posoda za pripravo s paro, luknjana	2
Ribji file, kuhan v pari	0,2-1,0	Posode za pripravo s paro, luknjane	2
Ribji zrezek, kuhan v pari	0,2-1,0	Posode za pripravo s paro, luknjane	2
V pari kuhane kozice	0,2-0,5	Posode za pripravo s paro, luknjane	2

Živilo	Teža (kg)	Pribor	Št. police
Piščančje prsi, kuhane v pari	0,2-1,0	Posode za pripravo s paro, luknjane	2
	Piščančje prsi položite na posode za pripravo s paro in pritisnite tipko za začetek priprave. Spodaj lahko uporabite pekač, da prestreže kapljanje.		
Jajce, srednje kuhano	0,1-0,6	Posoda za pripravo s paro, luknjana	2
	2-10 jajc položite na posode za pripravo s paro. Če imate radi bolj kuhana jajca, jih pustite nekaj minut stati.		
V pari kuhana polovica krompirja	0,4-0,8	Posoda za pripravo s paro, luknjana	2
	Krompirje (po 150-200 g) razrežite na polovice in dajte na posodo za pripravo s paro ter pritisnite tipko za začetek priprave.		
Beli riž	0,2-0,4	Posoda za pripravo s paro, luknjana	2
	Beli riž (basmati ali pandan) enakomerno razporedite po ravni posodi iz ognjevarnega stekla. Za vsakih 100 g riža dodajte 200 ml hladne vode. Po pripravi s paro pomešajte.		
Flan, pripravljen na pari	0,4-0,6	Posoda za pripravo s paro, luknjana	2
	Zmes za flan dajte v 6 majhnih posod za flan (po 100 ml). Pokrijte s folijo za živila. Posode dajte v posodo za pripravo s paro.		
Namakanje suhega sadja	0,1-0,5	Posoda za pripravo s paro, luknjana	2
	Suho sadje (marelice, slive, jabolka) položite v posode za pripravo s paro.		
Taljenje čokolade	0,1-0,3	Posoda za pripravo s paro, luknjana	2
	Čokolado (čisto ali za peko) razlomite, dajte v majhno posodo iz ognjevarnega stekla in pokrijte s folijo ali pokrovom. Posodo položite na posodo za pripravo s paro. Med programom pustite pokrito. Ko jo odstranite, jo dobro premešajte. (Pri beli ali mlečni čokoladi čas skrajšajte za 5 minut.)		

2. Peka

Živilo	Teža (kg)	Pribor	Št. police
Jabolčna pita	1,2-1,4	Polica za pečico	1
	Jabolčno pito postavite na kovinski okrogel pekač. Dajte ga v polico v pečico. Teža vključuje jabolko itd.		
Testo sadne pite	0,3-0,5	Polica za pečico	2
	Testo dajte v kovinski pekač na polico za pečico.		
Brovniji	0,5-0,7	Polica za pečico	2
	Testo dajte v okroglo posodo iz ognjevarnega stekla ali keramike na polico za pečico.		
Maslena pita	0,5-0,7	Polica za pečico	1
	Testo dajte v kovinski pekač na polico za pečico.		
Mesna štruca	0,7-0,8	Polica za pečico	2
	Svežo maso dajte v primeren pravokoten kovinski pekač (dolžina 25 cm). Pekač dajte v pečico na polico pravokotno na vrata.		
Mafini	0,5-0,6	Polica za pečico	2
	Testo za mafine dajte v kovinski pekač za 12 mafinov. Posodo dajte na sredino police za pečico.		
Biskvit	0,3-0,6	Polica za pečico	1
	300 g testa dajte v pekač premera 18 cm, 400 g v pekač premera 24 cm in 500 g v pekač premera 26 cm; pekač naj bo okrogel, črn in kovinski. Posodo dajte na sredino police za pečico.		
Domača pica	0,6-1,0	Pekač	1
	Pico postavite na pekač. Teža vključuje nadeve, kot so omaka, zelenjava, šunka in sir.		

Pametna priprava

3. Priprava na žaru

Živilo	Teža (kg)	Pribor	Št. police
Goveji zrezek, tanek	0,3-0,6	Polica za pečico/ pekač	4/1
	Goveje zrezke položite drugega ob drugega na sredino police za pečico in pekača. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite V redu in pritisnite Vrtljivi gumb . Nato izberite Nadaljaj , in pritisnite Vrtljivi gumb , da nadaljujete postopek.		
Kosi piščanca	0,5-0,7 1,0-1,2	Polica za pečico/ pekač	4/1
	Ohlajenega piščanca namažite z oljem in začimbami. S kožo navzdol ga položite na pekač na polico za pečico. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite V redu in pritisnite Vrtljivi gumb . Nato izberite Nadaljaj , in pritisnite Vrtljivi gumb , da nadaljujete postopek.		
Piščančje krače	0,5-0,7	Polica za pečico/ pekač	4/1
	Marinirana piščančja bedrca postavite na pekač na polico za pečico drugega ob drugega. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite V redu in pritisnite Vrtljivi gumb . Nato izberite Nadaljaj , in pritisnite Vrtljivi gumb , da nadaljujete postopek.		
Ribji zrezek na žaru	0,3-0,6	Polica za pečico/ pekač	4/1
	Ribje fileje (1 cm) marinirajte in postavite na pekač na polico za pečico drugega ob drugega. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite V redu in pritisnite Vrtljivi gumb . Nato izberite Nadaljaj , in pritisnite Vrtljivi gumb , da nadaljujete postopek.		

Živilo	Teža (kg)	Pribor	Št. police
Ribji file na žaru	0,3-0,6	Polica za pečico/ pekač	4/1
	Ribje fileje (1 cm) marinirajte in postavite na pekač na polico za pečico drugega ob drugega. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite V redu in pritisnite Vrtljivi gumb . Nato izberite Nadaljaj , in pritisnite Vrtljivi gumb , da nadaljujete postopek.		
Jagnječje zarebrnice	0,3-0,6	Polica za pečico/ pekač	4/1
	Marinirajte jagnječje zarebrnice. Jagnječje zarebrnice položite na pekač na polico za pečico. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite V redu in pritisnite Vrtljivi gumb . Nato izberite Nadaljaj , in pritisnite Vrtljivi gumb , da nadaljujete postopek.		

4. Pečenka

Živilo	Teža (kg)	Pribor	Št. police
Cel piščanec	1,0-1,1 1,2-1,3	Polica za pečico/ pekač	2/1
	Ohlajenega piščanca namažite z oljem in začimbami. S prsmi navzdol ga položite na sredino police za pečico in pladnja za peko. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite V redu in pritisnite Vrtljivi gumb . Nato izberite Nadaljaj , in pritisnite Vrtljivi gumb , da nadaljujete postopek.		
Pečena govedina, srednje	1,1-1,3	Polica za pečico/ pekač	2/1
	Govedino premažite z oljem in začimbami (samo poper, sol dodajte po pečenju). Postavite ga na pekač na polici za pečico z mastno stranjo navzdol. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite V redu in pritisnite Vrtljivi gumb . Nato izberite Nadaljaj , in pritisnite Vrtljivi gumb , da nadaljujete postopek. Po pečenju pustite meso stati pokrito z alufolijo še 5-10 minut.		
Svinjska pečenka	0,7-0,9	Polica za pečico/ pekač	2/1
	Svinjsko pečenko, premazano z oljem in začimbami, postavite na pekač na polici za pečico z mastno stranjo navzdol. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite V redu in pritisnite Vrtljivi gumb . Nato izberite Nadaljaj , in pritisnite Vrtljivi gumb , da nadaljujete postopek.		

Živilo	Teža (kg)	Pribor	Št. police
Cele ribe	0,4-0,8	Polica za pečico/ pekač	2/1
	Kožo cele ribe namažite z oljem in zelišči ter začimbami. RIBE položite eno ob drugo (glavo ob rep) na pekač na polici za pečico. Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite V redu in pritisnite Vrtljivi gumb . Nato izberite Nadaljaj , in pritisnite Vrtljivi gumb , da nadaljujete postopek. Program je primeren za cele ribe, kot so postrvi, smuči ali orade.		
Pečena zelenjava	0,2-0,5	Pekač	4
	Zelenjavo, na primer narezano bučko, kose paprike, narezan jajčevc, gobe in češnjev paradižnik položite v pekač. Namažite z oljem, zelišči in začimbami.		
Pečen krompir	0,4-0,8	Pekač	2
	Uporabite srednje velik krompir. Krompir splaknite in očistite. Kožo namažite z oljem, soljo, poprom in zelišči. Krompirje položite drugega ob drugega na pekač.		

5. Samodejno pogrevanje

Živilo	Teža (kg)	Pribor	Št. police
Zamrznjena pica	0,3-0,4 0,4-0,5	Polica za pečico	2
	Zamrznjeno pico postavite na sredino police za pečico.		
V pečici pečen zamrznjen krompirček	0,4-0,5	Pekač	2
	Zamrznjen krompirček porazdelite po pekaču.		
Zamrznjeni ribji medaljoni	0,3-0,5	Pekač	2
	Zamrznjene ribje palčke enakomerno porazdelite po pekaču. Če jih ob pisku obrnete, bodo rezultati boljši.		

Pametna priprava

Samodejno odmrzovanje

Živilo	Teža (kg)	Čas mirovanja (min)	Št. police
Zamrznjeno meso	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Robove vedno zaščitite z alufolijo. Program je primeren za govedino, jagnjetino, svinjino, zrezke, zarebrnice in mleto meso. Meso položite na polico za pečico. Polico za pečico položite na 2. polico, pekač pa na 1. polico.
Zamrznjena perutnina	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Nogo in konce perutnic vedno zaščitite z alufolijo. Program je primeren za celega piščanca ali za dele. Perutnino dajte na polico za pečico. Polico za pečico položite na 2. polico, pekač pa na 1. polico.
Zamrznjene ribe	0,3-0,8	10-30	Rep cele ribe vedno zaščitite z alufolijo. Program je primeren za cele ribe ali za fileje. RIBE dajte na polico za pečico. Polico za pečico položite na 2. polico, pekač pa na 1. polico.
Zamrznjen kruh	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Kruh položite vodoravno in vzporedno vratom na pekač na 2. polico. Ta program je primeren za vse vrste narezanega kruha, pa tudi za kruhove polžke in bagete.

Živilo	Teža (kg)	Čas mirovanja (min)	Št. police
Zamrznjeno sadje	0,2-0,6	5-10	Sadje enakomerno razporedite po pekaču, 2. polica. Ta program je primeren za vse vrste narezanega sadja in jagodičevja.

PREVIDNO

- Po odmrzovanju mesa (zlasti perutnine) prazno pečico za 10 minut segrejte v načinu konvekcije (200 °C), da uničite bakterije v pečici.
- Odmrznjene hrane ne zamrzujte znova.

OPOMBA

1. Ko končate odmrzovanje, izlijte vodo iz pladnja in operite posodo.
2. Če je v prostoru za pripravo ostala voda, ga posušite s suho krpo.
3. Hladilni ventilator vedno deluje še 3-10 minut po samodejnem odmrzovanju. To ni napaka in naj vas ne skrbi.

Ročna priprava

Način za pripravo s paro

Priprava s paro

Nastavitve in čase v tej tabeli upoštevajte kot priporočila za pripravo s paro.

Priporočamo, da posodo za vodo vedno napolnite s svežo vodo do oznake za največjo dovoljeno raven.

Včasih lahko uporabite pekač na dnu, da izberete kondenzat, na primer za ribje fileje.

Živilo	Čas (min)	Pribor (št. police)
Cvetovi brokolija	12-14	Posoda za pripravo s paro, luknjana (2)
Celo korenje	25-30	Posoda za pripravo s paro, luknjana (2)
Narezana zelenjava (paprika, bučke, korenje, čebula)	15-20	Posoda za pripravo s paro, luknjana (2)
Zelen fižol	20-25	Posoda za pripravo s paro, luknjana (2)
Šparglji	10-15	Posoda za pripravo s paro, luknjana (2)
Cela zelenjava (artičoke, cela cvetača, koruzni storži)	25-35	Posoda za pripravo s paro, luknjana (2)
Olupljeni krompir (razrezan na četrtine)	30-35	Posoda za pripravo s paro, luknjana (2)
Ribji file (debelina 2 cm)	15-20	Posoda za pripravo s paro, luknjana (2)
Kozice (surove)	10-14	Posoda za pripravo s paro, luknjana (2)
Piščancje prsi	23-28	Posoda za pripravo s paro, luknjana (2)
Kuhana jajca (trdo kuhana)	16-20	Posoda za pripravo s paro, luknjana (2)
Zamrznjeni kvašeni cmoki	25-30	Posoda za pripravo s paro, luknjana (2)

Živilo	Čas (min)	Pribor (št. police)
Beli riž (basmati ali pandan) (uporabite ravno posodo iz ognjevarnega stekla, dodajte dvojno količino vode)	30-35	Posoda za pripravo s paro, luknjana (2)
Mlečni riž (uporabite ravno posodo iz ognjevarnega stekla, dodajte dvojno ali štirikratno količino mleka)	40-50	Posoda za pripravo s paro, luknjana (2)
Sadni kompot (uporabite ravni okrogli krožnik iz ognjevarnega stekla in dodajte 1 žličko sladkorja ter 2 žlici vode)	25-35	Posoda za pripravo s paro, luknjana (2)
Flan/krema (6 posod za sladice po 100 ml, pokrijte jih s folijo)	20-25	Posoda za pripravo s paro, luknjana (2)
Jajčna krema (uporabite veliko plosko posodo iz ognjevarnega stekla, pokrijte jo s folijo)	30-35	Posoda za pripravo s paro, luknjana (2)

Pametna priprava

Priprava s paro na dveh višinah

Nastavitve in čase v tej tabeli upoštevajte kot priporočila za pripravo s paro.

Priporočamo, da posodo za vodo vedno napolnite s svežo vodo do oznake za največjo dovoljeno raven. Če imate različno hrano s podobnim časom priprave, lahko v pečico vse vstavite hkrati.

Sicer najprej vstavite jed, ki se pripravlja najdlje.

Posodo za pripravo s paro dajte na 2. polico in polico za pečico na 4. polico.

Živilo	Čas (min)	Pribor (št. police)
Priprava na 2 ravneh: Dvojni obroki (ribji fileji/narezana zelenjava)	15-20	Polica za pečico (4)/posoda za pripravo s paro, luknjana (2)
Priprava na 2 ravneh: Dvojni obroki (piščančje prsi/cela zelenjava)	25-30	Polica za pečico (4)/posoda za pripravo s paro, luknjana (2)

Priporočamo posodo iz ognjevarnega stekla na polici za pečico.

Če želite pripraviti več različnih jedi hkrati, podaljšajte čas priprave za 20-30 %.

Para + Konvekcija/Para, zgornji grelnik + Konvekcija/Para, spodnji grelnik + Konvekcija

Nastavitve in čase v tej tabeli upoštevajte kot priporočila za peko in pečenje.

Priporočamo, da posodo za vodo vedno napolnite s svežo vodo do oznake za največjo dovoljeno raven.

Živilo	Kombinirani parni način	Temp. (°C)	Predgrevanje	Raven pare	Čas (min)	Pribor (št. police)
Trakovi iz listnatega testa (dodajte nastrgan sir)	Para + Konvekcija	200	0	Nizko	15-20	Pekač (1)
Rogljčki (pripravljeno testo za rogličke)	Para + Konvekcija	180	0	Nizko	20-25	Pekač (1)
Domači kruh	Para, spodnji grelnik + Konvekcija	180	0	Srednja	30-40	Polica za pečico (1)
Gratinirana zelenjava/krompir	Para + Konvekcija	160-180	0	Srednja	35-50	Polica za pečico (2)
Goveja pečenka, 1 kg Srednja do prepečena	Para, zgornji grelnik + Konvekcija	1. stopnja: 180 2. stopnja: 180	X	Visoka	1. stopnja: 25-35 2. stopnja: 25-35	Polica za pečico (2)/pekač (1)
Cel piščanec	Para, zgornji grelnik + Konvekcija	1. stopnja: 210 2. stopnja: 210	X	Visoka	1. stopnja: 30-40 2. stopnja: 20-30	Polica za pečico (2)/pekač (1)
Kosi piščanca	Para, zgornji grelnik + Konvekcija	1. stopnja: 210 2. stopnja: 210	X	Visoka	1. stopnja: 20-30 2. stopnja: 20-30	Polica za pečico (2)/pekač (1)

OPOMBA

- Priporočamo, da med 1. in 2. stopnjo obrnete hrano.
- Če odprete vrata med pripravo, se pečica ustavi. Če želite znova zagnati pečico, zaprite vrata, izberite **ZAČNI** in pritisnite **Vrtljivi gumb**.

Vodnik za konvekcijo

Konvekcija

Pri pečenju kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli.

Priporočamo, da pečico predgrejete v načinu za konvekcijo.

Živilo	Temp. (°C)	Čas (min)	Pribor (št. police)
Lešnikov kolač v pravokotnem pekaču	160-170	60-70	Polica za pečico (1)
Limonov kolač v obročastem ali okroglem pekaču	150-160	50-60	Polica za pečico (1)
Biskvit	150-160	25-35	Polica za pečico (1)
Podlaga za sadni flan	150-170	25-35	Polica za pečico (1)
Kvašeni sadni kolač	150-170	30-40	Pekač (2)
Rogljčki	170-180	10-15	Pekač (1)
Kruhovi polžki	180-190	10-15	Pekač (1)
Piškot	160-180	10-20	Pekač (2)
Krompirček iz pečice	200-220	15-20	Pekač (2)

Zgornji grelnik + Konvekcija

Pri pečenju kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli.

Priporočamo, da pečico predgrejete v načinu za zgornji grelnik + konvekcijo.

Meso dajte na polico, upoštevajte navedeno polico in namestite pekač na 1. polico, da prestreže maščobo.

Živilo	Temp. (°C)	Čas (min)	Pribor (št. police)
Goveja pečenka (1 kg/srednje)	170-190	60-90	Polica za pečico (2)/pekač (1)
Svinjska plečka/rolada (1 kg)	180-200	90-120	Polica za pečico (2)/pekač (1)
Jagnječja pečenka/stegno (0,8 kg)	190-210	50-80	Polica za pečico (2)/pekač (1)
Cel piščanec (1,2 kg)	200-220	50-70	Polica za pečico (2)/pekač (1)
Cele postrvi (2 kosa/0,5 kg)	180-200	30-40	Polica za pečico (2)/pekač (1)
Račje prsi (0,3 kg)	180-200	25-35	Polica za pečico (2)/pekač (1)

Pametna priprava

Spodnji grelnik + Konvekcija

Pri peki in pečenju kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli.

Priporočamo, da pečico predgrejete v načinu za spodnji grelnik + konvekcijo.

Živilo	Temp. (°C)	Čas (min)	Pribor (št. police)
Domača pica	180-200	20-30	Pekač (1)
Ohlajen že pečen quiche/pita	180-200	10-15	Polica za pečico (1)
Zamrznjena pica, ki vzhaja sama	180-200	15-20	Pekač (1)
Zamrznjena pica	180-200	15-25	Pekač (1)
Ohlajena pica	180-200	8-15	Pekač (1)
Jabolčna pita	160-180	60-70	Polica za pečico (1)
Listnato testo z jabolčnim polnilom	180-200	10-15	Pekač (1)

Vodnik za žar

Velik žar

Pri pečenju na žaru kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli.

Žar nastavite na 220 °C in ga predgrejate 5 minut.

Živilo	1. čas (min)	2. čas (min)	Pribor (št. police)
Nabodala	8-10	6-8	Polica za pečico (4)/pekač (1)
Svinjski zrezki	7-9	5-7	Polica za pečico (4)/pekač (1)
Klobase	6-8	6-8	Polica za pečico (4)/pekač (1)
Kosi piščanca	20-25	15-20	Polica za pečico (4)/pekač (1)
Lososovi zrezki	8-12	6-10	Polica za pečico (4)/pekač (1)
Narezana zelenjava	15-20	-	Pekač (4)
Toast	2-3	1-2	Polica za pečico (4)
Sirovi narastki	3-5	-	Polica za pečico (4)

Žar z ventilatorjem

Pri pečenju na žaru kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli.

Žar nastavite na 220 °C in ga predgrejate 5 minut.

Živilo	Čas (min)	Pribor (št. police)
Klobase	8-10	Polica za pečico (3)
Krompir v krhljih	20-25	Polica za pečico (3)
V pečici pečen zamrznjen krompirček	15-20	Pekač (3)
Zamrznjeni ocvrtki	20-25	Pekač (3)
Zamrznjeni medaljoni	15-20	Pekač (3)
Lososovi zrezki	15-20	Polica za pečico (3)/pekač (1)
Ribji file	12-17	Polica za pečico (3)/pekač (1)
Cele ribe	15-20	Polica za pečico (3)/pekač (1)
Kosi piščanca	30-40	Polica za pečico (3)/pekač (1)

Vodnik za klasični ventilator

Pri peki in pečenju kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli.

Priporočamo, da pečico predgrejete v načinu za klasični ventilator.

Živilo	Temp. (°C)	Čas (min)	Pribor (št. police)
Lazanja	200-220	20-25	Polica za pečico (2)
Gratinirana zelenjava	180-200	20-30	Polica za pečico (2)
Gratiniran krompir	180-200	40-60	Polica za pečico (2)
Zamrznjene pica štručke	160-180	10-15	Pekač (2)
Marmorni kolač	160-180	50-70	Polica za pečico (1)
Kolač	150-170	50-60	Polica za pečico (1)
Mafini	180-200	20-30	Polica za pečico (1)
Piškoti	180-200	10-20	Pekač (2)

Eko konvekcija

Ta način uporablja optimizirani sistem ogrevanja za prihranek energije med pripravo. Časi v tej kategoriji so določeni brez predgrevanja, da prihranite energijo.

Hrana	Pribor	Raven	Temp. (°C)	Čas (min)
Sadni drobljenec 0,8-1,2 kg	Polica za pečico	1	160-180	50-70
Krompirji v oblicah 0,4-0,8 kg	Pekač	2	190-200	60-70
Klobase 0,3-0,5 kg	Polica za pečico + pladenj za peko	2 1	160-180	20-30
V pečici pečen zamrznjen krompirček 0,3-0,5 kg	Pekač	2	180-200	30-40
V pečici pečen zamrznjeni krompirjevi krhliji 0,3-0,5 kg	Pekač	2	190-210	30-40
Ribji fileji, pečeni 0,4-0,8 kg	Polica za pečico + pladenj za peko	2 1	200-220	25-35
Hrustljavi ribji fileji, panirani, 0,4-0,8 kg	Polica za pečico + pladenj za peko	2 1	200-220	30-40
Goveji šimbas, 0,8-1,2 kg	Polica za pečico + pladenj za peko	2 1	180-200	60-70
Pečena zelenjava 0,4-0,6 kg	Pekač	2	200-220	20-30

Nasvet za varčevanje energije

- Če je čas priprave daljši od 30 minut, lahko pečico izklopite 5-10 minut pred koncem, da prihranite energijo. Preostala toplota bo dokončala pripravo.
- Med pripravo čim manj odpirajte vrata, da se ohrani temperatura v prostoru za pripravo, kar prihrani energijo in čas.

Vodnik za intenzivno pripravo

Pri pečenju kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli.

Priporočamo, da pečico predgrejete v načinu za intenzivno pripravo (zgornji grelnik + spodnji grelnik + Konvekcija).

Živilo	Temp. (°C)	Čas (min)	Pribor (št. police)
Lazanja (2 kg)	180-200	20-30	Polica za pečico (1)
Gratinirana zelenjava (2 kg)	160-180	40-60	Polica za pečico (1)
Gratiniran krompir (2 kg)	160-180	60-90	Polica za pečico (1)
Goveja pečenka (2 kg/srednja)	160-180	60-90	Polica za pečico (2)/pekač (1)
Cela raca (2 kg)	180-200	60-90	Polica za pečico (2)/pekač (1)
2 cela piščanca (po 1,2 kg)	200-220	60-90	Polica za pečico (2)/pekač (1)

Profesionalna pečenka

Ta način vključuje cikel samodejnega predgrevanja na 200 °C.

Zgornji grelnik in konvekcijski ventilator delujeta med fazo zapekanja mesa. Po tem se hrana počasi peče pri nižji temperaturi, ki ste jo prej izbrali.

Postopek deluje z zgornjim in spodnjim grelnikom.

Ta način je primeren za pečenke, perutnino in ribe.

Pri pečenju kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli.

Živilo	Temp. (°C)	Čas (h)	Pribor (št. police)
Goveja pečenka	80-100	3:30-4:30	Polica za pečico (2)/pekač (1)
Svinjska pečenka	90-110	3:30-4:00	Polica za pečico (2)/pekač (1)
Račje prsi	80-100	1:30-2:00	Polica za pečico (2)/pekač (1)
Goveji file	80-100	1:30-2:00	Polica za pečico (2)/pekač (1)
Svinjski file	80-100	1:30-2:00	Polica za pečico (2)/pekač (1)

Pametna priprava

Zračno cvrtje

Pri zračnem cvrtju kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli. Predgrevanje ni potrebno.

Hrana	Velikost porcije (g)	Temp. (°C)	Čas priprave (min)	Št. police
Krompir				
V pečici pečen zamrznjen krompirček	500-1000	210-220	20-25	3
V pečici pečen zamrznjen krompirček z začimbami	500-1000	210-220	15-20	3
Zamrznjeni krompirjevi medaljoni	500-1000	210-220	15-20	3
Zamrznjeni krompirjevi polpeti*	500-1000	210-220	15-20	3
Zamrznjeni krompirjevi krljji	500-1000	210-220	15-20	3
V pečici pečen domač krompirček	500-1000	190-200	20-25	3
Domač krompir v krljih*	500-1000	200-210	20-25	3
Zamrznjeno				
Zamrznjeni piščančji ocvrtki	300-500	210-220	15-20	3
Zamrznjene piščančje perutničke*	500-1000	210-220	25-30	3
Zamrznjeni čebulni obročki	300-500	210-220	10-15	3
Zamrznjeni ribji medaljoni	300-500	210-220	15-20	3
Zamrznjeni piščančji trakovi	500-1000	210-220	20-25	3
Zamrznjeni churrosi	300-500	190-200	10-15	3
Perutnina				
Sveže krače*	500-1000	200-210	30-35	3
Sveže piščančje perutničke*	300-500	200-210	27-32	3
Piščančje prsi, panirane*	300-500	200-210	25-30	3

Hrana	Velikost porcije (g)	Temp. (°C)	Čas priprave (min)	Št. police
Zelenjava				
Beluši, panirani	100-300	200	15-20	3
Jajčevci, panirani	200-400	200	15-20	3
Gobe, panirane	100-300	200	15-20	3
Čebula, panirana	100-300	200	15-20	3
Cvetača, panirana	300-500	190-200	15-20	3
Mešana zelenjava, panirana	300-500	200	15-20	3

* Obrnite po 2/3 časa priprave.

OPOMBA

- Na polico pod pladenj za zračno cvrtje postavite povoščen papir ali pladenj, da prestreže kapljanje. S tem zmanjšate brizganje in dim.
- Pred uporabo povoščenega papirja preverite dovoljeno temperaturo povoščenega papirja.
- Pri pripravi svežih ali domačih živil olje bolj enakomerno razmažite po večji površini, da se hrana bolj zapeče.

Priprava na več ravneh (posebno)

Pri pečenju kot priporočila upoštevajte temperature in čase v tej tabeli. Priporočamo, da pečico predgrejete v načinu za pripravo na več ravneh.

Živilo	Temp. (°C)	Čas (min)	Pribor (št. police)
Majhni kolači	150-160	20-30	2 pekača (4+2)
Mini pite	160-180	20-30	2 pekača (4+2)
Rogljčki	160-180	20-30	2 pekača (4+2)
Pecivo iz listnatega testa	180-200	30-40	2 pekača (4+2)
Piškoti	170-190	15-20	2 pekača (4+2)
Lazanja	160-180	30-45	Polica za pečico (4)/pekač (2)
V pečici pečen zamrznjen krompirček	180-200	30-50	2 pekača (4+2)
Zamrznjeni medaljoni	180-200	20-30	2 pekača (4+2)
Zamrznjena pica	200-220	20-30	Polica za pečico (4)/pekač (2)

Poskusne jedi

Po standardu EN 60350

1. Peka

Priporočila za peko se nanašajo na predgreto pečico. Pekač vstavite z nagnjeno stranico proti vratom.

Vrsta hrane	Posoda in opombe	Št. police	Način priprave	Temp. (°C)	Čas priprave (min)
Majhni kolači	Pekač	1	Klasični ventilator	150-160	20-30
		1	Konvekcija	150-160	20-25
	Pekač + pekač	2 + 4	Priprava na več ravneh	150-160	20-30
Biskvit brez maščob	Model za biskvit na veliki mreži (Temno pobarvan, Ø 26 cm)	1	Klasično	150-160	20-30
		1	Konvekcija	150-160	30-35
Masleni piškoti	Pekač	1	Klasično	150-160	20-30
		1	Konvekcija	150-160	20-30
Jabolčno kvašeno pecivo iz pekača	Pekač	1	Klasično	150-160	40-50
		1	Konvekcija	150-160	45-55
Jabolčna pita	Velika mreža + 2 modela za biskvit* (Temno pobarvana, Ø 20 cm)	1 postavljen diagonalno	Spodnji grelnik + konvekcija	170-190	70-90

* Pecivi sta razporejeni na mreži zadaj levo in spredaj desno.

2. Priprava na žaru

Prazno pečico 5 minut predgrevaljate s funkcijo žara.

Vrsta hrane	Posoda in opombe	Št. police	Način priprave	Temp. (°C)	Čas priprave (min)
Popečen bel kruh	Polica za pečico	4	Žar	250	1. 1-2 2. 1-2
Hamburgerji (12)	Polica za pečico + pekač (da prestrežete kapljanje)	4+2	Žar	250	1. 10-15 2. 10-15

Vzdrževanje

Čiščenje

Pečico redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije na in v njej. Posebej pozorni bodite na vrata in tesnila vrat (samo pri ustreznih modelih).

Če se vrata ne odpirajo ali zapirajo nemoteno, najprej preverite, ali je na tesnilih umazanija. Notranjost in zunanost pečice očistite z mehko krpo, namočeno v milnico. Splaknite in dobro posušite.

Če so na zunanjih površinah (vrata ali prikazovalnik) prstni odtisi, maščoba ali madeži, jih očistite z mehko krpo s čistilom za steklo ali nevtraln timergentom, nato pa obrišite do suhega z mehko čisto suho krpo.

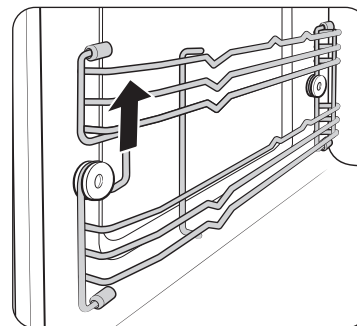
Odstranjevanje trdovratne umazanije neprijetnega vonja iz notranjosti pečice

1. V prazno pečico na sredino vdolbine postavite skodelico z razredčenim limoninim sokom.
2. Pečico 10 minut segrevajte pri najvišji temperaturi v načinu pečice.
3. Ko je cikel končan, počakajte, da se pečica ohladi. Nato odprite vrata in očistite prostor za pripravo.

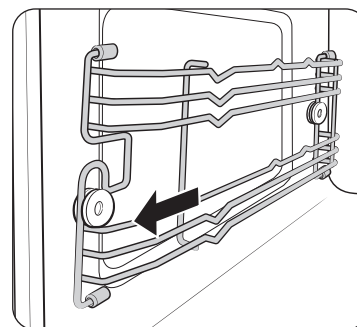
⚠ PREVIDNO

- Poskrbite, da bodo vrata in tesnilo vrat čista ter da se vrata nemoteno odpirajo in zapirajo. Sicer se lahko skrajša življenjska doba pečice.
- Pazite, da v zračnike pečice ne polijete vode.
- Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih sredstev ali kemikalij.
- Po vsaki uporabi pečice z blagim detergentom očistite prostor za pripravo, prej pa počakajte, da se pečica ohladi.

Stranske police (to velja samo za nekatere modele)



1. Dvignite sprednji del police, da jo sprostite z držala.



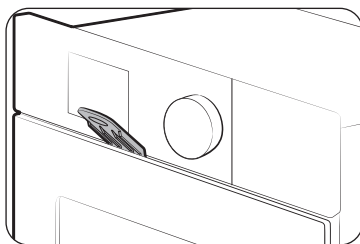
2. Polico potegnite naprej, da jo odstranite.
3. Polico na drugi strani odstranite enako.
4. Očistite obe stranski polici.
5. Ko končate, opravite koraka 1 in 2 v vzvratnem vrstnem redu, da jih sestavite.

📖 OPOMBA

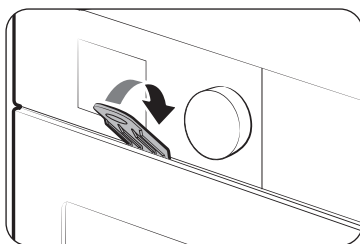
Pečica deluje brez stranskih in glavnih polic.

Ročno odpiranje vrat

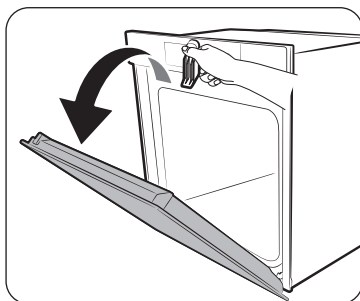
Če ne vrata ne odprejo samodejno in jih želite odpreti ročno, lahko to storite z odpiralom vrat.



1. Odpiralo vrat vstavite v režo med vrati in nadzorno ploščo.



2. Dvignite odpiralo vrat.



3. Vrata s tem odprete ročno.

⚠ OPOZORILO

- Vrata se lahko segrejejo. Pri ročnem odpiranju vrat uporabljajte kuhinjske rokavice.
- Pri ročnem odpiranju vrat lahko uide veliko pare. Para lahko povzroči opekline. Pred jemanjem hrane iz pečice stopite nazaj in počakajte, da se para porazgubi.

📖 OPOMBA

Če se vrata ne odprejo samodejno, odklopite napajalni kabel, ko mine dovolj časa, da se pečica ohladi. Če se težava ponavlja, se obrnite na krajevno servisno središče Samsung.

Zamenjava (popravilo)

⚠ OPOZORILO

Pečica nima notranjih delov, ki bi jih lahko odstranil uporabnik. Ne poskušajte sami zamenjati delov ali popravljati pečice.

- Če se pojavijo težave s tečaji, tesnili ali vrati, se za tehnično pomoč obrnite na usposobljenega serviserja ali na krajevno servisno središče Samsung.
- Če želite zamenjati žarnico, se obrnite na krajevno servisno središče Samsung. Ne zamenjajte je sami.
- Če se pojavi težava z zunanjim ohišjem pečice, najprej odklopite napajalni kabel in se obrnite na krajevno servisno središče Samsung.

Nega pri daljši neuporabi

Če pečice dalj časa ne boste uporabljali, izvlecite napajalni kabel in jo premaknite na suho ter neprášno mesto. Če se v notranjosti nabirata prah in vlaga, lahko to vpliva na delovanje pečice.

Reševanje težav

Morda boste naleteli na težave s pečico. Takrat najprej preglejte spodnjo tabelo in preizkusite tam navedene predloge. Če težava ne mine ali se na prikazovalniku še naprej pojavlja koda z informacijami, stopite v stik s krajevnim servisnim središčem Samsung.

Točke za preverjanje

Če naletite na težavo s pečico, najprej preverite spodnjo tabelo in preizkusite tam navedene predloge.

Težava	Vzrok	Ukrepanje
Splošno		
Tipk ni mogoče pravilno pritisniti.	Med tipke se je morda ujela umazanija.	Odstranite tujke in poskusite znova.
	Za modele na dotik: Vlaga na zunanjih površinah.	Z zunanosti obrišite vlago.
	Otroško varovalo je vključeno.	Izklopite otroško varovalo.
Ura se ne prikaže.	Ni napajalne napetosti.	Prepričajte se, da je priključena napajalna napetost.
	Prikazovalnik je izklopljen.	Vklopite prikazovalnik. Ko vklopite prikazovalnik, lahko prikaz časa za nekaj minut izgine, to je običajno.
Pečica ne deluje.	Ni napajalne napetosti.	Prepričajte se, da je priključena napajalna napetost.
	Vrata so odprta.	Zaprte vrata in poskusite znova.
	Varnostni mehanizmi so pokriti s tujki.	Odstranite tujke in poskusite znova.

Težava	Vzrok	Ukrepanje
Pečica se med delovanjem izklopi.	Uporabnik je odprl vrata zaradi obračanja hrane.	Ko hrano obrnete, izberite Nadaljuj in pritisnite vrtljivi gumb.
Naprava se med obratovanjem izklopi.	Pečica deluje že dalj časa.	Po dolgotrajni pripravi pustite, da se pečica ohladi.
	Hladilni ventilator ne deluje.	Poslušajte hladilni ventilator.
	Pečico poskušate uporabljati brez hrane.	V pečico dajte hrano.
	Okoli pečice ni dovolj prostora za zračenje.	Na sprednji in zadnji strani pečice so dovodne/odvodne odprtine za zračenje. Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za vgradnjo izdelka.
Pečica nima napajanja.	Isto vtičnico uporabljate za več vtičev.	Za pečico uporabljajte samo eno vtičnico.
	Ni napajalne napetosti.	Prepričajte se, da je priključena napajalna napetost.
Med delovanjem je slišati pokanje in pečica ne deluje.	Priprava zaprte hrane ali uporaba zaprte posode lahko povzroči pokanje.	Ne uporabljajte zatesnenih posod, saj lahko med pripravo počijo zaradi raztezanja vsebine.

Težava	Vzrok	Ukrepanje
Zunanost pečice se med delovanjem preveč segreje.	Okoli pečice ni dovolj prostora za zračenje.	Na sprednji in zadnji strani pečice so dovodne/odvodne odprtine za zračenje. Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za vgradnjo izdelka.
	Na pečici so postavljeni predmeti.	Odstranite vse predmete z vrha pečice.
Vrat ni mogoče pravilno odpreti.	Med vrati in notranjostjo pečice so ostanki hrane.	Pečico očistite in nato odprite vrata.
Vrat ni mogoče zapreti.	Motor samodejnih vrat ni inicializiran.	Vrata potisnite v zaprt položaj in pritisnite tipko za samodejno odpiranje vrat, da se inicializirajo.
Notranja luči slabo sveti ali ne sveti.	Vrata ste pustili dolgo odprta.	Luč v pečici se lahko ob dolgotrajno odprtih vratih samodejno izklopi. Zaprite in znova odprite vrata ali pritisnite tipko za luč.
	Notranja luči je prekrita s tujki.	Očistite notranjost pečice in znova preverite.
Med pripravo se oglasi piskanje.	Ob uporabi funkcije samodejne priprave vas zvočno opozorilo opomni, da morate med odtajanjem hrano obrniti.	Ko se prikaže obvestilo, obrnite hrano, izberite V redu in pritisnite vrtljivi gumb. Nato izberite Nadaljuj, in pritisnite vrtljivi gumb, da nadaljujete postopek.
Pečica ni vodoravna.	Pečica je vgrajena na neravni površini.	Poskrbite, da je pečica vgrajena na ravni in stabilni površini.

Težava	Vzrok	Ukrepanje
Med pripravo prihaja do iskrenja.	Med funkcijami pečice/ odtaljevanjem ste uporabili kovinsko posodo.	Ne uporabljajte kovinske posode.
Ko priključite električno napajanje, začne pečica takoj delovati.	Vrata niso pravilno zaprta.	Zaprite vrata in preverite znova.
Iz pečice prihaja elektrika.	Električna vtičnica ni pravilno ozemljena.	Poskrbite, da je električna vtičnica pravilno ozemljena.
Voda kaplja.	Ovisno od hrane je lahko prisotna voda ali para. To ni napaka.	Pečico pustite, da se ohladi, in jo obrišite s suho kuhinjsko krpo.
Iz vrat uhaja para.	Ovisno od hrane je lahko prisotna voda ali para. To ni napaka.	Pečico pustite, da se ohladi, in jo obrišite s suho kuhinjsko krpo.
V pečici je voda.	Ovisno od hrane je lahko prisotna voda ali para. To ni napaka.	Pečico pustite, da se ohladi, in jo obrišite s suho kuhinjsko krpo.
Svetlost v mikrovalovni pečici se spreminja.	Svetlost se spreminja glede na spreminjanje moči med delovanjem.	Spreminjanje moči med pripravo ni napaka. To ni napaka.
Priprava je končana, vendar hladilni ventilator še vedno deluje.	Ventilator deluje še približno 5 minut po končanju peke, da prezrači pečico.	To ni napaka.

Reševanje težav

Težava	Vzrok	Ukrepanje
Žar		
Med delovanjem se kadi.	Med prvo uporabo pečice se lahko iz grelnikov kadi.	Ne gre za okvaro. Ko boste pečico uporabili 2-3-krat, se ne bo več kadilo.
	Na grelnikih je hrana.	Počakajte, da se pečica ohladi, in odstranite hrano z grelnikov.
	Hrana je preblizu žara.	Hrano dajte med pripravo na ustrezno razdaljo stran.
	Hrana ni pravilno pripravljena ali razporejena.	Poskrbite, da je hrana pravilno pripravljena in razporejena.

Težava	Vzrok	Ukrepanje
Pečica		
Pečica ne greje.	Vrata so odprta.	Zaprte vrata in poskusite znova.
Med predgrevanje se iz pečice kadi.	Med prvo uporabo pečice se lahko iz grelnikov kadi.	Ne gre za okvaro. Ko boste pečico uporabili 2-3-krat, se ne bo več kadilo.
	Na grelnikih je hrana.	Počakajte, da se pečica ohladi, in odstranite hrano z grelnikov.
Ob uporabi pečice se pojavlja vonj po zažganem ali umetnih masah.	Uporabljate kuhinjsko posodo iz umetnih mas ali ki ni odporna proti vročini.	Uporabite steklene kuhinjske pripomočke, primerne za visoke temperature.
Iz notranjosti pečice prihaja neprijeten vonj.	Ostanki hrane ali umetne mase so se stalili in sprijeli z notranjostjo.	Uporabite funkcijo za paro in obrišite s suho krpo. Neprijeten vonj lahko še hitreje odstranite tako, da v pečico postavite rezino limone in vklopite pečico.

Težava	Vzrok	Ukrepanje
Priprava jedi s pečico ne poteka pravilno.	Med pripravo pogosto odpirate vrata pečice.	Vrat ne odpirajte pogosto, razen če pripravljate stvari, ki jih je treba obračati. Če vrata pogosto odpirate, lahko notranja temperatura pade in lahko to vpliva na rezultate priprave.
	Upravljalni elementi pečice niso pravilno nastavljeni.	Pravilno nastavite upravljalne elemente pečice in poskusite znova.
	Žar ali drug pribor ni pravilno vstavljen.	Pravilno vstavite pribor.
	Uporabljena je napačna vrsta oziroma velikost kuhinjske posode.	Ponastavite upravljalne elemente pečice ali uporabite ustrezno posodo z ravnim dnom.

Kode z informacijami

Če pečica ne deluje več, se lahko na prikazovalniku prikaže obvestilo o napaki. Preglejte spodnjo tabelo in preizkusite tam navedene predloge.

Koda	Opis	Ukrepanje
C-20	Tipalo temperature je prekinjeno.	Odklopite napajalni kabel pečice in se obrnite na servis Samsung.
	Tipalo temperature hladilne tekočine je v kratkem stiku.	
C-70	Tipalo pare je prekinjeno.	
	Tipalo pare ima kratek stik.	
C-F0	Če ni komunikacije med glavnim in pomožnim krmilnikom MICOM.	
C-F1	To se zgodi samo, če zapisovanje ali branje pomnilnika EEPROM ne deluje.	
C-d4	Motor samodejnih vrat ima napako.	
C-21	Ta koda se prikaže, ko je temperatura pečice visoka. Ta koda se prikaže, ko temperatura preseže omejitev za način, v katerem deluje. (Zaznavanje požara)	Napajalni kabel odklopite, dokler se pečica ne ohladi, in znova zaženite pečico.
C-F2		Izklopite pečico in poskusite znova.
C-d0	Tipka na dotik ne deluje pravilno.	Napajalni kabel odklopite, dokler se pečica ne ohladi, in očistite tipko. (Prah, Voda) Če se težava ponavlja, se obrnite na krajevno servisno središče Samsung.

Tehnični podatki

Podjetje Samsung si stalno prizadeva izboljšati svoje izdelke. Pridrujemo si pravico do nenapovedanih sprememb tehničnih podatkov in teh navodil za uporabo.

Vir napajanja		230 V ~ 50 Hz
Poraba moči	Priključna moč	2850 W
	Žar	2550 W
	Konvekcija	2500 W
	Para	2850 W
Hlajenje		Motor hladilnega ventilatorja
Mere (Š x V x G)	Glavna enota	595 x 456 x 570 mm
	vgradna	560 x 446 x 549 mm
Prostornina		50 litrov
Teža	Neto	33,4 Kg
	Prevoz	41,1 Kg

* Ta izdelek vsebuje sijalko z razredom energetske učinkovitosti <G>.

Priloga

Podatkovni list izdelka

SAMSUNG		SAMSUNG
Identifikacija modela		NQ5B7993A**
Indeks energetske učinkovitosti glede na prostornino (EEI <small>prostor za peko</small>)		80,3
Razred energetske učinkovitosti glede na prostornino		A+
Poraba energije (električne), ki je potrebna za segrevanje standardne obremenitve v prostoru za pripravo električne pečice med klasičnim ciklom, na prostornino (končna električna energija) (EC <small>električni prostor za peko</small>)		-
Poraba energije, ki je potrebna za segrevanje standardne obremenitve v prostoru za pripravo električne pečice med ciklom ventilatorja, na prostornino (končna električna energija) (EC <small>električni prostor za peko</small>)		0,61 kWh/cikel
Število prostorov za pripravo		1
Vir energije v prostoru za pripravo (elektrika ali plin)		elektrika
Prostornina prostora (V)		50 l
Vrsta pečice		Vgradna
Masa naprave (M)		33,4 Kg
Skupna poraba moči v pripravljenosti (W) (Vključeni vsi omrežni vmesniki)		1,9 W
Obdobje do varčevanja z energijo (min)		20 min
Wi-Fi	Poraba moči v pripravljenosti (W)	1,9 W
	Obdobje do varčevanja z energijo (min)	20 min
Način izklopa	Poraba moči	0,5 W
	Obdobje do varčevanja z energijo (min)	30 min

Podatki so bili pridobljeni skladno s standardom EN 60350-1, EN 50564, Uredbo (EU) št. 65/2014, Uredbo (EU) št. 66/2014 in Uredbo (ES) št. 1275/2008.

Nasveti za varčevanje energije

- Med pripravo morajo ostati vrata pečice zaprta, razen za obračanje hrane. Med pripravo čim manj odpirajte vrata, da se ohrani temperatura v prostoru za pripravo, kar prihrani energijo.
- Če je čas priprave daljši od 30 minut, lahko pečico izklopite 5–10 minut pred koncem priprave, da prihranite energijo. Preostala toplota bo dokončala pripravo.
- Rabo pečice načrtujte tako, da se izognete izklopu pečice med pripravo posameznih jedi in tako prihranite energijo in si skrajšate čas, potreben za segrevanje pečice.
- Če je mogoče, pripravite več jedi hkrati.

OPOMBA

Podjetje Samsung izjavlja, da je ta radijska oprema skladna z Direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami v ZK.

Celotno besedilo izjave o skladnosti za EU in izjave o skladnosti za ZK je na voljo na naslednjem internetnem naslovu: Uradna Izjava o skladnosti je na voljo v spletnem mestu <http://www.samsung.com>. Pojdite na Support > Search Product Support (Podpora > Iskanje podpore za izdelke) in vnesite ime modela.

PREVIDNO

Funkcijo WLAN 5 GHz pri tej opremi smete uporabljati samo v zaprtih prostorih v vseh državah EU in ZK.

	Frekvenčno območje	Moč oddajnika (maksimalna)
Wi-Fi	2400–2484 MHz	20 dBm
	5150–5250 MHz	23 dBm
	5250–5350 MHz	23 dBm
	5470–5725 MHz	23 dBm

Izjava o odprtokodni programski opremi

Programska oprema v tem izdelku vsebuje odprtokodno programsko opremo. Celotno ustrezno izvorno kodo lahko dobite do tri leta po zadnji dobavi tega izdelka, če se obrnete na našo ekipo za podporo na naslovu <http://opensource.samsung.com> (Uporabite meni »Poizvedba«).

Dobite lahko tudi celotno ustrezno izvorno kodo na fizičnem mediju, kot je CD-ROM, za kar bomo obračunali samo minimalne stroške.

Na naslovu URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 so na voljo informacije o licencah za odprtokodno programsko opremo, ki so povezane s tem izdelkom. Ta ponudba velja za vse prejemale te informacije.



Ne pozabite, da garancija podjetja Samsung NE krije servisnih obiskov zaradi razlage delovanja izdelka, popravljanja napačne vgradnje ali izvajanja običajnega čiščenja ali vzdrževanja.

IMATE VPRAŠANJA ALI PRIPOMBE?

DRŽAVA	POKLIČITE	ALI OBIŠČITE NAŠE SPLETNO MESTO
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

DRŽAVA	POKLIČITE	ALI OBIŠČITE NAŠE SPLETNO MESTO
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Kombinovaná parní vestavná trouba

Uživatelská příručka

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Obsah

Použití této příručky	3
V této uživatelské příručce jsou použity následující symboly	3
Bezpečnostní pokyny	3
Důležité bezpečnostní pokyny	3
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)	6
Instalace	7
Co je zahrnuto	7
Instalační pokyny	8
Nainstalujte do skříně	8
Před spuštěním	11
Ovládací panel	11
Výchozí nastavení	11
Boční vodící lišty	12
Vodní nádržka	12
Automatická dvířka	13
Provozní operace	14
Režimy trouby	14
Režimy s podporou páry	16
Speciální funkce	18
Automatické vaření	19
Automatické rozmrazování	20
Časový spínač	20
Čištění	21
Nastavení	22
Pojistka	24

Chytré vaření	24
Automatické vaření	24
Automatické rozmrazování	28
Ruční vaření	29
Zkušební jídla	35
Údržba	36
Čištění	36
Ruční otevírání dvířek	37
Výměna (oprava)	37
Péče proti delší době nepoužívání	37
Odstraňování problémů	38
Kontrolní body	38
Informační kódy	41
Technické údaje	42
Příloha	42
Produktový list	42
Oznámení o softwaru z otevřeného zdroje	43

Použití této příručky

Děkujeme Vám, že jste si vybrali vestavnou troubu SAMSUNG.

Tato uživatelská příručka obsahuje důležité informace o bezpečnosti a pokyny, které vám mají pomoci při provozu a údržbě vašeho spotřebiče.

Před použitím trouby si prosím věnujte čas na přečtení této uživatelské příručky a uschovejte si tuto knihu pro budoucí použití.

V této uživatelské příručce jsou použity následující symboly

VAROVÁNÍ

Nebezpečí nebo nebezpečné postupy, které mohou vést k **vážnému zranění osob, smrti a/nebo škodě na majetku**.

UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí nebo nebezpečné postupy, které mohou vést ke **zranění osob a/nebo škodě na majetku**.

POZNÁMKA

Užitečné tipy, doporučení nebo informace, které uživatelům pomáhají při manipulaci s výrobkem.

Bezpečnostní pokyny

Instalaci této trouby smí provádět pouze oprávněný elektrotechnik. Instalační technik je odpovědný za připojení spotřebiče k elektrické síti při dodržení příslušných bezpečnostních doporučení.

Důležité bezpečnostní pokyny

VAROVÁNÍ

Tento spotřebič není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo jim nebyla poskytnuta instrukce ohledně používání spotřebiče.

Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.

Prostředky pro odpojení musí být začleněny do pevné elektroinstalace v souladu s pravidly elektroinstalace.

Tento spotřebič by je zapotřebí po instalaci odpojit od napájení. Odpojení může být dosaženo tím, že je zástrčka přístupná, nebo zabudováním spínače do pevné kabeláže v souladu s pravidly elektroinstalace.

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

Bezpečnostní pokyny

Uvedený způsob upevnění nezávisí na použití lepidel, protože se nepovažují za spolehlivé upevňovací prostředky.

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí nebezpečím s tím spojeným. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a užitelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru. Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Během používání se spotřebič zahřívá. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby.

VAROVÁNÍ: Přístupné části se mohou během používání zahřát. Malé děti by se měly držet stranou.

K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozbití skla.

Pokud má tento spotřebič funkci čištění, je nutné před čištěním odstranit přebytečný rozsypaný materiál a během čištění párou nebo samočištění by nemělo být v troubě ponecháno žádné nádobí. Funkce čištění závisí na modelu.

Pokud má tento spotřebič funkci čištění, mohou se povrchy během čištění zahřát více než obvykle a děti by se měly držet mimo dosah. Funkce čištění závisí na modelu.

Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu. (Pouze model se sondou na maso)

Nesmí se používat parní čistič.

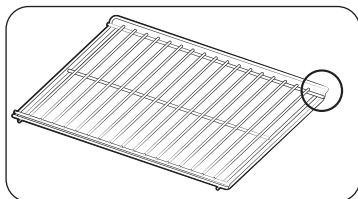
VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k přehřátí.

VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let musí být drženy mimo dosah, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod neustálým dohledem.

Dvířka nebo vnější povrch se mohou při provozu spotřebiče zahřát. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká. Povrchy se mohou během používání zahřát.



Položte ohnutou stranu rámu dozadu, abyste podpořili klidovou polohu při vaření velkého množství. (V závislosti na modelu)

⚠ UPOZORNĚNÍ

Pokud byla trouba poškozena při přepravě, nepřipojujte ji.

Tento spotřebič smí připojit k elektrické síti pouze elektrotechnik se speciálním oprávněním.

V případě závady nebo poškození spotřebiče se jej nepokoušejte uvést do provozu. Opravy by měl provádět pouze kvalifikovaný technik. Neodborná oprava může mít za následek značné nebezpečí pro vás i ostatní. Pokud vaše trouba potřebuje opravu, kontaktujte servisní středisko SAMSUNG nebo svého prodejce.

Elektrická vedení a kabely by se neměly dotýkat trouby.

Trouba by měla být připojena k elektrické síti pomocí schváleného jističe nebo pojistky. Nikdy nepoužívejte vícenásobné adaptéry nebo prodlužovací kabely.

Když se spotřebič opravuje nebo čistí, jeho napájení by mělo být vypnuto.

Při zapojování elektrických spotřebičů do zásuvek v blízkosti trouby buďte opatrní.

Pokud je tento spotřebič vybaven funkcí vaření v páře nebo v páře, nepoužívejte tento spotřebič, když je poškozený zásobník vody. (Pouze modely s funkcí páry nebo dušení)

Pokud je kazeta prasklá nebo rozbitá, nepoužívejte ji a kontaktujte nejbližší servisní středisko. (Pouze modely s funkcí páry nebo dušení)

Tato trouba byla navržena pouze pro vaření jídel pro domácnost.

Během používání se vnitřní povrch trouby zahřeje natolik, že může způsobit popáleniny. Nedotýkejte se topných těles nebo vnitřních povrchů trouby, dokud nevychladnou.

V troubě nikdy neskladujte hořlavé materiály.

Povrch trouby se zahřívá, když je spotřebič delší dobu provozován při vysoké teplotě.

Při vaření buďte opatrní při otevírání dvířek trouby, protože horký vzduch a pára mohou rychle uniknout.

Při vaření pokrmů obsahujících alkohol se může alkohol vlivem vysokých teplot odpařovat a výpary se mohou vznítit, pokud se dostanou do kontaktu s horkou částí trouby.

Pro vaši bezpečnost nepoužívejte vysokotlaké vodní čističe nebo parní čističe.

Děti by se měly při používání trouby držet v bezpečné vzdálenosti.

Zmrazené potraviny, jako je pizza, by se měly připravovat na velkém roštu. Při použití pečícího plechu může dojít k jeho deformaci v důsledku velkých změn teplot.

Nelijte vodu na dno trouby, když je horká. Mohlo by dojít k poškození povrchu smaltu.

Dvířka trouby musí být během vaření zavřená.

Dno trouby nevykládejte alobalem a nepokládejte na něj žádné pekáče ani formy. Hliníková fólie blokuje teplo, což může mít za následek poškození smaltovaných povrchů a špatné výsledky vaření.

Ovocné šťávy zanechávají skvrny, které se na smaltovaných površích trouby mohou stát trvalými.

Při pečení velmi vlhkých koláčů používejte hlubokou pánev.

Nepokládejte nádobí na otevřená dvířka trouby.

Bezpečnostní pokyny

Při otevírání nebo zavírání dvířek držte děti mimo dosah dveří, protože by mohly narazit do dveří nebo si do dveří zachytit prsty.

Nestoupejte, neopírejte se, nesedejte ani na ně nepokládejte těžké předměty.

Neotevírejte dveře zbytečně velkou silou.

VAROVÁNÍ: Neodpojujte spotřebič od hlavního napájení ani po dokončení procesu vaření.

VAROVÁNÍ: Během pečení nenechávejte dvířka otevřená.

VAROVÁNÍ: Pokud se dveře automaticky otevrou, mohou zasáhnout děti nebo domácí zvířata. Ujistěte se, že v dosahu dveří nejsou žádné děti nebo domácí zvířata. (Pouze model s automatickými dveřmi (bez rukojeti))

VAROVÁNÍ: Pokud zavřete nebo otevřete dvířka, když je výrobek v provozu, použijte chňapky nebo chňapky. Pokud se dvířek dotknete holými rukama, můžete se popálit, protože povrch dvířek je horký. (Pouze model s automatickými dveřmi (bez rukojeti))

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci. Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

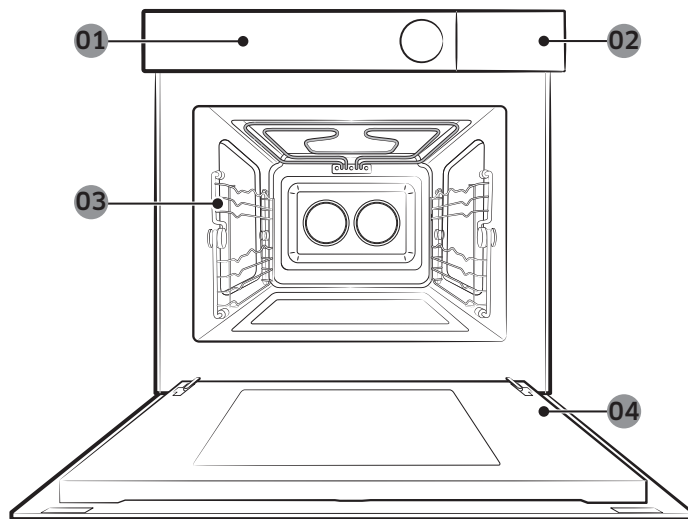
Informace o závazcích společnosti Samsung v oblasti životního prostředí a specifických regulačních závazcích pro produkt, např. REACH, WEEE, Baterie, navštivte: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Instalace

Co je zahrnuto

Ujistěte se, že všechny díly a příslušenství jsou součástí balení produktu. Pokud máte problém s troubou nebo příslušenstvím, obraťte se na místní zákaznické centrum Samsung nebo na prodejce.

Trouba na první pohled



01 Ovládací panel

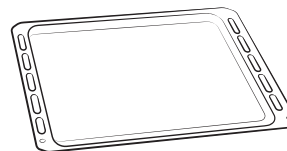
02 Vodní nádržka

03 Boční vodící lišty

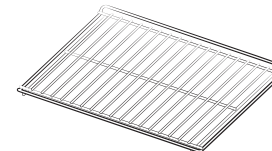
04 Dvířka

Příslušenství

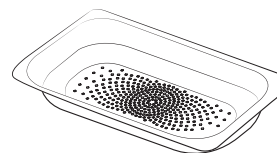
Trouba se dodává s různým příslušenstvím, které vám pomůže připravit různé druhy potravin.



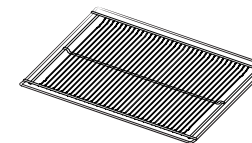
Pečící plech



Rošt trouby



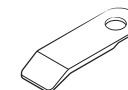
Parní miska



Stojan na smažení na vzduchu
(Užitečné pro režim fritování vzduchem.)



3 šrouby (M4 L25)



Otvírač dveří

POZNÁMKA

Podívejte se na **Chytré vaření** na stránce 24, kde najdete vhodné příslušenství pro vaše nádoby.

Instalace

Instalační pokyny

Všeobecné technické informace

Elektrické napájení	230 V ~ 50 Hz	
Rozměry (Š x V x H)	Nastavená velikost	595 x 456 x 570 mm
	Vestavná velikost	560 x 446 x 549 mm

Tento spotřebič odpovídá předpisům EU.

Likvidace obalů a spotřebičů

Obal je recyklovatelný.

Obal může sestávat z následujících materiálů:

- lepenka;
- polyetylénová fólie (PE);
- Polystyrén bez obsahu CFC (tuhá pěna PS).

Likvidujte prosím tyto materiály odpovědným způsobem v souladu s vládními nařízeními.

Úřady mohou poskytnout informace o tom, jak odpovědným způsobem likvidovat domácí spotřebiče.

Bezpečnost

- Tento spotřebič smí připojit pouze kvalifikovaný technik.
- Trouba NENÍ navržena pro použití v prostředí komerčního vaření.
- Měl by být používán výhradně k vaření jídla v domácím prostředí.
- Spotřebič je během a po použití horký.
- V přítomnosti malých dětí buďte opatrní.

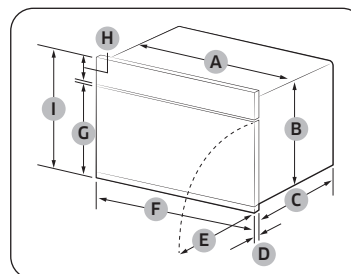
Elektrické připojení

Domácí síť, ke které je spotřebič připojen, by měla odpovídat národním a místním předpisům. Spotřebič by měl po instalaci umožňovat odpojení spotřebiče od napájení. Odpojení může být dosaženo tím, že je zástrčka přístupná, nebo zabudováním spínače do pevné kabeláže v souladu s pravidly elektroinstalace.

Nainstalujte do skříně

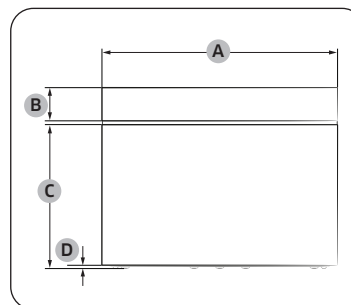
Kuchyňské skřínky v kontaktu s troubou musí být žáruvzdorné do 100 °C. Společnost Samsung nenese žádnou odpovědnost za poškození skříní teplem.

Požadované rozměry pro instalaci (Tento produkt je určen pro vestavěné produkty.)



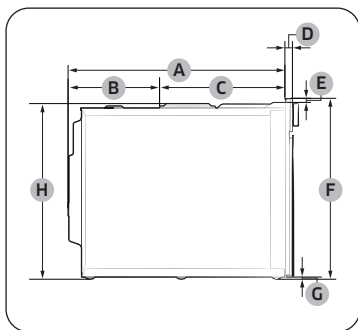
Trouba (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



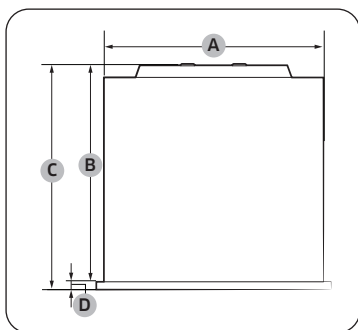
Trouba (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



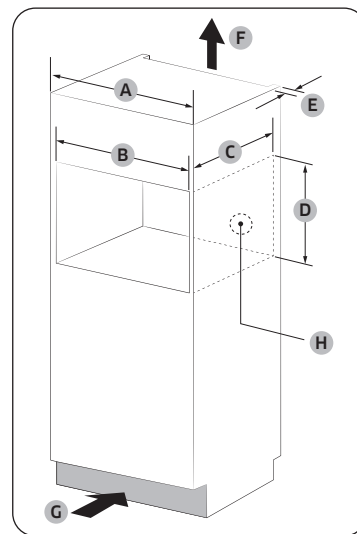
Trouba (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



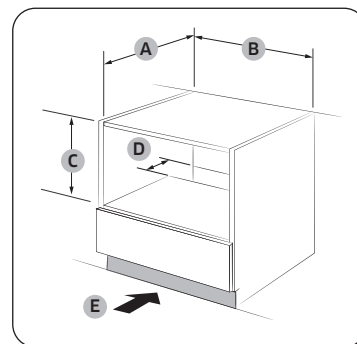
Trouba (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Vestavná skříň (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Prostor pro napájecí zásuvku (otvor o Ø 30)



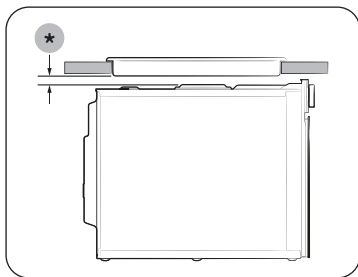
Skříňka pod dřez (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm ²

POZNÁMKA

Požadavek na minimální výšku (C) platí pro samotnou instalaci trouby.

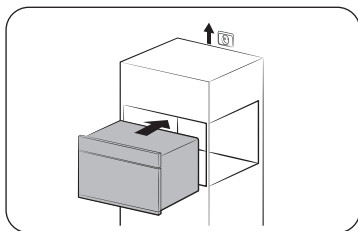
Instalace



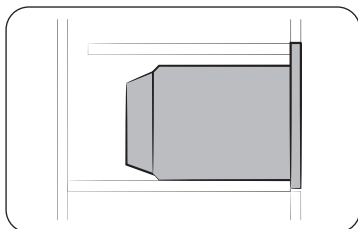
Instalace s varnou deskou

Chcete-li nainstalovat varnou desku na troubu, nahlédněte do instalační příručky varné desky, abyste zjistili požadavky na instalační prostor (*).

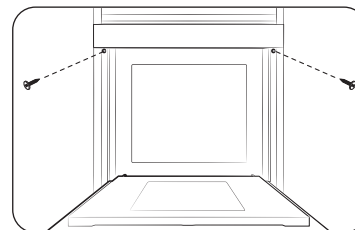
Montáž trouby



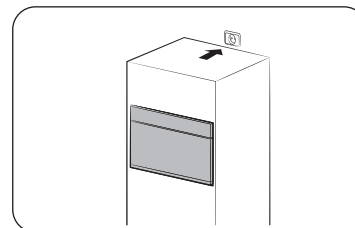
1. Zasuňte troubu částečně do prohlubně. Vedte propojovací kabel ke zdroji napájení.



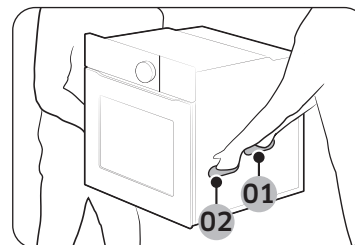
2. Zasuňte troubu zcela do prohlubně.



3. Upevněte troubu pomocí dvou dodaných šroubů (4 x 25 mm).



4. Proveďte elektrické připojení. Zkontrolujte, zda spotřebič funguje.



Při vybalování držte spotřebič za 2 boční rukojeti.

01 Boční rukojeť 1

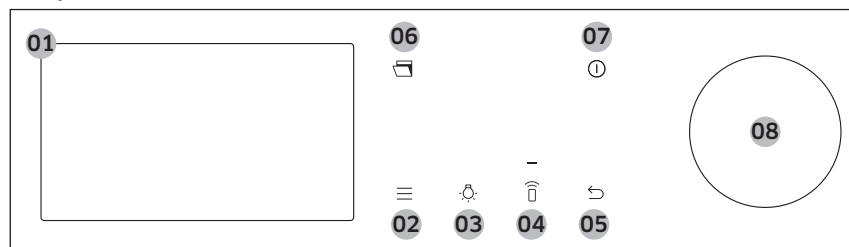
02 Boční rukojeť 2

Po dokončení instalace odstraňte ochrannou fólii, pásku a další balicí materiál a vyjměte dodané příslušenství z vnitřku trouby. Chcete-li troubu vyjmout ze skříně, nejprve troubu odpojte od napájení a odstraňte 2 šrouby na obou stranách trouby.

Před spuštěním

Ovládací panel

Ovládací panel trouby je vybaven displejem (nedotýkovým), voličem a dotykovými tlačítky pro ovládání trouby. Přečtěte si následující informace, abyste se dozvěděli více o ovládacím panelu trouby.



01	Obrazovka	Zobrazuje nabídku, informace a průběh vaření.
02	Možnosti	Klepnutím zobrazíte seznam možností.
03	Světlo	Klepnutím zapnete nebo vypnete světlo.
04	Chytré ovládání	Klepnutím zapnete nebo vypnete funkci Chytré ovládání. POZNÁMKA Před použitím této funkce by mělo být nastaveno snadné připojení.
05	Zpět	Klepnutím přejdete na předchozí obrazovku.
06	Otevřete dvířka	Klepnutím otevřete automaticky dvířka.
07	Napájení	Klepnutím zapnete nebo vypnete obrazovku.
08	Volič	Otáčením doleva a doprava můžete procházet nabídky a seznamy. Položka bude podtržena, aby vám ukázala, kde se na obrazovce nacházíte. Stisknutím vyberete podtrženou položku.

Výchozí nastavení

Když poprvé zapnete troubu, objeví se uvítací obrazovka s logem Samsung. Postupujte podle pokynů na obrazovce a dokončete výchozí nastavení. Výchozí nastavení můžete změnit později, když přistoupíte na obrazovku Nastavení.

- Na uvítací obrazovce vyberte **Spustit nastavení** a poté stiskněte **Volič**.
- Vyberte jazyk.
 - Vyberte jazyk a pak stiskněte **Volič**.
 - Vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
- Odsouhlaste „Podmínky a náležitosti“ a „Zásady ochrany soukromí“.
- Připojte svůj spotřebič k aplikaci SmartThings.
 - Na obrazovce Mobilní zkušenost vyberte **Další** a poté stiskněte **Volič**.
 - Naskenujte QR kód na obrazovce chytrým telefonem a postupujte podle pokynů na obrazovce svého telefonu pro dokončení připojení.
 - Pokud si nebudete přát pokračovat v tomto kroku, vyberte **Vynechat** a poté pokračujte k dalšímu kroku stisknutím **Voliče**.
 - Jakmile dostanete zprávu o úspěšném připojení, vyberte **OK** a stiskněte **Volič**.
- Nastavení časové zóny.
 - Vyberte svoji časovou zónu a pak stiskněte **Volič**.
 - Vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
- Nastavte datum.
 - Vyberte den, měsíc a rok. Stiskněte **Volič** po výběru každé položky.
 - Vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.

POZNÁMKA

Pokud jste již připojili svůj spotřebič k aplikaci SmartThings, tento krok vynechte.

- Vyberte čas.
 - Nastavte hodinu a minutu. Stiskněte **Volič** po výběru každé položky.
 - Vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.

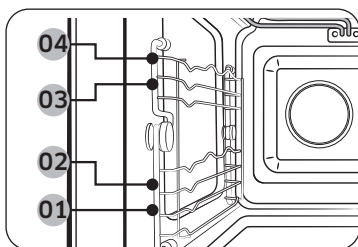
POZNÁMKA

Pokud jste již připojili svůj spotřebič k aplikaci SmartThings, tento krok vynechte.

- Chcete-li dokončit nastavení, vyberte **Hotovo** a pak stiskněte **Volič**.
 - Objeví se průvodce prvním použitím. Můžete vybrat **ZJISTĚTE VÍCE** a poté stisknout **Volič**, čímž zobrazíte průvodce, nebo vyberte **POZDĚJI** a stisknutím **Voliče** tento krok vynechte.

Před spuštěním

Boční vodící lišty

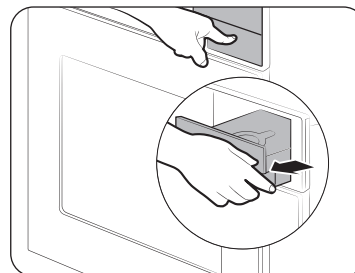


- 01 Úroveň 1
- 02 Úroveň 2
- 03 Úroveň 3
- 04 Úroveň 4

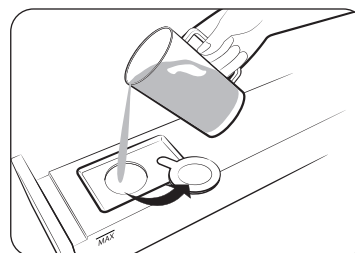
- Vložte příslušenství do správné polohy uvnitř trouby.
- Při vyjímání nádobí a/nebo příslušenství z trouby buďte opatrní. Horká jídla nebo příslušenství mohou způsobit popáleniny.

Vodní nádržka

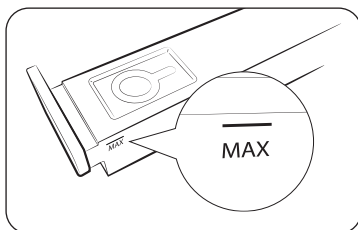
Zásobník vody se používá pro funkce páry. Před vařením v páře jej naplňte vodou.



1. Najděte nádrž na vodu v pravém horním rohu. Zatlačením na kryt otevřete a vytažením nádržku vyjměte.

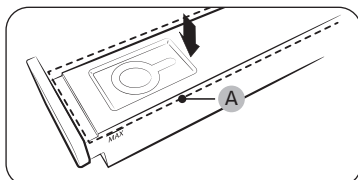


2. Otevřete uzávěr nádržky a naplňte nádržku 600 ml pitné vody.
3. Zavřete uzávěr a znovu vložte nádržku a zavřete kryt.



POZNÁMKA

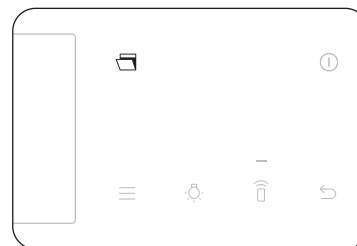
Nepřekračujte rysku MAX.



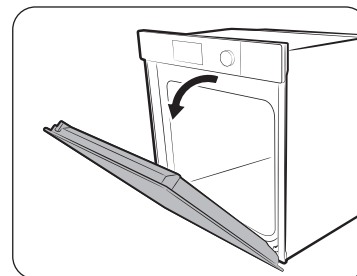
POZNÁMKA

Před použitím trouby se ujistěte, že je horní kryt (A) zásobníku na vodu uzavřen.

Automatická dvířka



1. Stiskněte tlačítko **Automatická dvířka**.



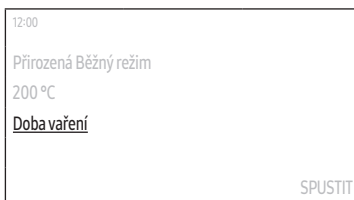
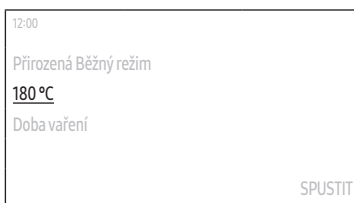
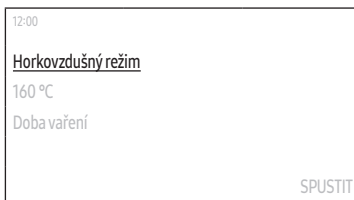
2. Dvířka se otevřou automaticky.

UPOZORNĚNÍ

Pokud se dveře automaticky otevřou, mohou zasáhnout děti nebo domácí zvířata. Ujistěte se, že v dosahu dveří nejsou žádné děti nebo domácí zvířata.

Provozní operace

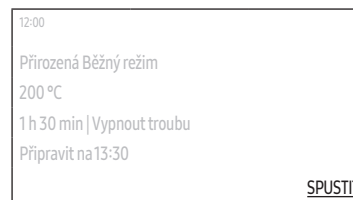
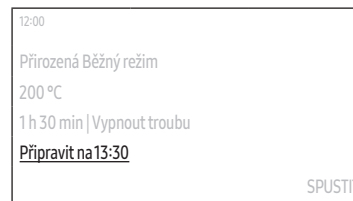
Režimy trouby



1. Na hlavní obrazovce vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Volič**.
2. Vyberte požadovaný režim vaření a pak stiskněte **Volič**.
(Podrobné informace o každém režimu viz bod „Popisy režimů trouby“ na straně 15.)
3. Nastavte požadovanou teplotu.
 - Výchozí teplota a rozsah teploty se liší v závislosti na režimu přípravy.
4. Vyberte **Doba vaření** a poté stisknutím **Voliče** nastavte požadovanou dobu vaření.
 - Maximální čas vaření je 10 hodin.
5. Po nastavení doby vaření vyberte možnost, kterou chcete spustit na konci vaření, poté stiskněte **Volič**.
 - Můžete vybrat **Trouba vypnuta**, **Udržování tepl.** nebo **Udržování teploty**.
 - Režim Velký gril možnost **Udržování teploty** nepodporuje.

POZNÁMKA

Pokud zahájíte přípravu bez nastavení doby přípravy, případně nastavíte jako možnost **Udržování tepl.**, musíte troubu zastavit ručně.




6. Vyberte **Připravit na** a poté stisknutím **Voliče** nastavte požadovanou dobu ukončení.
 - Když nastavíte dobu vaření, trouba zobrazí čas, kdy příprava skončí. (Např. **Připravit na 13:30**)
7. Vyberte **SPUSTIT** a pak stiskněte **Volič**.
 - Pokud byste nezměnili dobu ukončení, trouba spustí přípravku okamžitě.
 - Pokud byste změnili dobu ukončení, trouba automaticky přizpůsobí dobu zahájení, aby skončila přípravu v nastavené době.

POZNÁMKA

- Během přípravy můžete měnit teplotu a dobu vaření.
- Během přípravy vyberte **Pozastavit** a pak pozastavte stisknutím **Voliče**. Jakmile přípravu pozastavíte, můžete ji buď ukončit, nebo v přípravě pokračovat.
 - Chcete-li ukončit přípravu, vyberte **OFF** a pak stiskněte **Volič**.
 - Chcete-li pokračovat v přípravě, vyberte **Pokračovat** a pak stiskněte **Volič**.
- Po dokončení přípravy se na obrazovce objeví **+5 minut**.
 - Chcete-li prodloužit přípravu o 5 či více minut, můžete vybrat **+5 minut** a poté stisknout **Volič**.

Popisy režimů trouby

Režim	Rozsah teploty (°C)	Výchozí teplota (°C)
Horkovzdušný režim	40-250	160
	Zadní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim použijte pro pečení a zapékání na různých úrovních současně.	
Přirozená Běžný režim	40-250	180
	Teplo je generováno z horního a spodního topného tělesa s ventilátory. Toto nastavení je vhodné pro pečení a zapékání.	
Úsporná Horkovzdušný režim	40-250	160
	Úsporná Horkovzdušný režim využívá optimalizovaný systém ohřevu pro úsporu energie při vaření. Doba vaření se mírně prodlouží, ale výsledky vaření zůstanou stejné. Pamatujte, že tento režim nevyžaduje přehřívání.	
	 POZNÁMKA	
	Režim vytápění Úsporná Horkovzdušný režim použitý k určení třídy energetické účinnosti je v souladu s EN60350-1.	
Velký gril	150-250	220
	Velkoplošný gril vydává teplo. Tento režim použijte k opékání vrchních částí jídla (například masa, lasagni nebo zapékaných jídel).	
Ventilátorový gril	40-250	180
	Dva horní topné články vytváří teplo, které se šíří pomocí ventilátoru. Tento režim používejte pro grilování masa nebo ryb.	

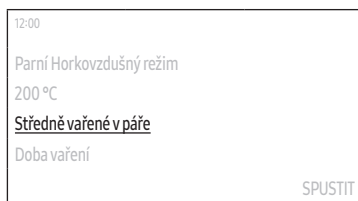
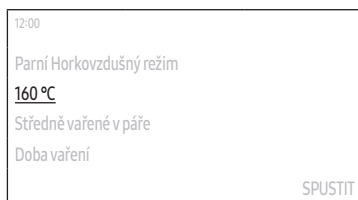
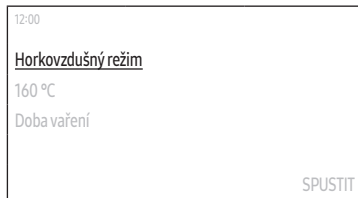
Režim	Rozsah teploty (°C)	Výchozí teplota (°C)
Horní ohřev + Horkovzdušný režim	40-250	180
	Horní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim používejte pro upečení, které vyžaduje křupavý povrch (např. maso nebo lasagne).	
Dolní ohřev + Horkovzdušný režim	40-250	200
	Spodní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim používejte pro pizzu, chléb nebo koláč.	
Intenzivní vaření	40-250	220
	Intenzivní vaření aktivuje všechna topná tělesa střídavě, aby se teplo v troubě šířilo rovnoměrně. Tento režim používejte pro velké recepty, například velké zapékané pokrmy nebo koláče.	
Profesionální upečení	80-200	160
	Profesionální upečení spouští automatický přehřívací cyklus, dokud teplota trouby nedosáhne 220 °C. Pak začne pracovat horní topné těleso a horkovzdušný ventilátor, aby pokrm osmažily, například maso. Po osmažení se maso bude vařit při nízkých teplotách. Tento režim používejte pro hovězí, drůbež nebo ryby.	
Horkovzdušné pečení	150-250	220
	Horkovzdušné pečení využívá horký vzduch pro křupavější a zdravější mražené nebo čerstvé potraviny bez nebo méně oleje než běžné konvekční režimy. Nejlepších výsledků dosáhnete při použití tohoto režimu na plechu pro horkovzdušné pečení. Nastavte teplotu, čas a množství podle návodu nebo návodu na balení.	

Provozní operace

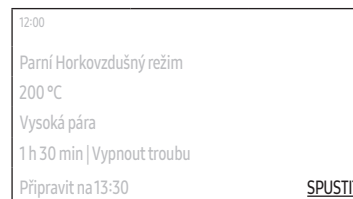
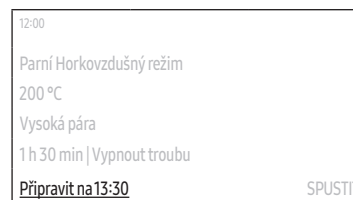
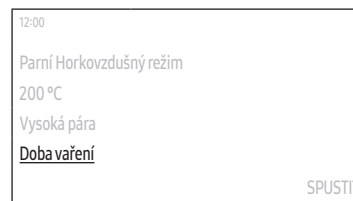
Režimy s podporou páry

⚠ UPOZORNĚNÍ

Před použitím režimů s podporou páry se ujistěte, že je nádržka na vodu naplněna.



1. Na hlavní obrazovce vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Volič**.
2. Vyberte požadovaný režim vaření a pak stiskněte **Volič**.
(Podrobné informace o každém režimu viz bod „Popisy režimů s podporou páry“ na straně 17.)
 - Pokud jste vybrali **Vaření v páře**, přejděte ke kroku 4. (Krok 2~3 se nepoužívá pro **Vaření v páře**.)
3. Nastavte požadovanou teplotu.
 - Výchozí teplota a rozsah teploty se liší v závislosti na režimu přípravy.
4. Nastavte úroveň páry.
 - Výchozí nastavení je „Střední“.



5. Vyberte **Doba vaření** a poté stisknutím **Voliče** nastavte požadovanou dobu vaření.
 - Maximální čas vaření je 10 hodin.
6. Po nastavení doby vaření vyberte možnost, kterou chcete spustit na konci vaření, poté stiskněte **Volič**.
 - Můžete vybrat **Trouba vypnuta, Udržování tepl.** nebo **Udržování teploty**.

📖 POZNÁMKA

Pokud zahájíte přípravu bez nastavení doby přípravy, případně nastavíte jako možnost **Udržování tepl.**, musíte troubu zastavit ručně.

7. Vyberte **Připravit na** a poté stisknutím **Voliče** nastavte požadovanou dobu ukončení.
 - Když nastavíte dobu vaření, trouba zobrazí čas, kdy příprava skončí. (Např. **Připravit na 13:30**)
8. Vyberte **SPUSTIT** a pak stiskněte **Volič**.
 - Pokud byste nezměnili dobu ukončení, trouba spustí přípravu okamžitě.
 - Pokud byste změnili dobu ukončení, trouba automaticky přizpůsobí dobu zahájení, aby skončila přípravu v nastavené době.

POZNÁMKA

- Během přípravy můžete měnit teplotu a doba vaření.
- Během přípravy vyberte **Pozastavit** a pak pozastavte stisknutím **Voliče**. Jakmile přípravu pozastavíte, můžete ji buď ukončit, nebo v přípravě pokračovat.
 - Chcete-li ukončit přípravu, vyberte **OK** a pak stiskněte **Volič**.
 - Chcete-li pokračovat v přípravě, vyberte **Pokračovat** a pak stiskněte **Volič**.
- Po dokončení přípravy se na obrazovce objeví **+5 minut**.
 - Chcete-li prodloužit přípravu o 5 či více minut, můžete vybrat **+5 minut** a poté stisknout **Volič**.

Popisy režimů s podporou páry

Režim	Rozsah teploty (°C)	Výchozí teplota (°C)
Vaření v páře	-	-
	Horká pára z vyvíječe páry je vstříkována několika tryskami do trouby, kde se vaří jídlo. Tento režim je vhodný pro vaření zeleniny, ryb, vajec, ovoce a rýže.	
Parní Horkovzdušný režim	100-230	160
	Teplo generované konvekčním ohřivačem a ventilátory je nepřetržitě podporováno horkou párou. Intenzitu páry lze nastavit na Nízká, Střední nebo Vysoká. Tento režim je vhodný pro pečení listového těsta, kynutého koláče, chleba a pizzy a pečení masa a ryb.	
Horní parní ohřev + Horkovzdušný režim	100-230	180
	Teplo generované horním ohřivačem a konvekčním ohřivačem je v troubě rovnoměrně sdíleno ventilátorem a horká pára podporuje topná tělesa. Tento režim je vhodný pro upečení křupavých pokrmů, jako je maso, drůbež nebo ryby.	
Dolní parní ohřev + Horkovzdušný režim	100-230	200
	Teplo generované dolním topným prvkem a konvekčním ohřivačem je v troubě rovnoměrně sdíleno ventilátorem a horká pára podporuje topná tělesa. Tento režim je vhodný pro křupavé pečení potravin, jako je pizza nebo jablečný koláč.	

POZNÁMKA

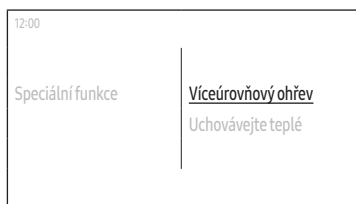
- Při vaření v těchto režimech vždy naplňte nádržku na vodu čerstvou vodou.
- Po použití režimů s podporou páry vždy otřete vlhkost uvnitř trouby, abyste zabránili vodnímu kameni.

Provozní operace

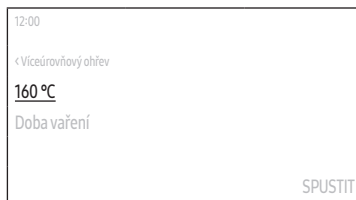
Speciální funkce



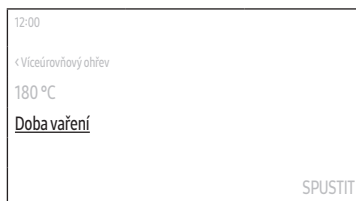
1. Na hlavní obrazovce vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Volič**.
2. Vyberte **Speciální funkce** a pak stiskněte **Volič**.



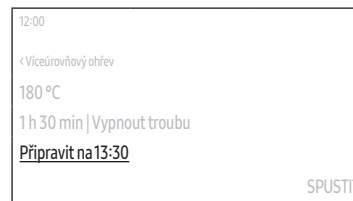
3. Vyberte požadovanou funkci a pak stiskněte **Volič**.
(Podrobné informace o každé funkci viz bod „Popis speciálních funkcí“ na straně 18.)



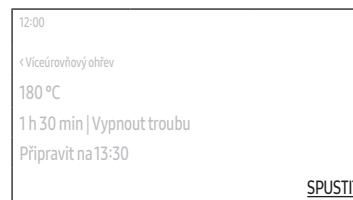
4. Nastavte požadovanou teplotu.
 - Výchozí teplota a rozsah teploty se liší v závislosti na režimu vaření.



5. Vyberte **Doba vaření** a poté stisknutím **Voliče** nastavte požadovanou dobu vaření.
 - Maximální čas vaření je 10 hodin.



6. Vyberte **Připravit na** a poté stisknutím **Voliče** nastavte požadovanou dobu ukončení.
 - Když nastavíte dobu vaření, trouba zobrazí čas, kdy příprava skončí. (Např. **Připravit na 13:30**)



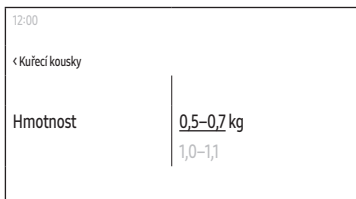
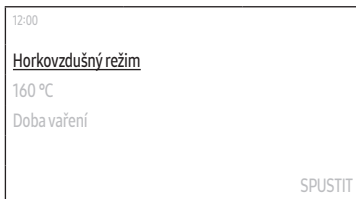
7. Vyberte **SPUSTIT** a pak stiskněte **Volič**.
 - Pokud byste nezměnili dobu ukončení, trouba spustí přípravku okamžitě.
 - Pokud byste změnili dobu ukončení, trouba automaticky přizpůsobí dobu zahájení, aby skončila přípravu v nastavené době.

Popis speciálních funkcí

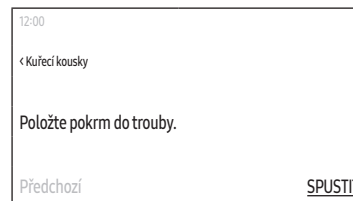
Režim	Rozsah teploty (°C)	Výchozí teplota (°C)
Víceúrovňový ohřev	40-250	160
	Použijte jej pro přípravu dvou víceúrovňových vaření současně.	
Uchovávejte teplé	60-100	60
	Používejte pouze pro udržování tepla právě uvařených potravin.	

Automatické vaření

Trouba nabízí 35 programů automatického vaření. Využijte tuto funkci k úspoře času nebo zkrácení křivky učení. Doba přípravy pokrmu a teplota budou upraveny v závislosti na vybraném programu.



1. Na hlavní obrazovce vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Volič**.
2. Vyberte **Automatické vaření** a pak stiskněte **Volič**.
3. Vyberte kategorii a pak stiskněte **Volič**.
4. Vyberte požadovaný program a pak stiskněte **Volič**.
 - Podrobné informace o každém programu viz „Automatické vaření“ v bodě „Chytré vaření“ na straně 24.)
5. Přečtěte si tip, vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
6. Vyberte hmotnost a pak stiskněte **Volič**.
 - Tento krok nemusí platit u některých programů.
 - Dostupná hmotnost se liší v závislosti na vybraném programu.

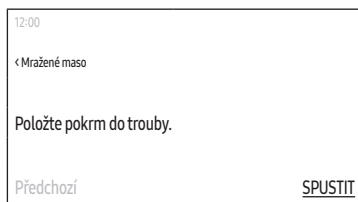
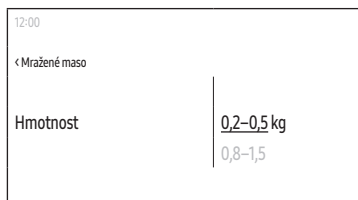
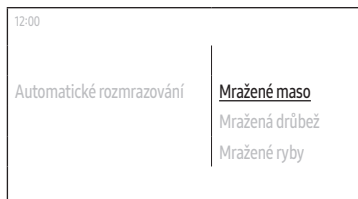
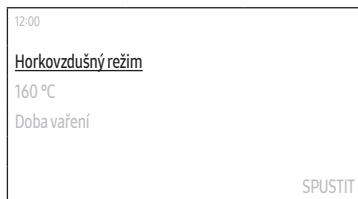


7. Nalijte vodu do vodní nádržky podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
 - Tento krok nemusí platit u některých programů.
8. Připravte pokrm a příslušenství podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
9. Vyberte **SPUSTIT** a pak stiskněte **Volič**.

Provozní operace

Automatické rozmrazování


Trouba nabízí 5 programů automatického rozmrazování. Využijte této funkce pro pohodlné rozmrazování jednotlivých položek. Doba přípravy pokrmu, výkonový stupeň a teplota budou upraveny v závislosti na vybraném programu.




1. Na hlavní obrazovce vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Volič**.
2. Vyberte **Automatické rozmrazování** a pak stiskněte **Volič**.
3. Vyberte požadovaný program a pak stiskněte **Volič**.
 - Podrobné informace o každém programu viz „Automatické rozmrazování“ v bodě „Chytré vaření“ na straně 28.)
4. Vyberte hmotnost a pak stiskněte **Volič**.
 - Dostupná hmotnost se liší v závislosti na vybraném programu.
5. Připravte pokrm a příslušenství podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
6. Vyberte **SPUSTIT** a pak stiskněte **Volič**.

Časový spínač



Přidání nového časového spínače

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
2. Vyberte **Časový spínač** a pak stiskněte **Volič**.
3. Na obrazovce Časový spínač vyberte **+** a pak stiskněte **Volič**.
 - Tento krok vynechejte, pokud přidáváte časový spínač poprvé.
4. Nastavení času.


Úprava stávajícího časového spínače

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
2. Vyberte **Časový spínač** a pak stiskněte **Volič**.
3. Na obrazovce Časový spínač vyberte časový spínač, který chcete upravit a pak stiskněte **Volič**.
4. Změňte čas.

Odstranění časového spínače

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
2. Vyberte **Časový spínač** a pak stiskněte **Volič**.
3. Na obrazovce Časový spínač vyberte  a pak stiskněte **Volič**.
4. Vyberte **Odstranit** na pravé straně časového spínače, který chcete odstranit, a pak stiskněte **Volič**.
5. Vyberte **Hotovo** a pak stiskněte **Volič**.

Použití časového spínače

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
2. Vyberte **Časový spínač** a pak stiskněte **Volič**.
3. Vyberte **SPUSTIT** na pravé straně časového spínače, který chcete použít, a pak stiskněte **Volič**.
 - Jakmile spustíte časový spínač, můžete jej pozastavit, nebo zrušit.

POZNÁMKA


Když čas doběhne do nastaveného bodu, objeví se zpráva „Čas vypršel“ doprovázená melodií. Chcete-li zrušit zprávu, vyberte **OK** a pak stiskněte **Volič**.

Čištění

Parní čištění

Umožňuje to čištění malých nečistot pomocí páry.

Tato automatická funkce šetří váš čas odstraněním potřeby pravidelného ručního čištění.

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
2. Vyberte **Čištění** a pak stiskněte **Volič**.
3. Vyberte **Parní čištění** a pak stiskněte **Volič**.
4. Postupujte podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
5. Vyberte **SPUSTIT** a pak stiskněte **Volič**.

VAROVÁNÍ

Neotevírejte dvířka před dokončením cyklu. Voda uvnitř trouby je velmi horká a může způsobit popáleniny.



POZNÁMKA

- Pokud je trouba silně znečištěná tukem, například po pečení nebo grilování, doporučujeme před aktivací čištění párou odstranit odolnou špínu ručně čistícím prostředkem.
- Po dokončení cyklu nechte dvířka trouby pootvěřená. To umožní vnitřnímu smaltovanému povrchu důkladně vyschnout.
- Když je trouba uvnitř horká, automatické čištění není aktivováno. Počkejte, až trouba vychladne, a zkuste to znovu.
- Neliňte vodu na dno silou. Používejte jemně. Jinak voda přeteče dopředu.

Odvápnit

Vyčistěte vnitřek parního generátoru, abyste zabránili ovlivnění kvality a chuti jídla.

POZNÁMKA

- Trouba počítá čas režimů s podporou páry a v případě potřeby vás upozorní na spuštění funkce Odvápňení. Následující dvě hodiny můžete stále používat režimy s podporou páry, aniž byste spustili funkci Odvápňení. Po dvou hodinách však nemůžete použít režimy s podporou páry, pokud nespustíte a nedokončíte funkci Odvápňení.
 - Když obdržíte zprávu s upozorněním, vyberte možnost **Začít nyní** a poté stisknutím **Voliče** spustíte funkci Odvápňení, nebo vyberte možnost **Později** a stisknutím **Voliče** ji odložte.
 -  : Vyžaduje se odvápňení.
1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
 2. Vyberte **Čištění** a pak stiskněte **Volič**.
 3. Vyberte **Odvápňení** a pak stiskněte **Volič**.
 4. Vyberte **Další** a pak stiskněte **Volič**.
 5. Postupujte podle pokynů na obrazovce, vyberte **SPUSTIT** a pak stiskněte **Volič**.
 - Pokud se zobrazí upozornění, že máte nedostatek vody, přidejte do nádržky vody více vody, vyberte **OK** a poté stiskněte **Volič**.
 6. Po dokončení odstraňování vodního kamene trouba automaticky vypustí vodu.
 7. Po dokončení vypouštění vyprázdněte nádržku na vodu.
 8. Naplňte nádržku na vodu 1000 ml pitné vody podle pokynů na obrazovce, vyberte **OK** a poté stisknutím **Voliče** zahajte proplachování.
 9. Po dokončení oplachování vyprázdněte nádržku na vodu.
 - Po vyprázdnění nádržku vyčistěte, než ji vrátíte zpět do trouby.

VAROVÁNÍ

- Při manipulaci se zásobníkem vody používejte kuchyňské rukavice.
- Používejte pouze odvápnovací prostředky, které jsou specifické pro parní trouby nebo kávovary.


Provozní operace

UPOZORNĚNÍ

- Během procesu odvěpnění nerušte. V opačném případě musíte restartovat odvěpňovací cyklus a dokončit jej během následujících tří hodin, abyste aktivovali režimy s podporou páry.
- Abyste předešli nehodám, udržujte děti mimo dosah trouby.
- Pokud jde o poměr směsi vody a odvěpňovacího prostředku, postupujte podle pokynů výrobce prostředku, jak je uvedeno výše.

Vypustit

Po použití režimů s podporou páry musíte vypustit zbývající vodu, abyste zabránili ovlivnění ostatních režimů vaření. Tuto funkci použijte také v případě, že chcete znovu vypustit vodu pro účely čištění.

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.
2. Vyberte **Čištění** a pak stiskněte **Volič**.
3. Vyberte **Vypustit** a pak stiskněte **Volič**.
4. Vyberte **SPUSTIT** a pak stiskněte **Volič**.
5. Postupujte podle pokynů na obrazovce, vyberte **OK** a pak stiskněte **Volič**.
 - Trouba vypouští vodu z vyvíječe páry do nádržky na vodu.
6. Po dokončení vypouštění vyprázdněte nádržku na vodu.
 - Po vyprázdnění nádržku vyčistěte, než ji vrátíte zpět do trouby.


VAROVÁNÍ

- Při manipulaci se zásobníkem vody používejte kuchyňské rukavice.
- Během vypouštění nádržku na vodu neodstraňujte.

POZNÁMKA



Jakmile trouba začne vypouštět vodu, počkejte na dokončení cyklu vypouštění.

Nastavení

Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu, vyberte **Nastavení** a poté stisknutím **Voliče** změňte různá nastavení na své troubě.

Podrobné popisy naleznete v následující tabulce

Nabídka	Dílčí nabídka	Popis
Připojení	Wi-Fi	Wi-Fi můžete zapnout nebo vypnout.
	Snadné připojení	Troubu můžete připojit k serveru SmartThings prostřednictvím sítě Wi-Fi. Po připojení trouby můžete použít aplikaci SmartThings ke kontrole stavu trouby a/nebo jejímu ovládní z mobilního zařízení.
	Dálkové ovládání	Vyberte Aktivovat a poté stisknutím Voliče umožníte call centru vzdálený přístup k vaší troubě pro kontrolu vnitřních informací.

Nabídka	Díličí nabídka	Popis
Displej	Jas	Můžete změnit jas obrazovky displeje.
	Spořič obrazovky	<p>Spořič obrazovky můžete zapnout nebo vypnout.</p> <p> POZNÁMKA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spořič obrazovky je funkce, která vám zobrazuje datum a čas na obrazovce, pokud není vstup pro určitý čas v pohotovostním režimu. • Zapnutím spořiče obrazovky aktivujete téma hodin a časovou prodlevu.
	Téma hodin	Můžete vybrat téma hodin.
	Časová prodleva	<p>Můžete nastavit časový interval před zapnutím spořiče obrazovky.</p> <p> POZNÁMKA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spotřeba energie může vzrůst v závislosti na vašem nastavení. • Když bude nastavení časové prodlevy nastaveno na „Vždy zapnuto“, jas LCD se automaticky změní na úroveň 2, pokud během 3 minut nedojde k žádné akci.



Nabídka	Díličí nabídka	Popis
Datum a čas	Automatický datum a čas	Chcete-li aktualizovat čas z internetu, stačí zapnout nebo vypnout. Musíte být připojeni k Wi-Fi síti.
	Vybrat časovou zónu	Můžete vybrat časovou zónu. (Musíte zakázat automatický datum a čas.)
	Nastavit datum	Datum můžete nastavit ručně. (Musíte zakázat automatický datum a čas.)
	Nastavit čas	Čas můžete nastavit ručně. (Musíte zakázat automatický datum a čas.)
	Vybrat formát času	Formát času můžete vybrat jako 12hodinový, nebo 24hodinový formát.
Jazyk		Můžete vybrat jazyk.
Objem		Objem trouby můžete upravit.
Tvrdost vody		<p>Můžete upravit tvrdost vod u vody, kterou používáte pro režimy s podporou páry.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Měkká: Až do 120 ppm • Střední: 120-240 ppm • Středně tvrdá: 240-350 ppm • Tvrdá: Nad 350 ppm
Nápověda	Odstraňování problémů	Můžete zkontrolovat odstraňování problémů.
	Průvodce prvním použitím	Můžete zkontrolovat jednoduché pokyny ohledně základního používání trouby.

Provozní operace

Nabídka	Dílčí nabídka	Popis
O zařízení	Název modelu	Můžete zkontrolovat název modelu naší trouby.
	Verze softwaru	Můžete zkontrolovat aktuální verzi firmwaru. Když budete mít k dispozici nový software, na této nabídce se objeví tlačítko Aktualizace softwaru .
	Právní informace	Můžete zkontrolovat právní informace.

Pojistka

Můžete uzamknout ovládací panel, aby nedošlo k žádnému neúmyslnému provozu.

- Chcete-li aktivovat funkci Zámek, dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu, vyberte **Zámek** a pak stiskněte **Volič**.
- Chcete-li deaktivovat funkci Zámek, dotkněte se tlačítka  a přidržte jej, dokud nevidíte zprávu „Ovládání je odemčené.“

Chytré vaření

Automatické vaření

Následující tabulka představuje 35 automatických programů pro vaření v páře, pečení, grilování, opékání a opakovaný ohřev. Tabulky obsahují množství a příslušná doporučení.

Před použitím těchto programů vždy naplňte nádržku na vodu až po rysku maxima čerstvou vodou. Ostatní programy běží v režimu horkovzdušné trouby nebo v režimu grilu. Při vyjímání používejte chňapky!

1. Dušení

Kus pokrmu	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň police
Růžičky brokolice	0,2-0,6	Parní miska, děrovaná	2
	Naskládejte růžičky brokolice na parní misku a vaření spusťte stisknutím Spustit.		
Květákové růžičky	0,2-0,6	Parní miska, děrovaná	2
	Naskládejte květákové růžičky na parní misku a vaření spusťte stisknutím Spustit.		
Dušený rybí filet	0,2-1,0	Parní misky, děrované	2
	Rybí filet (2 cm) umístěte na parní misky. Vaření spusťte stisknutím Spustit. Pro odkapávání můžete na dno umístit pečicí plech.		
Dušený rybí steak	0,2-1,0	Parní misky, děrované	2
	Rybí steak (3 cm) umístěte na parní misky. Vaření spusťte stisknutím Spustit. Pro odkapávání můžete na dno umístit pečicí plech.		
Dušené krevety	0,2-0,5	Parní misky, děrované	2
	Na parní misky umístěte krevety (syrové / nevařené-oloupané nebo neoloupané) Vaření spusťte stisknutím Spustit. Pro odkapávání můžete na dno umístit pečicí plech.		

Kus pokrmu	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň police
Kuřecí prsa dušená	0,2-1,0	Parní miska, děrovaná	2
	Naskládejte kuřecí prsa na parní misku a vaření spusťte stisknutím Spustit. Pro odkapávání můžete na dno umístit pečicí plech.		
Vejce středně tvrdé	0,1-0,6	Parní miska, děrovaná	2
	Na parní misku umístíte 2-10 vajec. Pokud budete chtít vejce více natvrdo, nechte vejce stát několik minut.		
Dušené bramborové půlky	0,4-0,8	Parní miska, děrovaná	2
	Nakrájejte brambory (každý 150-200 g) na poloviny, položte na parní misku a vaření spusťte stisknutím Spustit.		
Bílá rýže	0,2-0,4	Parní miska, děrovaná	2
	Bílou rýži (basmati nebo pandan) rovnoměrně rozprostřete po ploché misce z žáruvzdorného skla. Na každých 100 g rýže přidejte 200 ml studené vody. Po vaření v páře zamíchejte.		
Flan, dušený	0,4-0,6	Parní miska, děrovaná	2
	Vložte směs na flan do 6 malých flanových misek (100 ml do každé). Zakryjte potravinovou fólií. Misky vložte do parní misky.		
Máčení sušeného ovoce	0,1-0,5	Parní miska, děrovaná	2
	Vložte sušené ovoce (meruňky, švestky, jablko) na parní misku.		
Tavení čokolády	0,1-0,3	Parní miska, děrovaná	2
	Čokoládu (čistou nebo čokoládu na pečení) nalámejte na kousky, vložte do malé misky z žáruvzdorného skla a přikryjte plastovou fólií nebo víkem. Na parní misku umístíte další misku. Po dobu chodu programu nechte zakryté. Po vyjmutí dobře promíchejte. (U bílé nebo mléčné čokolády zkrátte o 5 minut.)		

2. Pečení

Kus pokrmu	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň police
Jablečný koláč	1,2-1,4	Rošt trouby	1
	Položte jablečný koláč do kruhové kovové misky. Položte na rošt trouby. Hmotnostní rozsahy zahrnují jablka atd.		
Základ pro ovocný koláč	0,3-0,5	Rošt trouby	2
	Na rošt trouby dejte máslo do misky s kovovým dnem.		
Brownies	0,5-0,7	Rošt trouby	2
	Do kulaté nádoby z keramiky nebo žáruvzdorného skla dejte těsto a umístíte ji na rošt trouby.		
Holandský máslový koláč	0,5-0,7	Rošt trouby	1
	Na rošt trouby dejte máslo do misky s kovovým dnem.		
Holandský bochníkový dort	0,7-0,8	Rošt trouby	2
	Čerstvé těsto vložte do vhodné obdélníkové kovové zapékací misky (délka 25 cm). Postavte nádobu podélně vůči dvířkům na rošt trouby.		
Muffiny	0,5-0,6	Rošt trouby	2
	Dejte těsto do plechové formy na muffiny, která se hodí pro 12 muffinů. Formu umístíte doprostřed roštu trouby.		
Piškotový dort	0,3-0,6	Rošt trouby	1
	Dejte 300 g, 400 g a 500 g těsta do kulaté černé plechové formy na pečení o průměru 18 cm, 24 cm, respektive 26 cm. Formu umístíte doprostřed roštu trouby.		
Domácí pizza	0,6-1,0	Pečicí plech	1
	Umístíte pizzu na pečicí plech. Hmotnostní rozsahy zahrnují přílohu, jako jsou omáčky, zelenina, šunka a sýr.		

Chytré vaření

3. Grilování

Kus pokrmu	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň police
Hovězí steak, tenký	0,3-0,6	Rošt trouby / Pečicí plech	4 / 1
	Umístěte hovězí steaky vedle sebe do středu roštu trouby a pečicího plechu. Obratě pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte OK a poté stiskněte Volič . Poté chcete-li obnovit proces, vyberte Pokračovat a pak stiskněte Volič .		
Kuřecí kousky	0,5-0,7 1,0-1,2	Rošt trouby / Pečicí plech	4 / 1
	Vychladlé kuřecí kousky potřeme olejem a kořením. Umístěte stranou s kůží dolů na rošt trouby a pečicí plech. Obratě pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte OK a poté stiskněte Volič . Poté chcete-li obnovit proces, vyberte Pokračovat a pak stiskněte Volič .		
Kuřecí stehýnka	0,5-0,7	Rošt trouby / Pečicí plech	4 / 1
	Položte marinovaná kuřecí stehýnka jedno vedle druhého na rošt pece a pečicí plech. Obratě pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte OK a poté stiskněte Volič . Poté chcete-li obnovit proces, vyberte Pokračovat a pak stiskněte Volič .		
Grilovaný rybí steak	0,3-0,6	Rošt trouby / Pečicí plech	4 / 1
	Marinujte rybí filety (1 cm) a umístěte jeden vedle druhého na rošt pece a pečicí plech. Obratě pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte OK a poté stiskněte Volič . Poté chcete-li obnovit proces, vyberte Pokračovat a pak stiskněte Volič .		

Kus pokrmu	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň police
Grilovaný rybí filet	0,3-0,6	Rošt trouby / Pečicí plech	4 / 1
	Marinujte rybí filety (1 cm) a umístěte jeden vedle druhého na rošt pece a pečicí plech. Obratě pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte OK a poté stiskněte Volič . Poté chcete-li obnovit proces, vyberte Pokračovat a pak stiskněte Volič .		
Jehněčí steaky	0,3-0,6	Rošt trouby / Pečicí plech	4 / 1
	Marinované jehněčí steaky. Umístěte jehněčí steaky na rošt trouby a pečicí plech. Obratě pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte OK a poté stiskněte Volič . Poté chcete-li obnovit proces, vyberte Pokračovat a pak stiskněte Volič .		

4. Upečení

Kus pokrmu	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň police
Celé kuře	1,0-1,1 1,2-1,3	Rošt trouby / Pečicí plech	2 / 1
	Vychladlé kuře potřeme olejem a kořením. Umístíte stranou s prsem dolů do středu roštu trouby a pečicího plechu. Obrátte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte OK a poté stiskněte Volič . Poté chcete-li obnovit proces, vyberte Pokračovat a pak stiskněte Volič .		
Hovězí pečeně, středně až málo propečená	1,1-1,3	Rošt trouby / Pečicí plech	2 / 1
	Hovězí maso potřeme olejem a kořením (pouze pepř, sůl přidáme až po orestování). Položte na mřížku trouby a plech na pečení tučnou stranou dolů. Obrátte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte OK a poté stiskněte Volič . Poté chcete-li obnovit proces, vyberte Pokračovat a pak stiskněte Volič . Po opečení a po době odstátí 5-10 minut zabalte do hliníkové fólie.		
Vepřová pečeně	0,7-0,9	Rošt trouby / Pečicí plech	2 / 1
	Vepřovou pečinku potřenu olejem a kořením dejte tučnou stranou dolů na mřížku trouby a pečicí plech. Obrátte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte OK a poté stiskněte Volič . Poté chcete-li obnovit proces, vyberte Pokračovat a pak stiskněte Volič .		

Kus pokrmu	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň police
Celá ryba	0,4-0,8	Rošt trouby / Pečicí plech	2 / 1
	Kůži celé ryby potřete olejem, bylinkami a kořením. Položte ryby vedle sebe hlavou k ocasu na mřížku trouby a pečicí plech. Obrátte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte OK a poté stiskněte Volič . Poté chcete-li obnovit proces, vyberte Pokračovat a pak stiskněte Volič . Program je vhodný pro celé ryby, jako je pstruh, candát nebo pražma.		
Pečená zelenina	0,2-0,5	Pečicí plech	4
	Zeleninu, jako je nakrájená cuketa, kousky papriky, nakrájený lilek, žampiony a cherry rajčátka dejte do pečicího plechu. Potřete směsí olivového oleje, bylinek a koření.		
Pečené brambory	0,4-0,8	Pečicí plech	2
	Použijte brambory střední velikosti. Brambory opláchněte a očistěte. Potřete slupku směsí olivového oleje, soli, pepře a bylinek. Dejte brambory jeden vedle druhého na pečicí plech.		

5. Automatický opakovaný ohřev

Kus pokrmu	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň police
Mražená pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Rošt trouby	2
	Mraženou pizzu umístěte doprostřed roštu trouby.		
Mražené hranolky pečené v troubě	0,4-0,5	Pečicí plech	2
	Na pečicí plech rozmístěte mražené hranolky pečené v troubě.		
Mražené rybí prsty	0,3-0,5	Pečicí plech	2
	Na pečicí plech rovnoměrně rozmístěte zmražené rybí prsty. Pokud je obrátíte, když se ozve pípání, dosáhnete lepších výsledků.		

Chytré vaření

Automatické rozmrazování

Kus pokrmu	Hmotnost (kg)	Doba odstátí (min.)	Úroveň police
Mražené maso	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Okraje vždy obložte hliníkovou fólií. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové maso, steaky, kotlety, mleté maso. Položte maso na rošt trouby. Vložte rošt trouby do úrovně 2, plech na pečení do úrovně 1.
Mražená drůbež	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Nohu a konce křídel vždy obložte hliníkovou fólií. Tento program je vhodný pro celé kuře a rovněž i pro porce kuřete. Položte drůbež na rošt trouby. Vložte rošt trouby do úrovně 2, plech na pečení do úrovně 1.
Mražené ryby	0,3-0,8	10-30	Ocas celé ryby vždy obalte hliníkovou fólií. Tento program je vhodný pro celé ryby a rovněž i pro rybí filety. Položte rybu na rošt trouby. Vložte rošt trouby do úrovně 2, plech na pečení do úrovně 1.
Mražený chléb	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Chléb položte vodorovně, podélně ke dvířkům na plech na pečení, úroveň police 2. Tento program je vhodný pro všechny druhy krájeného chleba, stejně jako pro housky a bagety.

Kus pokrmu	Hmotnost (kg)	Doba odstátí (min.)	Úroveň police
Mražené ovoce	0,2-0,6	5-10	Ovoce rovnoměrně rozložte na plech na pečení, úroveň police 2. Tento program je vhodný pro všechny druhy krájeného ovoce nebo bobulovin.

UPOZORNĚNÍ

- Po rozmrazení masa (zejména drůbeže) zapněte prázdnou troubu asi 10 minut v režimu Horkovzdušný režim (200 °C), aby se zabily bakterie v dutině.
- Jídlo po rozmrazení již znovu nezmrazujte.

POZNÁMKA

1. Po dokončení rozmrazování vylijte vodu z podnosu a vymyjte nádržku.
2. V případě zbytků vody osušte varný prostor suchým hadříkem.
3. Chladicí ventilátor pracuje vždy 3-10 minut po režimu automatického odmrazování. Nejedná se však o závadu a nemusíte se o to starat.

Ruční vaření

Režim s podporou páry

Vaření v páře

Nastavení a časy uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro vaření v páře.

Nádržku na vodu doporučujeme vždy naplnit čerstvou vodou po maximální hladinu.

Někdy můžete použít spodní pečicí plech pro sběr kondenzátu, například u rybího filé.

Kus pokrmu	Čas (min)	Příslušenství (úroveň police)
Růžičky brokolice	12-14	Parní miska, děrovaná (2)
Celé mrkve	25-30	Parní miska, děrovaná (2)
Krájená zelenina (paprika, cuketa, mrkev, cibule)	15-20	Parní miska, děrovaná (2)
Zelené fazolky	20-25	Parní miska, děrovaná (2)
Chřest	10-15	Parní miska, děrovaná (2)
Celá zelenina (artyčoky, celý květák, kukuřičný klas)	25-35	Parní miska, děrovaná (2)
Oloupané brambory (nakrájené na čtvrtky)	30-35	Parní miska, děrovaná (2)
Rybí filet (tloušťka 2 cm)	15-20	Parní miska, děrovaná (2)
Krevety (syrové/neveražené)	10-14	Parní miska, děrovaná (2)
Kuřecí prsa	23-28	Parní miska, děrovaná (2)
Vařená vejce (natvrdo)	16-20	Parní miska, děrovaná (2)
Mražené kynuté knedlíky	25-30	Parní miska, děrovaná (2)

Kus pokrmu	Čas (min)	Příslušenství (úroveň police)
Bílá rýže (basmati nebo pandan) (Použijte plochou misku ze žáruvzdorného skla, přidejte dvojnásobné množství vody)	30-35	Parní miska, děrovaná (2)
Mléčná rýže (Použijte plochou misku ze žáruvzdorného skla, přidejte dvojnásobné nebo čtyřnásobné množství mléka)	40-50	Parní miska, děrovaná (2)
Ovocný kompot (Použijte plochou kulatou sklenici ze žáruvzdorného skla, přidejte 1 čajovou lžičku cukru a 2 polévkové lžíce vody)	25-35	Parní miska, děrovaná (2)
Flan/Crème (6 dezertních misek, každá po 100 ml, zakryjte misky alobalem)	20-25	Parní miska, děrovaná (2)
Vaječný pudink (Použijte velkou plochou skleněnou misku ze žáruvzdorného skla, zakryjte misku fólií)	30-35	Parní miska, děrovaná (2)

Chytré vaření

Dvouúrovňové vaření v páře

Nastavení a časy uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro vaření v páře. Nádržku na vodu doporučujeme vždy naplnit čerstvou vodou po maximální hladinu. Pokud máte jiné jídlo s podobnou dobou přípravy, můžete do trouby vložit všechny položky najednou. V opačném případě vložte jako první položku s nejdelší dobou přípravy. Postavte parní misku na úroveň 2 a rošt trouby na úroveň 4.

Kus pokrmu	Čas (min)	Příslušenství (úroveň police)
Zúrovňové vaření: Dvojitá jídla (rybí filety/krájená zelenina)	15-20	Rošt trouby (4) / Parní miska, děrovaná (2)
Zúrovňové vaření: Dvojitá jídla (kuřecí prsa/celá zelenina)	25-30	Rošt trouby (4) / Parní miska, děrovaná (2)

Na roštu trouby doporučujeme používat plochou misku ze žáruvzdorného skla. Prodlužte prosím dobu vaření o 20-30 % než u určitého druhu jídla, pokud chcete vařit mnoho různých jídel současně.

Parní Horkovzdušný režim / Horní parní ohřev + Horkovzdušný režim / Dolní parní ohřev + Horkovzdušný režim

Nastavení a časy uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro pečení a zapékání. Nádržku na vodu doporučujeme vždy naplnit čerstvou vodou po maximální hladinu.

Kus pokrmu	Kombinovaný. Parní režim	Teplota (°C)	Přehřátí	Úroveň páry	Čas (min)	Příslušenství (úroveň police)
Pruhy z listového těsta (přidejte strouhaný sýr)	Parní Horkovzdušný režim	200	0	Nízký	15-20	Pečicí plech (1)
Croissanty (již hotové těsto na croissanty)	Parní Horkovzdušný režim	180	0	Nízký	20-25	Pečicí plech (1)
Domácí chléb	Dolní parní ohřev + Horkovzdušný režim	180	0	Střední	30-40	Rošt trouby (1)
Zapékaná zelenina / Zapékané brambory	Parní Horkovzdušný režim	160-180	0	Střední	35-50	Rošt trouby (2)
Hovězí pečeně, 1 kg Středně-dobře propečená	Horní parní ohřev + Horkovzdušný režim	1. stupeň: 180 2. stupeň: 180	X	Vysoký	1. stupeň: 25-35 2. stupeň: 25-35	Rošt trouby (2) / Pečicí plech (1)
Celé kuře	Horní parní ohřev + Horkovzdušný režim	1. stupeň: 210 2. stupeň: 210	X	Vysoký	1. stupeň: 30-40 2. stupeň: 20-30	Rošt trouby (2) / Pečicí plech (1)
Kuřecí kousky	Horní parní ohřev + Horkovzdušný režim	1. stupeň: 210 2. stupeň: 210	X	Vysoký	1. stupeň: 20-30 2. stupeň: 20-30	Rošt trouby (2) / Pečicí plech (1)

POZNÁMKA

- Během 1. a 2. stupně doporučujeme jídlo obrátit.
- Pokud otevřete dvířka v době, kdy trouba vaří, trouba se vypne. Při opakovaném spuštění trouby uzavřete dvířka, vyberte **SPUSTIT** a pak stiskněte **Volič**.

Průvodce Horkovzdušný režim

Horkovzdušný režim

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro pečení.

Při režimu Horkovzdušný režim doporučujeme troubu předehřát.

Kus pokrmu	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství (úroveň police)
Hranatá forma na dort s lískovými oříšky	160-170	60-70	Rošt trouby (1)
Forma na citronový dort ve tvaru prstence nebo misky	150-160	50-60	Rošt trouby (1)
Píškotový dort	150-160	25-35	Rošt trouby (1)
Ovocný základ pro flan	150-170	25-35	Rošt trouby (1)
Plochý drobenkový ovocný koláč (kynuté těsto)	150-170	30-40	Pečicí plech (2)
Croissanty	170-180	10-15	Pečicí plech (1)
Housky	180-190	10-15	Pečicí plech (1)
Čajové pečivo	160-180	10-20	Pečicí plech (2)
Hranolky pečené v troubě	200-220	15-20	Pečicí plech (2)

Horní ohřev + Horkovzdušný režim

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro upečení.

Při používání režimu Horní ohřev + Horkovzdušný režim doporučujeme troubu předehřát.

Položte maso na rošt trouby, postupujte podle doporučení pro úroveň police v tabulce a použijte pečicí plech jako misku na olej na úrovni 1.

Kus pokrmu	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství (úroveň police)
Hovězí pečeně (1 kg / středně propečená)	170-190	60-90	Rošt trouby (2) / Pečicí plech (1)
Vepřová plec / Rolka (1 kg)	180-200	90-120	Rošt trouby (2) / Pečicí plech (1)
Jehněčí pečeně / Jehněčí kýta (0,8 kg)	190-210	50-80	Rošt trouby (2) / Pečicí plech (1)
Celé kuře (1,2 kg)	200-220	50-70	Rošt trouby (2) / Pečicí plech (1)
Ryba jako celý pstruh (2 kusy / 0,5 kg)	180-200	30-40	Rošt trouby (2) / Pečicí plech (1)
Kachní prsa (0,3 kg)	180-200	25-35	Rošt trouby (2) / Pečicí plech (1)

Chytré vaření

Dolní ohřev + Horkovzdušný režim

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro pečení a restování.

Při používání režimu Dolní ohřev + Horkovzdušný režim doporučujeme troubu předehřát.

Kus pokrmu	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství (úroveň police)
Domácí pizza	180-200	20-30	Pečicí plech (1)
Chlazený předpečený quiche / Koláč	180-200	10-15	Rošt trouby (1)
Zmrazená samokynoucí pizza	180-200	15-20	Pečicí plech (1)
Mražená pizza	180-200	15-25	Pečicí plech (1)
Chlazená pizza	180-200	8-15	Pečicí plech (1)
Jablečný koláč	160-180	60-70	Rošt trouby (1)
Listové těsto, jablečná nádivka	180-200	10-15	Pečicí plech (1)

Návod pro grilování

Velký gril

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro grilování.

Nastavte teplotu grilu na 220 °C, předehřívajte 5 minut.

Kus pokrmu	1. čas (min)	2. čas (min)	Příslušenství (úroveň police)
Kebab na rožni	8-10	6-8	Rošt trouby (4) / Pečicí plech (1)
Vepřové steaky	7-9	5-7	Rošt trouby (4) / Pečicí plech (1)
Párky	6-8	6-8	Rošt trouby (4) / Pečicí plech (1)
Kuřecí kousky	20-25	15-20	Rošt trouby (4) / Pečicí plech (1)
Steaky z lososa	8-12	6-10	Rošt trouby (4) / Pečicí plech (1)
Krájená zelenina	15-20	-	Pečicí plech (4)
Topinka	2-3	1-2	Rošt trouby (4)
Sýrové topinky	3-5	-	Rošt trouby (4)

Ventilátorový gril

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro grilování.

Nastavte teplotu grilu na 220 °C, předehřívajte 5 minut.

Kus pokrmu	Čas (min)	Příslušenství (úroveň police)
Párky	8-10	Rošt trouby (3)
Bramborové plátky	20-25	Rošt trouby (3)
Mražené hranolky pečené v troubě	15-20	Pečicí plech (3)
Mražené krokety	20-25	Pečicí plech (3)
Mražené nugety	15-20	Pečicí plech (3)
Steak z lososa	15-20	Rošt trouby (3) / Pečicí plech (1)
Rybí filet	12-17	Rošt trouby (3) / Pečicí plech (1)
Celá ryba	15-20	Rošt trouby (3) / Pečicí plech (1)
Kuřecí kousky	30-40	Rošt trouby (3) / Pečicí plech (1)

Průvodce Přirozenou Běžný režim

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro pečení a restování.

Při režimu Přirozená Běžný režim doporučujeme troubu předehřát.

Kus pokrmu	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství (úroveň police)
Lasagne	200-220	20-25	Rošt trouby (2)
Zapékaná zelenina	180-200	20-30	Rošt trouby (2)
Zapékané brambory	180-200	40-60	Rošt trouby (2)
Mražené bagety z pizzového těsta	160-180	10-15	Pečicí plech (2)
Mramorový koláč	160-180	50-70	Rošt trouby (1)
Bochníkový dort	150-170	50-60	Rošt trouby (1)
Muffiny	180-200	20-30	Rošt trouby (1)
Čajové pečivo	180-200	10-20	Pečicí plech (2)

Úsporná Horkovzdušný režim

Tento režim využívá optimalizovaný topný systém, abyste mohli ušetřit energii během vaření jídla. U časů této kategorie se přehřívání před vařením nedoporučuje, aby se ušetřilo více energie.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (min)
Ovocná drobenka 0,8-1,2 kg	Rošt trouby	1	160-180	50-70
Slupkové brambory, 0,4-0,8 kg	Pečicí plech	2	190-200	60-70
Párky 0,3-0,5 kg	Rošt trouby + Pečicí plech	2 1	160-180	20-30
Mražené hranolky pečené v troubě, 0,3-0,5 kg	Pečicí plech	2	180-200	30-40
Mražené bramborové plátky, 0,3-0,5 kg	Pečicí plech	2	190-210	30-40
Rybí filety, pečené, 0,4-0,8 kg	Rošt trouby + Pečicí plech	2 1	200-220	25-35
Křupavé rybí filety, ve strouhance, 0,4-0,8 kg	Rošt trouby + Pečicí plech	2 1	200-220	30-40
Pečená hovězí svíčková, 0,8-1,2 kg	Rošt trouby + Pečicí plech	2 1	180-200	60-70
Pečená zelenina, 0,4-0,6 kg	Pečicí plech	2	200-220	20-30

Typy pro úsporu energie

- Pokud je doba vaření delší než 30 minut, můžete troubu vypnout 5-10 minut před koncem doby vaření, abyste ušetřili energii. Zbytkové teplo dokončí proces vaření.
- Neotevírejte často dvířka během vaření, abyste udrželi teplotu v dutině a ušetřili tak energii a čas.

Pokyny pro intenzivní vaření

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro upečení.

Při používání intenzivního režimu (Horní + Dolní ohřev + Horkovzdušný režim) doporučujeme troubu přehřát.

Kus pokrmu	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství (úroveň police)
Lasagne (2 kg)	180-200	20-30	Rošt trouby (1)
Zapékaná zelenina (2 kg)	160-180	40-60	Rošt trouby (1)
Zapékané brambory (2 kg)	160-180	60-90	Rošt trouby (1)
Hovězí pečeně (2 kg / středně propečená)	160-180	60-90	Rošt trouby (2) / Pečicí plech (1)
Celá kachna (2 kg)	180-200	60-90	Rošt trouby (2) / Pečicí plech (1)
2 celá kuřata (1,2 kg každé)	200-220	60-90	Rošt trouby (2) / Pečicí plech (1)

Profesionální upečení

Tento režim zahrnuje automatický ohřevací cyklus přes 200 °C.

Horní ohřev a horkovzdušný ventilátor pracují během procesu smažení masa. Po tomto stádiu se pokrm jemně vaří pomocí nízkoteplotní předvolby.

Tento proces probíhá za současného provozu horního a dolního ohřevu.

Tento proces je vhodný pro pečené maso, drůbež a ryby.

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro upečení.

Kus pokrmu	Teplota (°C)	Doba (h)	Příslušenství (úroveň police)
Hovězí pečeně	80-100	3:30-4:30	Rošt trouby (2) / Pečicí plech (1)
Vepřová pečeně	90-110	3:30-4:00	Rošt trouby (2) / Pečicí plech (1)
Kachní prsa	80-100	1:30-2:00	Rošt trouby (2) / Pečicí plech (1)
Hovězí plátek	80-100	1:30-2:00	Rošt trouby (2) / Pečicí plech (1)
Vepřový plátek	80-100	1:30-2:00	Rošt trouby (2) / Pečicí plech (1)

Chytré vaření

Horkovzdušné pečení

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro smažení na vzduchu. Předehřívání se nevyžaduje.

Pokrm	Velikost porce (g)	Teplota (°C)	Doba vaření (min.)	Úroveň police
Brambory				
Mražené hranolky pečené v troubě	500-1000	210-220	20-25	3
Mražené hranolky pečené v troubě, okořeněné	500-1000	210-220	15-20	3
Zmrzlé tatěrky	500-1000	210-220	15-20	3
Zmrazené sekané maso*	500-1000	210-220	15-20	3
Mražené bramborové plátky	500-1000	210-220	15-20	3
Domácí hranolky pečené v troubě	500-1000	190-200	20-25	3
Domácí bramborové plátky*	500-1000	200-210	20-25	3
Mražené				
Mražené kuřecí nugety	300-500	210-220	15-20	3
Mražená kuřecí křídla*	500-1000	210-220	25-30	3
Mražené cibulové kroužky	300-500	210-220	10-15	3
Mražené rybí prsty	300-500	210-220	15-20	3
Mražené kuřecí proužky	500-1000	210-220	20-25	3
Mražené churros	300-500	190-200	10-15	3
Drůbež				
Čerstvá stehýnka*	500-1000	200-210	30-35	3
Čerstvá kuřecí křídla*	300-500	200-210	27-32	3
Kuřecí prsa, ve strouhance*	300-500	200-210	25-30	3

Pokrm	Velikost porce (g)	Teplota (°C)	Doba vaření (min.)	Úroveň police
Zelenina				
Chřest, ve strouhance	100-300	200	15-20	3
Zelenina obalená vejcem a strouhankou	200-400	200	15-20	3
Houby, ve strouhance	100-300	200	15-20	3
Cibule, ve strouhance	100-300	200	15-20	3
Kvěťák, ve strouhance	300-500	190-200	15-20	3
Zeleninová směs, ve strouhance	300-500	200	15-20	3

* Obratě po 2/3 doby vaření.

📖 POZNÁMKA

- Umístěte plech na pečení nebo táč na mřížku pod plech na fritování na vzduchu, abyste mohli odkapat. To pomůže omezit rozstříkávání a kouř.
- Před použitím plechu na pečení zkontrolujte maximální povolenou teplotu plechu.
- Při vaření čerstvých nebo domácích potravin rozprostřete olej na větší plochu rovnoměrněji, aby se jídlo lépe křupalo.

Víceúrovňový ohřev (Speciální)

Teploty a časy uvedené v této tabulce použijte jako pokyny pro pečení.

Při používání režimu Víceúrovňový ohřev doporučujeme troubu předehřát.

Kus pokrmu	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství (úroveň police)
Malé koláče	150-160	20-30	2 pečicí plechy (4 + 2)
Minikoláčky	160-180	20-30	2 pečicí plechy (4 + 2)
Croissanty	160-180	20-30	2 pečicí plechy (4 + 2)
Listové těsto	180-200	30-40	2 pečicí plechy (4 + 2)
Čajové pečivo	170-190	15-20	2 pečicí plechy (4 + 2)
Lasagne	160-180	30-45	Rošt trouby (4) / Pečicí plech (2)
Mražené hranolky pečené v troubě	180-200	30-50	2 pečicí plechy (4 + 2)
Mražené nugety	180-200	20-30	2 pečicí plechy (4 + 2)
Mražená pizza	200-220	20-30	Rošt trouby (4) / Pečicí plech (2)

Zkušební jídla

Podle normy EN 60350

1. Pečení

Doporučení pro pečení se vztahují na předehřátou troubu. Vložte plech na pečení šikmou stranou směrem k přední části dvířek.

Typ pokrmu	Jídlo a poznámky	Úroveň police	Režim vaření	Teplota (°C)	Doba vaření (min.)
Malé koláče	Pečicí plech	1	Přirozená Běžný režim	150-160	20-30
		1	Horkovzdušný režim	150-160	20-25
	Pečicí plech + pečicí plech	2 + 4	Víceúrovňový ohřev	150-160	20-30
Piškotový dort bez tuku	Forma na dort na velké mřížce (Tmavá, Ø 26 cm)	1	Běžný režim	150-160	20-30
		1	Horkovzdušný režim	150-160	30-35
Sušenka	Pečicí plech	1	Běžný režim	150-160	20-30
		1	Horkovzdušný režim	150-160	20-30
Jablečný kynutý dort	Pečicí plech	1	Běžný režim	150-160	40-50
		1	Horkovzdušný režim	150-160	45-55
Jablečný koláč	Velká mřížka + 2 Formy na dort * (Tmavá poleva, Ø 26 cm)	1 umístěný úhlopříčně	Dolní ohřev + Horkovzdušný režim	170-190	70-90

* Dva dorty jsou uspořádány na mřížce vlevo vzadu a vpravo vpředu.

2. Grilování

Předehřejte prázdnou troubu po dobu 5 minut pomocí funkce Gril.

Typ pokrmu	Jídlo a poznámky	Úroveň police	Režim vaření	Teplota (°C)	Doba vaření (min.)
Topinky bílého chleba	Rošt trouby	4	Gril	250	1. 1-2 2. 1-2
Hovězí hamburgery (12 ea)	Rošt trouby + Pečicí plech (pro zachycení odkapávání)	4+2	Gril	250	1. 10-15 2. 10-15

Čištění

Troubu pravidelně čistěte, aby se na ní nebo uvnitř trouby neusazovaly nečistoty. Zvláštní pozornost věnujte také dveřím a jejich těsnění (pouze u příslušných modelů).

Pokud se dveře neotevírají nebo nezavírají hladce, nejprve zkontrolujte, zda se na těsnění dveří nenahromadily nečistoty. K čištění vnitřní i vnější strany trouby použijte měkký hadřík v mýdlové vodě. Opláchněte a dobře osušte.

Pokud budou na vnějším povrchu otisky prstů, mastnota nebo skvrny (například na povrchu dvířek nebo displeji), očistěte je měkkou látkou namočenou v čističi na sklo nebo neutrálním saponátu a poté osušte měkkou suchou látkou.

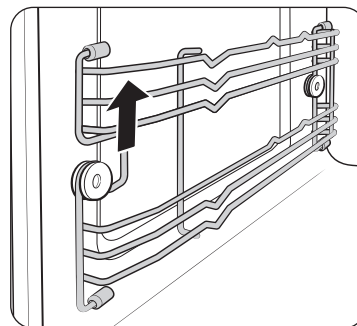
K odstranění odolných nečistot s nepříjemným zápachem z vnitřku trouby

1. Do prázdné trouby položte na střed vnitřního prostoru šálek zředěné citronové šťávy.
2. Troubu ohřívejte 10 minut na maximální teplotu v režimu trouby.
3. Po dokončení cyklu počkejte, dokud trouba nevychladne. Poté otevřete dvířka a vyčistěte varnou komoru.

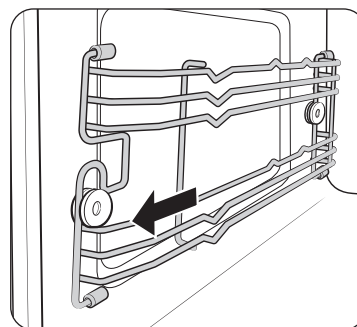
⚠ UPOZORNĚNÍ

- Udržujte dvířka a těsnění dvířek čisté a zajistěte hladké otevírání a zavírání dvířek. V opačném případě se může zkrátit životnost trouby.
- Dávejte pozor, aby se voda nerozlila do otvorů v troubě.
- K čištění nepoužívejte žádné abrazivní nebo chemické látky.
- Po každém použití trouby počkejte, až trouba vychladne, a čistěte varnou komoru jemným čisticím prostředkem.

Boční vodící lišty (pouze u příslušných modelů)



1. Zdvihnutím přední části vodící lišty ji uvolníte z držáku.



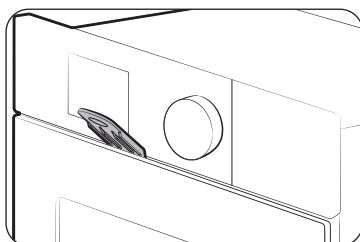
2. Vyjmete ji vytažením lišty dopředu.
3. Stejným způsobem odstraňte druhou vodící lištu.
4. Obě boční vodící lišty vyčistěte.
5. Jakmile budete hotovi, přistupte k jejich montáži a postupujte v opačném pořadí podle kroků 1 a 2.

📖 POZNÁMKA

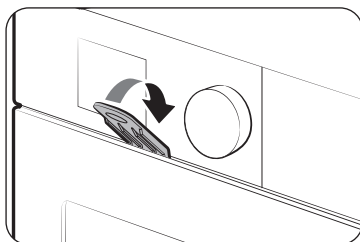
Trouba funguje bez bočních vodících lišt a roštů na svých místech.

Ruční otevírání dvířek

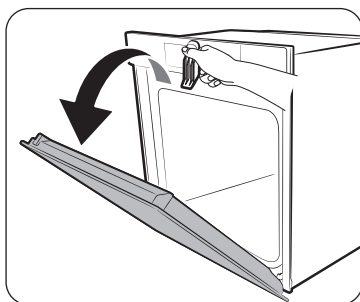
Pokud se dveře neotevírají automaticky a chcete je otevřít ručně, můžete je otevřít pomocí otvírače dvířek.



1. Vložte otvírač dvířek do mezery mezi dvířky a ovládacím panelem.



2. Zdvihněte otvírač dvířek.



3. Dvířka se otevrou ručně.

⚠ VAROVÁNÍ

- Dvířka se mohou zahřát. Při ručním otevírání dvířek používejte kuchyňské rukavice.
- Při ručním otevření dvířek může uniknout velké množství páry. Pára může způsobit popáleniny. Ustupte a před vyjmutím jídla z trouby počkejte, dokud se pára nerozplyne.

📖 POZNÁMKA

Pokud se dvířka automaticky neotevrou, odpojte napájecí kabel, aby dostatečně dlouho vychladl. Pokud se objeví stejný problém, kontaktujte místní servisní středisko Samsung.

Výměna (oprava)

⚠ VAROVÁNÍ

Tato trouba nemá uvnitř žádné uživatelsky vyjímatelné části. Nepokoušejte se troubu sami vyměnit nebo opravit.

- Pokud narazíte na problém s panty, těsněním a/nebo dvířky, kontaktujte kvalifikovaného technika nebo místní servisní středisko společnosti Samsung s žádostí o technickou pomoc.
- Pokud chcete žárovku vyměnit, kontaktujte místní servisní středisko Samsung. Nevyměňujte ji sami.
- Pokud narazíte na problém s vnějším pláštěm trouby, nejprve odpojte napájecí kabel od zdroje napájení a poté kontaktujte místní servisní středisko Samsung.

Péče proti delší době nepoužívání

Pokud troubu delší dobu nepoužíváte, odpojte napájecí kabel a přemístěte troubu na suché a bezprašné místo. Prach a vlhkost, které se hromadí uvnitř trouby, mohou ovlivnit výkon trouby.

Odstraňování problémů

Při používání trouby můžete narazit na problém. V takovém případě nejprve zkontrolujte níže uvedenou tabulku a vyzkoušejte návrhy. Pokud problém přetrvává nebo se na displeji stále zobrazuje nějaký informační kód, kontaktujte místní servisní středisko Samsung.

Kontrolní body

Pokud narazíte na problém s troubou, nejprve zkontrolujte níže uvedenou tabulku a vyzkoušejte návrhy.

Problém	Příčina	Činnost
Všeobecně		
Tlačítka nelze správně stisknout.	Mezi tlačítka může být zachycen cizí předmět.	Odstraňte cizí předmět a zkuste to znovu.
	Pro dotykové modely: Vlhkost je na vnější straně.	Otřete vlhkost z exteriéru.
	Dětská pojistka je aktivována.	Dětskou pojistku deaktivujte.
Čas se nezobrazuje.	Napájení nefunguje.	Ujistěte se, že napájení pracuje.
	Volba displeje je vypnuta.	Otočte volbu displeje na zapnuto. Je normální, že po zapnutí volby displeje zmizí na několik minut aktuální čas.
Trouba nepracuje.	Napájení nefunguje.	Ujistěte se, že napájení pracuje.
	Dvířka jsou otevřená.	Dvířka zavřete a zkuste to znovu.
	Bezpečnostní mechanismy otevírání dvířek jsou zakryta cizím předmětem.	Odstraňte cizí předmět a zkuste to znovu.

Problém	Příčina	Činnost
Během provozu se trouba zastaví.	Uživatel otevřel dvířka, aby pokrm obrátil.	Po obrácení pokrmu, vyberte Pokračovat a pak stiskněte Volič.
Během provozu se napájení vypne.	Trouba vaří pod delší dobu.	Po vaření pod delší dobu nechte troubu vychladnout.
	Chladicí ventilátor nefunguje.	Poslouchejte zvuk chladicího ventilátoru.
	Zkuste uvést troubu do chodu bez pokrmu uvnitř.	Vložte pokrm do trouby.
	Pro troubu tu není dostatek větracího prostoru.	Na přední a zadní části trouby jsou sací/výfukové výstupy pro větrání. Zachovejte předepsané mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	Ve stejné zásuvce se používá několik napájecích vidlic.	Označuje pouze jednu zásuvku, která se má používat pro troubu.
Do trouby není přivedeno napájení.	Napájení nefunguje.	Ujistěte se, že napájení pracuje.
Během provozu se ozývá praskání a trouba nefunguje.	Vaření uzavřených potravin nebo používání nádoby s víkem může způsobit praskání.	Nepoužívejte uzavřené nádoby, protože by mohly během vaření prasknout kvůli expanzi obsahu.

Problém	Příčina	Činnost
Vnější povrch trouby je během provozu příliš horký.	Pro troubu tu není dostatek větracího prostoru.	Na přední a zadní části trouby jsou sací/výfukové výstupy pro větrání. Zachovejte předepsané mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	Předměty jsou na horní straně trouby.	Odstraňte všechny předměty z horní části trouby.
Dvířka nelze správně otevřít.	Mezi dvířky a vnitřkem trouby ulpívají zbytky jídla.	Vyčistěte troubu a poté otevřete dvířka.
Dvířka nelze zavřít.	Není spuštěn motor automatických dvířek.	Zatlačte dvířka rukou, aby zůstala zavřená, a dotykem na tlačítko automatického otevírání dvířek je spustíte.
Vnitřní osvětlení je slabé nebo se nerozsvítí.	Dvířka zůstala dlouho otevřená.	Vnitřní osvětlení se může automaticky vypnout v případě, že dvířka zůstanou otevřená po dlouhou dobu. Zavřete a znovu otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko "Světlo".
	Světlo vnitřního prostoru je zakryto cizím předmětem.	Vyčistěte vnitřek trouby a znovu zkontrolujte.
Během vaření se ozve pípnutí.	Pokud používáte funkci automatického vaření, toto pípnutí značí, že nastal čas k obrácení pokrmu během jeho rozmrazování.	Obrátte pokrm, když se objeví rozevírací oznámení, vyberte OK a poté stiskněte Volič. Poté chcete-li obnovit proces, vyberte Pokračovat a pak stiskněte Volič.

Problém	Příčina	Činnost
Trouba není ve vodorovné poloze.	Trouba je nainstalována na nerovném povrchu.	Ujistěte se, že je trouba instalována na rovném a stabilním povrchu.
Při vaření dochází k jiskření.	Během funkcí trouby/ rozmrazování se používají kovové nádoby.	Nepoužívejte kovové nádoby.
Po připojení napájení začne trouba okamžitě pracovat.	Dvířka nejsou řádně uzavřena.	Dvířka zavřete a znovu zkontrolujte.
Z trouby nepřichází elektřina.	Není správně uzemněno napájení nebo napájecí zásuvka.	Ujistěte se, že napájení a zásuvka jsou řádně uzemněny.
Dochází k odkapávání vody.	V některých případech může být přítomna v závislosti na jídle voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
Z dvířek uniká pára.	V některých případech může být přítomna v závislosti na jídle voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
V troubě zůstala voda.	V některých případech může být přítomna v závislosti na jídle voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
Jas osvětlení se v troubě mění.	Jas osvětlení závisí na změnách výkonu podle funkce.	Změny výkonu během vaření nejsou funkčními závadami. Nejedná se o závadu trouby.
Vaření skončilo, ale stále běží chladič ventilátor.	Chladič ventilátor pokračuje v chodu přibližně 5 minut po ukončení vaření, aby proběhla ventilace trouby.	Nejedná se o závadu trouby.

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Činnost
Gril		
Během provozu dochází k uvolňování kouře.	Během počátečního provozu může při prvním použití trouby z topných těles vycházet kouř.	Nejedná se o závadu, a pokud troubu spustíte 2-3x, kouř by se již objevit neměl.
	Pokrm je na topných tělesech.	Nechte troubu vychladnou, poté odstraňte pokrm z topných těles.
	Pokrm je příliš blízko grilu.	Během vaření umístěte pokrm do vhodné vzdálenosti.
	Pokrm není správně připraven a/nebo uspořádán.	Ujistěte se, že je pokrm řádně připraven a uspořádán.

Problém	Příčina	Činnost
Trouba		
Trouba neheřeje.	Dvířka jsou otevřená.	Dvířka zavřete a zkuste to znovu.
Během předehřívání dochází k uvolňování kouře.	Během počátečního provozu může při prvním použití trouby z topných těles vycházet kouř.	Nejedná se o závadu, a pokud troubu spustíte 2-3x, kouř by se již objevit neměl.
	Pokrm je na topných tělesech.	Nechte troubu vychladnou, poté odstraňte pokrm z topných těles.
Při použití trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	Používá se plastové nebo nežárovzdorné nádoby.	Použijte skleněné nádoby vhodné pro vyšší teploty.
Z vnitřní části trouby vychází zápach.	Ve vnitřku trouby ulpěl zbytek pokrmu nebo se roztavil plast.	Použijte parní funkci a pak otřete suchou látkou. Můžete dovnitř trouby vložit plátek citrónu a troubu spustit.

Problém	Příčina	Činnost
Trouba nevaří správně.	Dvířka trouby byla častokrát otevřena během vaření.	Dvířka často neotevírejte, pokud nevaříte věci, které se musí obracet. Pokud budete dvířka často otevírat, teplota uvnitř poklesne a můžete nepříznivě ovlivnit výsledky vaření.
	Ovladače trouby nejsou správně nastaveny.	Správně nastavte ovladače trouby a činnost zopakujte.
	Nebyl správně zasunut gril nebo jiná příslušenství.	Příslušenství správně zasuňte.
	Používá se nesprávný typ či velikost nádobí.	Vynulujte ovladače trouby nebo použijte vhodné nádobí s plochými dny.

Informační kódy

Pokud trouba selže při provozu, může se stát, že se na displeji objeví informační kód. Zkontrolujte níže uvedenou tabulku a vyzkoušejte návrhy.

Kód	Popis	Činnost
C-20	Je rozpojené teplotní čidlo.	Odpojte síťovou šňůru trouby a kontaktujte místní servisní centrum Samsung.
	Teplotní čidlo je zkratované.	
C-70	Je rozpojené parní čidlo.	
	Parní čidlo je zkratované.	
C-F0	Pokud mezi hlavním a dílčím MICOM neprobíhá žádná komunikace.	
C-F1	Objevuje se pouze v případě, že nepracuje paměť EEPROM.	
C-d4	Vadná funkce motoru automatických dvířek.	
C-21	Tento kód se objeví v případě, že je teplota příliš vysoká. Pokud teplota vystoupí nad mezní teplotu během provozu v každém režimu. (Detekován požár.)	Odpojte síťovou šňůru a nechte dostatečně dlouhou dobu vychladnout, pak troubu znovu spusťte.
C-F2		Zastavte troubu a zkuste to znovu.
C-d0	Vadná funkce dotykové klávesy.	Odpojte síťovou šňůru a nechte dostatečně dlouhou dobu vychladnout, pak tlačítko vyčistěte. (Prach, Voda) Pokud se objeví stejný problém, kontaktujte místní servisní středisko Samsung.

Technické údaje

SAMSUNG se snaží své produkty neustále zlepšovat. Specifikace designu i tyto uživatelské pokyny se proto mohou bez upozornění změnit.

Zdroj napájení		230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie	Maximální výkon	2850 W
	Gril	2550 W
	Horkovzdušný režim	2500 W
	Pára	2850 W
Metoda chlazení		Motor chladicího ventilátoru
Rozměry (Š x V x H)	Hlavní jednotka	595 X 456 X 570 mm
	Vestavná	560 X 446 X 549 mm
Objem		50 litrů
Hmotnost	Netto	33,4 Kg
	Přepravní	41,1 Kg

* Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti <G>.

Příloha

Produktový list

SAMSUNG		SAMSUNG
Označení modelu		NQ5B7993A**
Index energetické účinnosti na dutinu (EEI _{dutina})		80,3
Třída energetické účinnosti na dutinu		A+
Spotřeba energie (elektrina) potřebná k ohřevu standardizované náplně v dutině elektricky vyhřívané trouby během cyklu v konvenčním režimu na dutinu (konečná elektrická energie) (EC _{elektrická dutina})		-
Spotřeba energie potřebná k ohřevu standardizované náplně v dutině elektricky vyhřívané trouby během cyklu v konvenčním režimu na dutinu (konečná elektrická energie) (EC _{elektrická dutina})		0,61 kWh/cyklus
Počet dutin		1
Zdroj tepla na dutinu (elektrina nebo plyn)		elektrina
Objem na dutinu (V)		50 l
Typ trouby		Vestavná
Hmotnost spotřebiče (M)		33,4 Kg
Celková spotřeba energie v pohotovostním režimu (W) (Všechny síťové porty jsou ve stavu „zapnuto“)		1,9 W
Doba pro správu napájení (min)		20 min.
Wi-Fi	Spotřeba energie v pohotovostním režimu	1,9 W
	Doba pro správu napájení (min)	20 min.
Režim vypnuto	Spotřeba energie	0,5 W
	Doba pro správu napájení (min)	30 min.

Údaje jsou určeny podle norem EN 60350-1, EN 50564, nařízení Komise (EU) č. 65/2014 a (EU) č. 66/2014 a nařízení (ES) č. 1275/2008.

Tipy pro úsporu energie

- Během vaření by dvířka trouby měla zůstat zavřená s výjimkou obracení jídla. Neotevírejte často dvířka během vaření, abyste udrželi teplotu trouby a ušetřili tak energii.
- Pokud je doba vaření delší než 30 minut, troubu lze vypnout 5–10 minut před koncem doby vaření, abyste ušetřili energii. Zbytečné teplo dokončí proces vaření.
- Naplánujte si použití trouby tak, abyste se vyhnuli vypínání trouby mezi vařením jednoho a dalšího jídla, abyste ušetřili energii a zkrátili čas na opětovné zahřátí trouby.
- Kdykoli je to možné, vařte v danou chvíli více než jednu položku.

POZNÁMKA

Společnost Samsung tímto prohlašuje, že toto rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky ve Spojeném království.

Úplné znění prohlášení o shodě pro EU a prohlášení o shodě pro Spojené království je k dispozici na následující internetové adrese: Oficiální prohlášení o shodě lze nalézt na <http://www.samsung.com>. přejděte na Podpora > Vyhledat podporu výrobku a zadejte název modelu.

UPOZORNĚNÍ

Ve všech zemích EU a ve Velké Británii smí být funkce 5 GHz WLAN v provozu pouze ve vnitřních prostorách.

	Kmitočtový rozsah	Výkon vysílače (Max)
Wi-Fi	2400–2484 MHz	20 dBm
	5150–5250 MHz	23 dBm
	5250–5350 MHz	23 dBm
	5470–5725 MHz	23 dBm

Oznámení o softwaru z otevřeného zdroje

Software zahrnutý do tohoto výrobku obsahuje software z otevřeného zdroje. Můžete získat úplný příslušný zdrojový kód na dobu tří let po poslední dodávce tohoto výrobku, pokud se obrátíte na náš tým podpory prostřednictvím <http://opensource.samsung.com> (Použijte nabídku „Poptávka“.)

Je rovněž možné získat úplný příslušný zdrojový kód na fyzickém nosiči, jako je CD-ROM; v takovém případě bude účtován minimální poplatek.

Následující adresa URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 vede k informacím o licenci open source souvisejícím s tímto produktem. Tato nabídka platí pro jakéhokoliv příjemce těchto informací.



Vezměte prosím na vědomí, že záruka společnosti Samsung se NEVZTAHUJE na servisní hovory za účelem vysvětlení provozu produktu, správné nesprávné instalace nebo provádění běžného čištění nebo údržby.

OTÁZKY NEBO PŘIPOMÍNKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NEBO NÁS NAVŠTIVTE ONLINE	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NEBO NÁS NAVŠTIVTE ONLINE	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Kombinovaná parná vstavaná rúra

Používateľská príručka

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Obsah

Používanie tejto príručky	3
V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly	3
Bezpečnostné pokyny	3
Dôležité bezpečnostné pokyny	3
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)	6
Inštalácia	7
Čo je súčasťou dodávky	7
Inštaláčn� pokyny	8
Inštalácia do skrinky	8
Skôr než začnete	11
Ovládací panel	11
�vodn� nastavenia	11
Bo�n� rošty	12
Zásobník na vodu	12
Automatick� dvierka	13
Funkcie	14
Režimy rúry	14
Režimy s parou	16
�peci�lna funkcia	18
Automatick� príprava	19
Automatick� rozmrazovanie	20
�asova�	20
�istenie	21
Nastavenia	22
Zamkn�t	24

Inteligentn� príprava	24
Automatick� príprava	24
Automatick� rozmrazovanie	28
Manuálna príprava	29
Testovacie jedlá	35
�dr�ba	36
�istenie	36
Ru�n� otváranie dvierok	37
Výmena (oprava)	37
Starostlivosť v prípade, že rúru nebudete dl�šie pou�ivať	37
Riešenie problémov	38
Kontroln� body	38
Informa�n� kódy	41
Technick� údaje	42
Príloha	42
Karta s údajmi o výrobku	42
Oznámenie o otvorenom zdrojovom k�de	43

Používanie tejto príručky

Ďakujeme vám za výber vstavanej rúry značky SAMSUNG.

Táto používateľská príručka obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny, ktoré sú určené na to, aby vám pomohli pri prevádzke a údržbe vášho spotrebiča.

Nájdite si čas a pred použitím rúry si prečítajte túto používateľskú príručku a uschovajte ju na budúce použitie.

V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly

POZOR

Riziká alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne ublíženie na zdraví, smrť a/alebo škody na majetku**.

UPOZORNENIE

Riziká alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **ublíženie na zdraví a/alebo škody na majetku**.

POZNÁMKA

Užitočné tipy, odporúčania alebo informácie, ktoré pomáhajú používateľovi obsluhovať výrobok.

Bezpečnostné pokyny

Inštaláciu tejto rúry musí vykonávať len odborne spôsobilý elektrotechnik. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k napájaciemu zdroju pri dodržaní príslušných bezpečnostných odporúčaní.

Dôležité bezpečnostné pokyny

POZOR

Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytla dohľad alebo pokyny týkajúce sa používania spotrebiča.

Deti majú byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.

Prostriedky na odpojenie musia byť zabudované do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami elektroinštalácie.

Spotrebič je potrebné namontovať tak, aby sa dal po inštalácii ľahko odpojiť od zdroja napájania. Odpojenie je možné zabezpečiť ľahkou dostupnosťou zástrčky alebo tak, že sa do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami elektroinštalácie zabuduje vypínač.

Ak je prívodný kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.

Bezpečnostné pokyny

Nespoliehajte sa na lepidlá ako spôsob upevnenia, keďže sa nepovažujú za spoľahlivé upevňovacie prostriedky.

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak boli pod dohľadom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú príslušným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. Spotrebič a jeho kábel uchovávajúte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Počas používania sa spotrebič zahrieva. Je potrebné dbať na to, aby ste sa nedotýkali výhrevných telies vo vnútri rúry.

**POZOR: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať.
K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.**

Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

Ak má tento spotrebič funkciu čistenia, pred čistením je potrebné odstrániť prebytočné rozliate tekutiny a počas parného čistenia alebo samočistenia sa v rúre nemá ponechať všetko náčinie. Funkcia čistenia závisí od konkrétneho modelu.

Ak má tento spotrebič funkciu čistenia, počas čistenia môže byť povrch horúcejší než obvykle. Deti preto udržiavajte mimo jeho dosah. Funkcia čistenia závisí od konkrétneho modelu.

Používajte iba sondu na meranie teploty odporúčanú pre túto rúru. (Iba model so sondou na mäso)

Parný čistič sa nesmie používať.

POZOR: Pred výmenou lampy sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom.

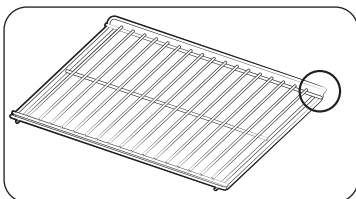
Spotrebič nesmie byť nainštalovaný za dekoratívnymi dvierkami, aby sa predišlo prehrievaniu.

POZOR: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali výhrevných telies. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.

UPOZORNENIE: Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces prípravy jedla musí byť pod neustálym dohľadom.

Dvierka alebo vonkajší povrch sa môžu počas prevádzky spotrebiča zahriať.

Teplota prístupných povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká. Povrchy sa môžu počas používania zahriať.



Pri príprave veľkého množstva jedla dajte vyhnutú časť rámu dozadu, aby sa dosiahla lepšia podpora. (V závislosti od modelu)

⚠ UPOZORNENIE

Ak sa rúra počas prepravy poškodila, nezapájajte ju.

Tento spotrebič musí pripojiť k napájacíemu zdroju len špeciálne odborne spôsobilý elektrotechnik.

V prípade poruchy alebo poškodenia spotrebiča sa ho nepokúšajte prevádzkovať. Opravy má vykonávať len odborne spôsobilý technik. Neodborná oprava môže mať za následok značné nebezpečenstvo pre vás a pre iné osoby. Ak rúra potrebuje opravu, obráťte sa na servisné stredisko spoločnosti SAMSUNG alebo na svojho predajcu.

Elektrické vodiče a káble by sa nemali dotýkať rúry.

Rúra má byť pripojená k napájacíemu zdroju prostredníctvom schváleného ističa alebo poistky. Nikdy nepoužívajte adaptéry s viacerými zásuvkami ani predlžovacie káble.

Napájací zdroj spotrebiča má byť počas opravy alebo čistenia vypnutý.

Keď pripájate elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, postupujte opatrne.

Ak má tento spotrebič funkciu prípravy jedla v pare, nepoužívajte ho, ak je poškodený zásobník vody. (Iba model s funkciou prípravy v pare)

Ak je zásobník prasknutý alebo poškodený, nepoužívajte ho a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko. (Iba model s funkciou prípravy v pare)

Táto rúra bola navrhnutá len na prípravu jedál pre domácnosť.

Počas používania sa vnútorné povrchy rúry zahrievajú natoľko, že môžu spôsobiť popáleniny. Nedotýkajte sa výhrevných telies ani vnútorných povrchov rúry, kým nestihli vychladnúť.

V rúre nikdy neskladujte horľavé materiály.

Povrchy rúry sa zahrievajú, keď sa spotrebič dlhší čas používa pri vysokej teplote.

Pri príprave jedla dávajte pozor pri otváraní dvierok rúry, pretože horúci vzduch a para môžu rýchlo uniknúť.

Pri príprave jedál, ktoré obsahujú alkohol, sa alkohol môže vplyvom vysokých teplôt odparovať a výpary sa môžu vznietiť, ak sa dostanú do kontaktu s horúcou časťou rúry.

Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysokotlakové vodné čističe ani parné čističe.

Deti majú byť v bezpečnej vzdialenosti, keď sa rúra používa.

Mrazené potraviny, napríklad pizza, sa majú pripravovať na veľkej mriežke. Ak používate plech na pečenie, môže sa v dôsledku veľkých zmien teploty zdeformovať.

Nenalievajte do spodnej časti rúry vodu, keď je rúra horúca. Mohlo by to poškodiť smaltovaný povrch.

Počas prípravy jedla musia byť dvierka rúry zatvorené.

Dno rúry nevykladajte hliníkovou fóliou a neumiestňujte naň žiadne plechy alebo formy na pečenie. Hliníková fólia blokuje teplo, čo môže mať za následok poškodenie smaltovaného povrchu a zlé výsledky prípravy jedla.

Ovocné šťavy zanechávajú na smaltovaných povrchoch rúry škvrny, ktoré sa môžu stať trvalými.

Keď pečiete veľmi vlhké koláče, použite hlboký pekáč.

Neodkladajte nádoby na pečenie na otvorené dvierka rúry.

Bezpečnostné pokyny

Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty.

Nestúpajte a nesadajte si na dvierka, neopierajte sa o ne ani na ne nekladte ťažké predmety.

Neotvárajte dvierka použitím zbytočne veľkej sily.

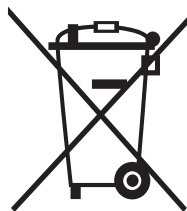
POZOR: Neodpájajte spotrebič od napájacieho zdroja, dokonca ani vtedy, keď sa proces prípravy jedla skončil.

POZOR: Nenechávajte dvierka otvorené, kým je rúra v prevádzke.

POZOR: Ak sa dvierka otvoria automaticky, môžu udrieť deti alebo domáce zvieratá. Uistite sa, že sa v dosahu dvierok nenachádzajú žiadne deti ani domáce zvieratá. (Len model s automatickými dvierkami (bez rukoväte))

POZOR: Ak zatvárate alebo otvárate dvierka počas prevádzky výrobku, uistite sa, že používate kuchynské rukavice alebo chňapky. Ak sa dotknete dvierok holými rukami, môžete sa popáliť, pretože povrch dvierok je horúci. (Len model s automatickými dvierkami (bez rukoväte))

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

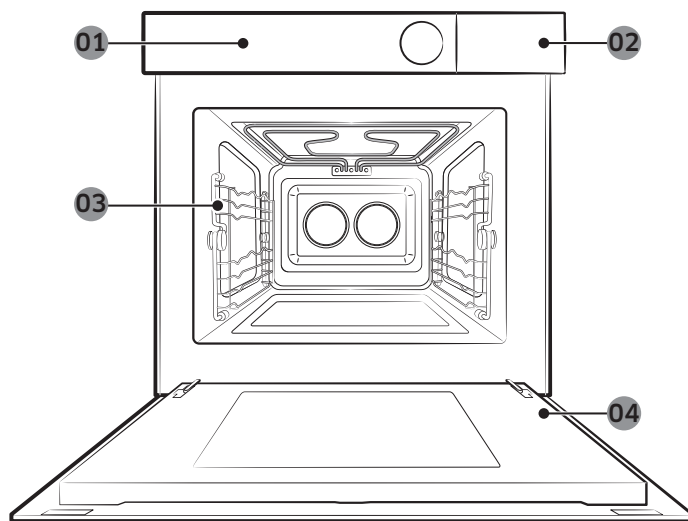
Informácie o environmentálnych záväzkoch spoločnosti Samsung a regulačných povinnostiach týkajúcich sa konkrétnych výrobkov, napr. nariadenia REACH, WEEE, Batérie, nájdete na stránke: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Inštalácia

Čo je súčasťou dodávky

Uistite sa, že v balení výrobku sa nachádzajú všetky diely a príslušenstvo. Ak sa vyskytne problém s rúrou alebo príslušenstvom, kontaktujte miestne zákaznicke centrum alebo predajcu výrobkov značky Samsung.

Prehľad rúry



01 Ovládací panel

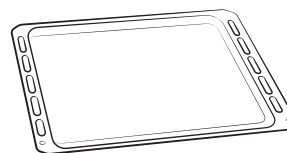
02 Zásobník na vodu

03 Bočné rošty

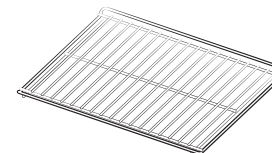
04 Dvierka

Príslušenstvo

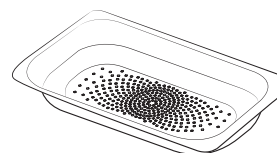
Rúra sa dodáva s rôznym príslušenstvom, ktoré vám umožňuje pripravovať rôzne druhy jedál.



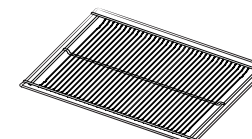
Plech na pečenie



Rošt do rúry



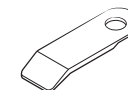
Parná nádoba



Rošt na teplovzdušné fritovanie
(Užitočné pre režim teplovzdušného fritovania.)



3 skrutky (M4 L25)



Otvárač dvierok

POZNÁMKA

Pozrite Inteligentná príprava na strane, 24 kde nájdete informácie o vhodnom príslušenstve pre vaše jedlá.

Inštalácia

Inštaláčne pokyny

Všeobecné technické informácie

Elektrické napájanie	230 V ~ 50 Hz	
Rozmery (Š × V × H)	Veľkosť súpravy	595 x 456 x 570 mm
	Veľkosť vstavanej rúry	560 x 446 x 549 mm

Tento spotrebič je v súlade s predpismi EÚ.

Likvidácia obalu a spotrebiča

Obal je recyklovateľný.

Obal môže pozostávať z nasledujúcich materiálov:

- kartón;
- polyetylénová fólia (PE);
- Polystyrén bez CFC (tvrdá PS pena).

Tieto materiály likvidujte zodpovedným spôsobom v súlade s vládnymi predpismi.

Informácie o tom, ako zodpovedne likvidovať domáce spotrebiče, vám poskytnú príslušné úrady.

Bezpečnosť

- Tento spotrebič môže pripojiť len kvalifikovaný technik.
- Rúra NIE JE určená na používanie v komerčných prevádzkach.
- Má sa používať výlučne na prípravu jedál v domácom prostredí.
- Spotrebič je počas používania a po ňom horúci.
- V prítomnosti malých detí dbajte na zvýšenú opatnosť.

Elektrické pripojenie

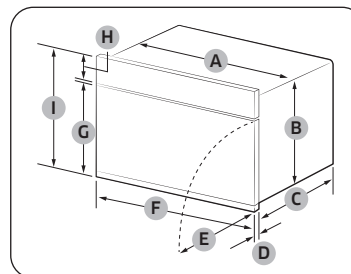
Domáca elektrická sieť, ku ktorej je spotrebič pripojený, musí spĺňať požiadavky národných a miestnych predpisov.

Spotrebič má umožňovať odpojenie spotrebiča od elektrickej siete po inštalácii. Odpojenie je možné zabezpečiť ľahkou dostupnosťou zástrčky alebo tak, že sa do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami elektroinštalácie zabuduje vypínač.

Inštalácia do skrinky

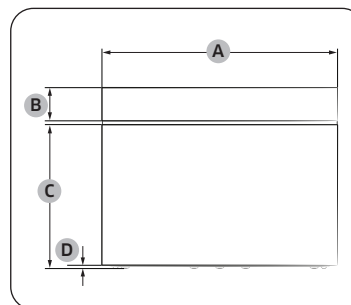
Kuchynské skrinky, ktoré sú v kontakte s rúrou, musia byť tepelne odolné do 100 °C. Spoločnosť Samsung nenesie žiadnu zodpovednosť za poškodenie skriniek vplyvom tepla.

Požadované rozmery na inštaláciu (Tento výrobok je určený na vstavenie.)



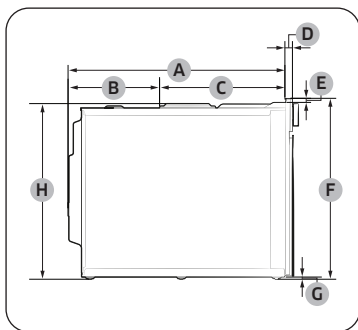
Rúra (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



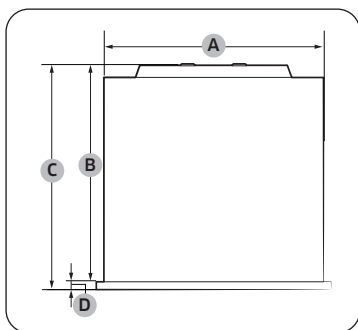
Rúra (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



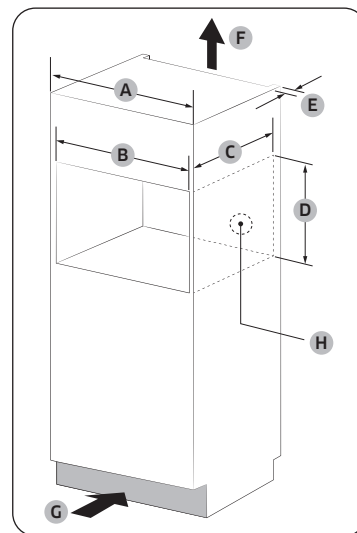
Rúra (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



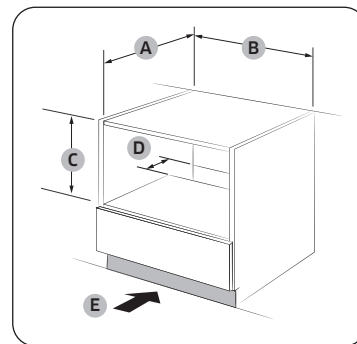
Rúra (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Vstavaná skrinka (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Priestor pre elektrickú zásuvku (Otvor 30 Ø)



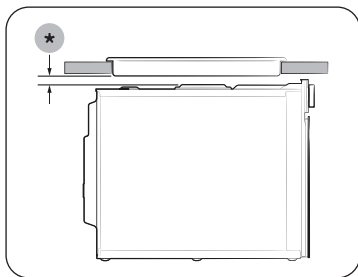
Skrinka pod drezom (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm ²

POZNÁMKA

Požiadavka na minimálnu výšku (C) platí pre samostatnú inštaláciu rúry.

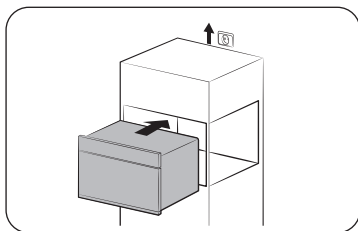
Inštalácia



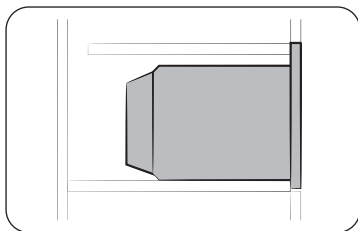
Inštalácia s varnou doskou

Ak chcete nad rúru nainštalovať varnú dosku, pozrite si návod na inštaláciu varnej dosky, kde nájdete požiadavky na inštalčný priestor (*).

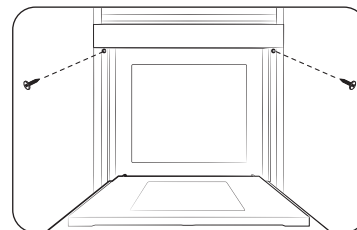
Inštalácia rúry



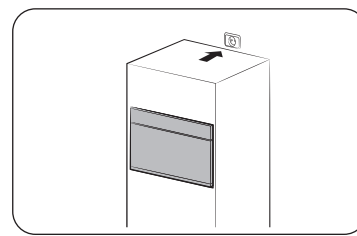
1. Rúru čiastočne zasuňte do skrinky. Pripojovací kábel vedte k zdroju napájania.



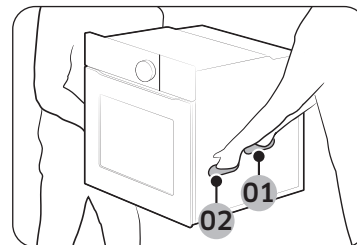
2. Zasuňte rúru úplne do skrinky.



3. Pomocou dvoch skrutiek (4 x 25 mm) rúru upevnite.



4. Vykonajte elektrické pripojenie. Skontrolujte, či spotrebič funguje.



Pri rozbalení produktu vždy držte spotrebič za 2 bočné držadlá.

01 Bočné držadlo 1

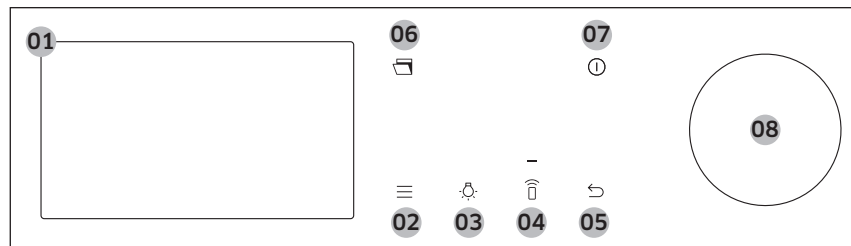
02 Bočné držadlo 2

Po dokončení inštalácie odstráňte ochrannú fóliu, pásku a ďalší baliaci materiál a z rúry vyberte poskytnuté príslušenstvo. Ak chcete rúru vybrať zo skrinky, najskôr odpojte rúru od napájacieho zdroja a potom uvoľnite 2 skrutky nachádzajúce sa na oboch stranách rúry.

Skôr než začnete

Ovládací panel

Ovládací panel rúry je vybavený displejom (nedotýkovým), otočným voličom a dotýkovými tlačidlami na ovládanie rúry. Prečítajte si nasledujúce informácie o ovládacom paneli rúry.



01	Obrazovka	Zobrazí ponuku, informácie a priebeh prípravy jedla.
02	Možnosti	Klepnutím zobrazíte Zoznam možností.
03	Svetlo	Klepnutím zapnete alebo vypnete svetlo rúry.
04	Inteligentné ovládanie	Funkciu Inteligentné ovládanie zapnete alebo vypnete klepnutím. POZNÁMKA Pred použitím tejto funkcie je potrebné nastaviť Jednoduché pripojenie.
05	Späť	Klepnutím sa presuniete na predchádzajúcu obrazovku.
06	Otvoriť dverka	Klepnutím sa dverka otvoria automaticky.
07	Napájanie	Klepnutím zapnete alebo vypnete obrazovku.
08	Otočný volič	Otáčaním doľava a doprava sa môžete pohybovať v ponukách a zoznamoch. Jedna položka bude podčiarknutá, aby ste videli, kde sa na obrazovke nachádzate. Stlačením vyberte podčiarknutú položku.

Úvodné nastavenia

Po prvom zapnutí rúry sa zobrazí uvítacia obrazovka s logom Samsung. Úvodné nastavenia dokončíte podľa pokynov na obrazovke. Úvodné nastavenia môžete neskôr zmeniť, keď otvoríte obrazovku Nastavenia.

1. Na uvítacej obrazovke zvolte **Nastavenie spustenia** a potom stlačte **Otočný volič**.
2. Nastavenie jazyka.
 - a. Zvolte jazyk a potom stlačte **Otočný volič**.
 - b. Zvolte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Potvrďte, že súhlasíte so „Zmluvnými podmienkami“ a „Zásadami ochrany osobných údajov“.
4. Zariadenie pripojte k aplikácii SmartThings.
 - a. Na obrazovke Mobilný zážitok zvolte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
 - b. Pomocou smartfónu naskenujte kód QR na obrazovke a podľa pokynov na obrazovke telefónu dokončíte pripojenie.
 - Ak nechcete pokračovať v tomto kroku, zvolte **Preskočiť** a potom stlačte **Otočný volič**, aby ste pokračovali v ďalšom kroku.
 - c. Keď sa zobrazí správa o úspešnom pripojení, zvolte **OK** a stlačte **Otočný volič**.
5. Nastavenie časového pásma.
 - a. Zvolte časové pásmo a potom stlačte **Otočný volič**.
 - b. Zvolte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
6. Nastavenie dátumu.
 - a. Zvolte deň, mesiac a rok. Po výbere každej položky stlačte **Otočný volič**.
 - b. Zvolte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.

POZNÁMKA

Tento krok preskočte, ak ste pripojili zariadenie k aplikácii SmartThings.

7. Zvolte čas.
 - a. Nastavenie hodín a minút. Po výbere každej položky stlačte **Otočný volič**.
 - b. Zvolte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.

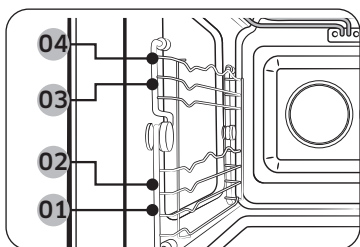
POZNÁMKA

Tento krok preskočte, ak ste pripojili zariadenie k aplikácii SmartThings.

8. Zvolte **Hotovo** a stlačením **Otočného voliča** dokončíte nastavenie.
 - Zobrazí sa obrazovka Sprievodca prvým použitím. Môžete vybrať **DOZVEDIEŤ SA VIAC** a potom stlačením **Otočného voliča** zobrazíť sprievodcu alebo vybrať **NESKÔR** a stlačením **Otočného voliča** tento krok preskočiť.

Skôr než začnete

Bočné rošty

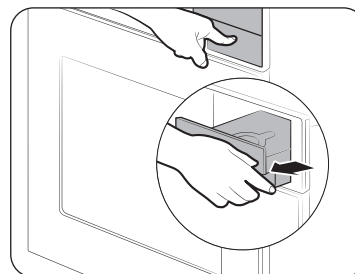


- 01 Úroveň 1
- 02 Úroveň 2
- 03 Úroveň 3
- 04 Úroveň 4

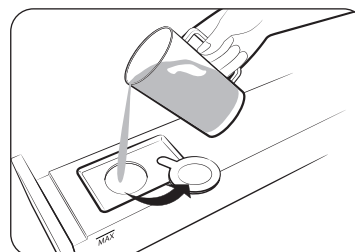
- Príslušenstvo vložte do rúry na správne miesto.
- Pri vyberaní riadu alebo príslušenstva z rúry postupujte opatrne. Horúce jedlá a/alebo príslušenstvo môžu spôsobiť popáleniny.

Zásobník na vodu

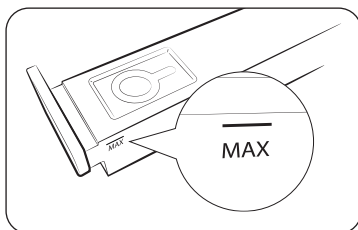
Zásobník na vodu sa používa na funkcie prípravy v pare. Pred prípravou jedla v pare ho naplňte vodou.



1. Zásobník na vodu umiestnite v pravom hornom rohu. Zatlačením na kryt otvorte a vytiahnutím zásobník vyberte.

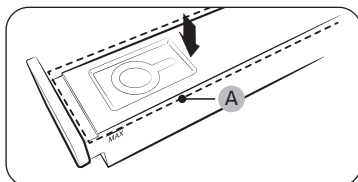


2. Otvorte uzáver zásobníka a naplňte zásobník 600 ml pitnej vody.
3. Zatvorte uzáver, znovu vložte zásobník a zatvorte kryt.



POZNÁMKA

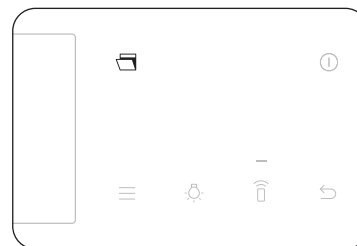
Neprekračujte MAXIMÁLNU hladinu.



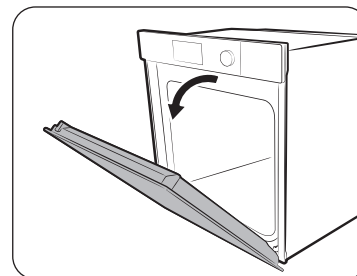
POZNÁMKA

Pred použitím rúry sa uistite, že je horné časť (A) zásobníka na vodu zatvorená.

Automatické dvierka



1. Stlačte tlačidlo **Automatické dvierka**.

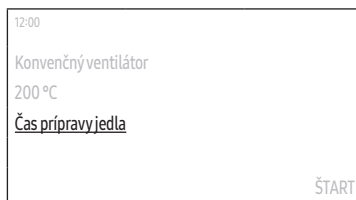
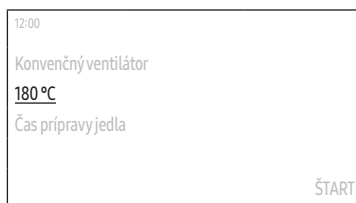
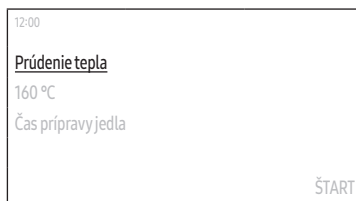


2. Dvierka sa automaticky otvoria.

UPOZORNENIE

Ak sa dvierka otvoria automaticky, môžu udrieť deti alebo domáce zvieratá. Uistite sa, že sa v dosahu dvierok nenachádzajú žiadne deti ani domáce zvieratá.

Režimy rúry



1. Na hlavnej obrazovke zvolte **Prúdenie tepla** a potom stlačte **Otočný volič**.
2. Zvolte požadovaný režim prípravy a potom stlačte **Otočný volič**.
(Podrobné informácie o každom režime nájdete v časti „Popisy režimov rúry“ na strane 15.)

3. Nastavte požadovanú teplotu.
 - Prednastavená teplota a rozsah teplôt sa líšia v závislosti od režimu prípravy jedla.

4. Zvolte **Čas prípravy** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas prípravy.
 - Maximálny čas prípravy jedla je 10 hodín.
5. Po nastavení času prípravy zvolte možnosť, ktorú chcete spustiť po skončení prípravy, a potom stlačte **Otočný volič**.
 - Môžete vybrať možnosť **Rúra vypnutá**, **Udržiavanie teploty** alebo **Uchovanie v teplom stave**.
 - Režim Veľký gril nepodporuje možnosť **Uchovanie v teplom stave**.

POZNÁMKA

Ak začnete s prípravou jedla bez nastavenia času prípravy alebo nastavíte možnosť **Udržiavanie teploty**, rúru musíte zastaviť manuálne.



6. Zvolte **Hotové o** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas ukončenia.

- Keď nastavíte čas prípravy jedla, rúra zobrazí čas, keď sa príprava jedla skončí. (Např. **Hotové o 13:30**)

7. Zvolte **ŠTART** a potom stlačte **Otočný volič**.

- Ak ste nezmenili čas ukončenia, rúra začne hneď pracovať.
- Ak ste zmenili čas ukončenia, rúra automaticky nastaví čas začiatku prípravy jedla tak, aby sa príprava skončila v nastavenom čase.

POZNÁMKA

- Počas prípravy môžete meniť teplotu a čas prípravy.
- Počas prípravy zvolte **Pozastaviť** a potom stlačením **Otočného voliča** pozastavte. Po pozastavení prípravy jedla môžete prípravu ukončiť alebo v nej pokračovať.
 - Zvolte **VYPNUTÉ** a potom stlačením **Otočného voliča** ukončíte prípravu.
 - Zvolte **Pokračovať** a potom stlačením **Otočného voliča** pokračujte v príprave.
- Po dokončení prípravy sa na obrazovke zobrazí **+5 min**.
 - Môžete zvoliť **+5 min** a potom stlačením **Otočného voliča** predĺžiť prípravu jedla o ďalších 5 minút.

Popisy režimov rúry

Režim	Teplotný rozsah (°C)	Prednastavená teplota (°C)
Prúdenie tepla	40-250	160
	Zadné výhrevné teleso generuje teplo, ktoré rovnomerne distribuuje ventilátor na prúdenie tepla. Tento režim používajte na pečenie na rôznych úrovniach súčasne.	
Konvenčný ventilátor	40-250	180
	Teplo sa generuje z horného a dolného výhrevného telesa s ventilátormi. Toto nastavenie je vhodné na pečenie.	
Úsporné prúdenie tepla	40-250	160
	Režim Úsporné prúdenie tepla používa optimalizovaný ohrevný systém, ktorý počas prípravy šetrí energiu. Časy prípravy sa mierne zvýšia, ale výsledky prípravy zostávajú rovnaké. Upozorňujeme, že tento režim si nevyžaduje predhrievanie. 📖 POZNÁMKA Režim Úsporné prúdenie tepla sa používa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.	
Veľký gril	150-250	220
	Gril s veľkou plochou vyžaruje teplo. Tento režim používajte na zapečenie vrchnej vrstvy jedál (napríklad mäso, lazane alebo gratinovaných jedál).	
Grilovanie s ventilátorom	40-250	180
	Dve horné výhrevné telesá produkujú teplo, ktoré je distribuované pomocou ventilátora. Tento režim používajte na grilovanie mäsa alebo rýb.	

Režim	Teplotný rozsah (°C)	Prednastavená teplota (°C)
Horný ohrev + Prúdenie tepla	40-250	180
	Horné výhrevné teleso generuje teplo, ktoré rovnomerne distribuuje ventilátor na prúdenie tepla. Tento režim používajte na pečenie, pri ktorom chcete chrumkavú vrchnú vrstvu (napríklad mäso alebo lazane).	
Dolný ohrev + Prúdenie tepla	40-250	200
	Dolné výhrevné teleso generuje teplo, ktoré rovnomerne distribuuje ventilátor na prúdenie tepla. Tento režim používajte na pizzu, chlieb alebo koláč.	
Intenzívna príprava	40-250	220
	Intenzívna príprava aktivuje všetky výhrevné telesá striedavo, aby sa teplo rovnomerne rozdelilo vnútri rúry. Tento režim použite na prípravu veľkých jedál, ako sú veľké gratinované pokrmy alebo koláče.	
Pečenie Pro	80-200	160
	Režim Pečenie Pro automaticky spustí cyklus predhrievania, až kým rúra nedosiahne teplotu 220 °C. Potom sa spustí horné výhrevné teleso a ventilátor na prúdenie vzduchu, čím sa jedlo, ako je mäso, opečie. Po opečení sa bude mäso pripravovať pri nízkych teplotách. Tento režim používajte na hovädzie mäso, hydinu alebo ryby.	
Teplovzdušné fritovanie	150-250	220
	Teplovzdušné fritovanie používa horúci vzduch na dosiahnutie chrumkavejších a zdravších mrazených alebo čerstvých potravín bez oleja alebo s menším množstvom oleja než bežné režimy s prúdením tepla. Na dosiahnutie najlepších výsledkov používajte tento režim na teplovzdušné fritovanie. Pri nastavovaní teploty, času a množstva postupujte podľa receptu alebo pokynov na obale.	

Režimy s parou

⚠ UPOZORNENIE

Pred použitím režimov s parou sa uistite, že je zásobník na vodu naplnený.



1. Na hlavnej obrazovke zvolte **Prúdenie tepla** a potom stlačte **Otočný volič**.
2. Zvolte požadovaný režim prípravy a potom stlačte **Otočný volič**.
(Podrobné informácie o každom režime nájdete v časti „Popisy režimov s parou“ na strane 17.)
 - Ak ste vybrali **Príprava v pare**, prejdite na krok 4. (Krok 2-3 sa nevzťahuje na **Prípravu v pare**.)
3. Nastavte požadovanú teplotu.
 - Prednastavená teplota a rozsah teplôt sa líšia v závislosti od režimu prípravy jedla.
4. Nastavte úroveň pary.
 - Prednastavené nastavenie je „Stredná“.



5. Zvolte **Čas prípravy** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas prípravy.
 - Maximálny čas prípravy jedla je 10 hodín.
 6. Po nastavení času prípravy zvolte možnosť, ktorú chcete spustiť po skončení prípravy, a potom stlačte **Otočný volič**.
 - Môžete vybrať možnosť **Rúra vypnutá**, **Udržiavanie teploty** alebo **Uchovanie v teplem stave**.
- 📖 POZNÁMKA**
Ak začnete s prípravou jedla bez nastavenia času prípravy alebo nastavíte možnosť **Udržiavanie teploty**, rúru musíte zastaviť manuálne.
7. Zvolte **Hotové o** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas ukončenia.
 - Keď nastavíte čas prípravy jedla, rúra zobrazí čas, keď sa príprava jedla skončí. (Napr. **Hotové o 13:30**)

8. Zvolte **ŠTART** a potom stlačte **Otočný volič**.
 - Ak ste nezmenili čas ukončenia, rúra začne hneď pracovať.
 - Ak ste zmenili čas ukončenia, rúra automaticky nastaví čas začiatku prípravy jedla tak, aby sa príprava skončila v nastavenom čase.

POZNÁMKA

- Počas prípravy môžete meniť teplotu a čas prípravy.
- Počas prípravy zvolíte **Pozastaviť** a potom stlačením **Otočného voliča** pozastavíte. Po pozastavení prípravy jedla môžete prípravu ukončiť alebo v nej pokračovať.
 - Zvolíte **OK** a potom stlačením **Otočného voliča** ukončíte prípravu.
 - Zvolíte **Pokračovať** a potom stlačením **Otočného voliča** pokračujete v príprave.
- Po dokončení prípravy sa na obrazovke zobrazí **+5 min.**
 - Môžete zvoliť **+5 min** a potom stlačením **Otočného voliča** predĺžiť prípravu jedla o ďalších 5 minút.

Popisy režimov s parou

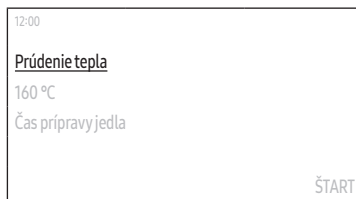
Režim	Teplotný rozsah (°C)	Prednastavená teplota (°C)
Príprava v pare	-	-
	Horúca para z generátora pary sa vstrekuje cez niekoľko prúdových dýz do rúry na prípravu jedla. Tento režim je vhodný na prípravu zeleniny, rýb, vajec, ovocia a ryže.	
Prúdenie tepla s parou	100-230	160
	Teplu vytvárané konvekčným výhrevným telesom a ventilátormi je nepretržite podporované horúcou parou. Intenzitu pary môžete nastaviť na nízku, strednú alebo vysokú. Tento režim je vhodný na pečenie lístkového pečiva, kysnutých koláčov, chleba a pizze a na pečenie mäsa a rýb.	
Horný ohrev s parou + Prúdenie tepla	100-230	180
	Teplu vytvárané horným výhrevným telesom a konvekčným výhrevným telesom je rovnomerne rozdeľované v rúre ventilátorom a horúca para podporuje výhrevné telesá. Tento režim je vhodný na pečenie chrumkavých pokrmov, ako je mäso, hydina alebo ryby.	
Dolný ohrev s parou + Prúdenie tepla	100-230	200
	Teplu vytvárané dolným výhrevným telesom a konvekčným výhrevným telesom je rovnomerne rozdeľované v rúre ventilátorom a horúca para podporuje výhrevné telesá. Tento režim je vhodný na pečenie chrumkavých potravín, ako je pizza alebo jablkový koláč.	

POZNÁMKA

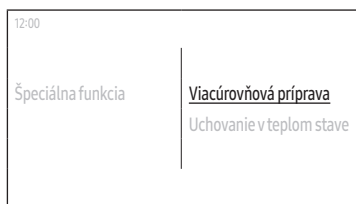
- Pri príprave v týchto režimoch vždy naplňte zásobník na vodu čerstvou vodou.
- Po použití režimov s parou vždy utrite vlhkosť vo vnútri rúry, aby ste zabránili vzniku vodného kameňa.

Funkcie

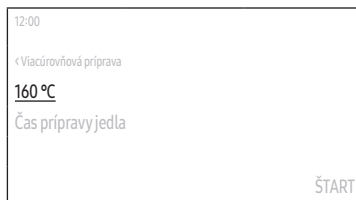
Špeciálna funkcia



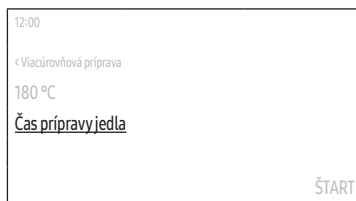
1. Na hlavnej obrazovke zvolte **Prúdenie tepla** a potom stlačte **Otočný volič**.
2. Zvolte **Špeciálna funkcia** a potom stlačte **Otočný volič**.



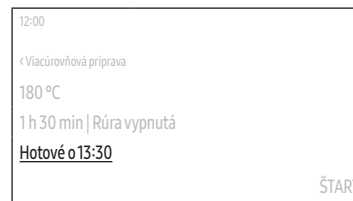
3. Zvolte požadovanú funkciu a potom stlačte **Otočný volič**.
(Podrobné informácie o každej Funkcii nájdete v časti „Popis Špeciálnej funkcie“ na strane 18.)



4. Nastavte požadovanú teplotu.
 - Prednastavená teplota a teplota sa líšia v závislosti od režimu prípravy jedla.



5. Zvolte **Čas prípravy** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas prípravy.
 - Maximálny čas prípravy jedla je 10 hodín.



6. Zvolte **Hotové o** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas ukončenia.
 - Keď nastavíte čas prípravy jedla, rúra zobrazí čas, keď sa príprava jedla skončí. (Např. **Hotové o 13:30**)



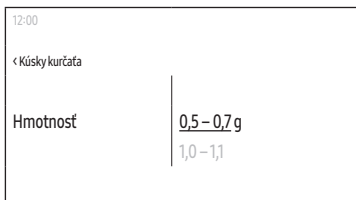
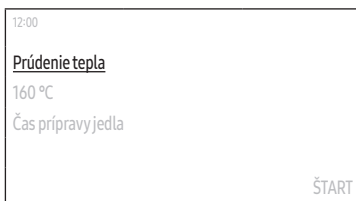
7. Zvolte **ŠTART** a potom stlačte **Otočný volič**.
 - Ak ste nezmenili čas ukončenia, rúra začne hneď pracovať.
 - Ak ste zmenili čas ukončenia, rúra automaticky nastaví čas začiatku prípravy jedla tak, aby sa príprava skončila v nastavenom čase.

Popis Špeciálnej funkcie

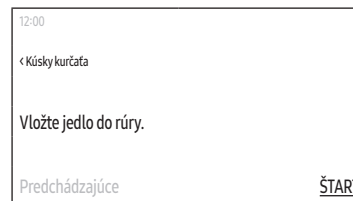
Režim	Teplotný rozsah (°C)	Prednastavená teplota (°C)
Viacúrovňová príprava	40-250	160
	Tento postup použite na súčasnú prípravu na dvoch úrovniach.	
Uchovanie v teplom stave	60-100	60
	Túto funkciu používajte len na uchovanie práve pripravených jedál v teplom stave.	

Automatická príprava

Rúra ponúka 35 programov automatickej prípravy. Využite túto funkciu na ušetrenie času alebo skrátenie čas učenía. Čas prípravy a teplota budú nastavené podľa zvoleného receptu.



1. Na hlavnej obrazovke zvolíte **Prúdenie tepla** a potom stlačíte **Otočný volič**.
2. Zvolíte **Automatická príprava** a potom stlačíte **Otočný volič**.
3. Zvolíte kategóriu a potom stlačíte **Otočný volič**.
4. Zvolíte požadovaný program a potom stlačíte **Otočný volič**.
 - Podrobné informácie o každom programe nájdete v časti „Automatická príprava“ v časti „Inteligentná príprava“ na strane 24.)
5. Prečítajte si tip, zvolíte **Ďalej** a potom stlačíte **Otočný volič**.
6. Zvolíte hmotnosť a potom stlačíte **Otočný volič**.
 - Tento krok sa nemusí vzťahovať na niektoré programy.
 - Dostupná hmotnosť sa líši v závislosti od zvoleného programu.

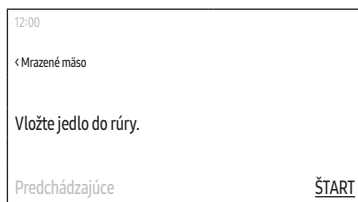
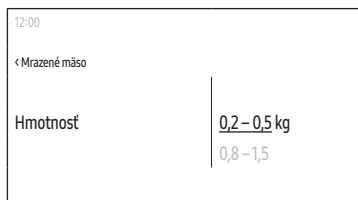
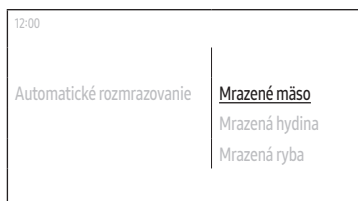
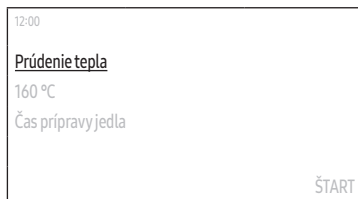


7. Nalejte vodu do zásobníka na vodu podľa pokynov na obrazovke, zvolíte **Ďalej** a potom stlačíte **Otočný volič**.
 - Tento krok sa nemusí vzťahovať na niektoré programy.
8. Pripravte potraviny a príslušenstvo podľa pokynov na obrazovke, zvolíte **Ďalej** a potom stlačíte **Otočný volič**.
9. Zvolíte **ŠTART** a potom stlačíte **Otočný volič**.

Funkcie

Automatické rozmrazovanie


Rúra ponúka 5 programov automatického rozmrazovania. Využite túto funkciu na pohodlné rozmrazovanie jedál. Čas prípravy, úroveň výkonu a teplota sa nastavujú podľa zvoleného programu.



1. Na hlavnej obrazovke zvolíte **Prúdenie tepla** a potom stlačíte **Otočný volič**.
2. Zvolíte **Automatické rozmrazovanie** a potom stlačíte **Otočný volič**.
3. Zvolíte požadovaný program a potom stlačíte **Otočný volič**.
 - Podrobné informácie o každom programe nájdete v časti „Automatické rozmrazovanie“ v časti „Inteligentná príprava“ na strane 28.)
4. Zvolíte hmotnosť a potom stlačíte **Otočný volič**.
 - Dostupná hmotnosť sa líši v závislosti od zvoleného programu.
5. Pripravte potraviny a príslušenstvo podľa pokynov na obrazovke, zvolte **Ďalej** a potom stlačíte **Otočný volič**.
6. Zvolíte **ŠTART** a potom stlačíte **Otočný volič**.

Časovač



Pridanie nového časovača

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvolíte **Časovač** a potom stlačíte **Otočný volič**.
3. Na obrazovke časovača zvolíte **+** a potom stlačíte **Otočný volič**.
 - Tento krok preskočíte, ak pridávate časovač prvýkrát.
4. Nastavte čas.


Úprava existujúceho časovača

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvolíte **Časovač** a potom stlačíte **Otočný volič**.
3. Na obrazovke časovača zvolíte časovač, ktorý chcete upraviť, a potom stlačíte **Otočný volič**.
4. Zmeňte čas.

Vymazanie časovača

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvolíte **Časovač** a potom stlačíte **Otočný volič**.
3. Na obrazovke časovača zvolíte  a potom stlačíte **Otočný volič**.
4. Zvolíte **Vymazať** na pravej strane časovača, ktorý chcete odstrániť, a potom stlačíte **Otočný volič**.
5. Zvolíte **Hotovo** a potom stlačíte **Otočný volič**.

Používanie časovača

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvolíte **Časovač** a potom stlačíte **Otočný volič**.
3. Zvolíte **ŠTART** na pravej strane časovača, ktorý chcete použiť, a potom stlačíte **Otočný volič**.
 - Po spustení časovača môžete časovač pozastaviť alebo zrušiť.

POZNÁMKA


Po uplynutí nastaveného času sa zobrazí správa „**Čas uplynul.**“ spolu s melódiou. Zvolte **OK** a stlačením **Otočného voliča** odmietnete správu.

Čistenie

Čistenie parou

Táto funkcia je vhodná na čistenie jemného znečistenia parou.

Táto automatická funkcia šetrí čas tým, že odstraňuje potrebu pravidelného manuálneho čistenia.

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Čistenie** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Zvoľte **Čistenie parou** a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Postupujte podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
5. Zvoľte **ŠTART** a potom stlačte **Otočný volič**.

POZOR

Neotvárajte dvierka, kým sa cyklus nedokončí. Voda vnútri rúry je veľmi horúca a môže spôsobiť popáleniny.



POZNÁMKA

- Ak je rúra silne znečistená masťou, napríklad po pečení alebo grilovaní, odporúča sa pred aktiváciou parného čistenia odstrániť odolné nečistoty ručne pomocou čistiaceho prostriedku.
- Po dokončení cyklu nechajte dvierka rúry otvorené. Umožní sa tak dôkladné vysušenie vnútorného smaltovaného povrchu.
- Kým je vnútro rúry horúce, automatické čistenie sa neaktivuje. Počkajte, kým rúra vychladne, a skúste znovu.
- Nelejte vodu do spodnej časti nasilu. Urobte to opatrne. V opačnom prípade voda pretečie do prednej časti.

Odstránenie vodného kameňa

Vyčistite vnútro generátora pary, aby ste zabránili ovplyvnenia kvality a chuti potravín.

POZNÁMKA

- Rúra počíta čas režimov s parou a v prípade potreby vás upozorní na spustenie funkcie Odstránenie vodného kameňa. Režimy s parou môžete používať aj počas nasledujúcich dvoch hodín bez spustenia funkcie Odstránenie vodného kameňa. Režimy s parou však nemôžete používať po uplynutí dvoch hodín, pokiaľ nespustíte a nedokončíte funkciu Odstránenie vodného kameňa.
 - Keď sa zobrazí upozorňujúce hlásenie, zvoľte **Spustiť teraz** a potom stlačením **Otočného voliča** spustíte funkciu Odstránenie vodného kameňa alebo zvoľte **Neskôr** a potom ho stlačením **Otočného voliča** odložíte.
 -  : Je potrebné odstrániť vodný kameň.
1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
 2. Zvoľte **Čistenie** a potom stlačte **Otočný volič**.
 3. Zvoľte **Odstránenie vodného kameňa** a potom stlačte **Otočný volič**.
 4. Zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
 5. Postupujte podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **ŠTART** a potom stlačte **Otočný volič**.
 - Ak sa zobrazí hlásenie s upozornením, že máte nedostatok vody, do zásobníka na vodu pridajte vodu, zvoľte **OK** a potom stlačte **Otočný volič**.
 6. Po dokončení odstraňovania vodného kameňa sa z rúry automaticky vypustí voda.
 7. Po vypustení vyprázdňte zásobník na vodu.
 8. Naplňte zásobník na vodu 1000 ml pitnej vody podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **OK** a potom stlačením otočného voliča spustíte oplachovanie.
 9. Po dokončení oplachovania vyprázdňte zásobník na vodu.
 - Po vyprázdnení zásobníka ho pred vložením späť do rúry vyčistite.

POZOR

- Pri manipulácii so zásobníkom na vodu používajte kuchynské rukavice.
- Používajte len prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, ktoré sú určené pre parné rúry alebo kávovary.


Funkcie

UPOZORNENIE

- Odstraňovanie vodného kameňa počas procesu nezrušujte. V opačnom prípade musíte cyklus odstraňovania vodného kameňa spustiť znova a dokončiť ho v priebehu nasledujúcich troch hodín, aby sa aktivovali režimy s parou.
- Udržiavajte deti mimo rúry, aby ste zabránili nehodám.
- Pri pomere zmesi vody a prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa postupujte podľa pokynov výrobcu prostriedku.

Vypustenie

Po použití režimov s parou musíte vypustiť zvyšnú vodu, aby ste predišli ovplyvnenia ostatných režimov prípravy. Túto funkciu použite aj v prípade, ak chcete na účely čistenia opäť vypustiť vodu.

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Čistenie** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Zvoľte **Vypustenie** a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Zvoľte **START** a potom stlačte **Otočný volič**.
5. Postupujte podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **OK** a potom stlačte **Otočný volič**.
 - Rúra odvádza vodu z generátora pary do zásobníka na vodu.
6. Po dokončení vypúšťania vyprázdňte zásobník na vodu.
 - Po vyprázdnení zásobníka ho pred vložením späť do rúry vyčistite.


POZOR

- Pri manipulácii so zásobníkom na vodu používajte kuchynské rukavice.
- Počas vypúšťania nevyberajte zásobník na vodu.

POZNÁMKA

Keď rúra začne vypúšťanie, počkajte, kým sa cyklus vypúšťania nedokončí.

Nastavenia

Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli, zvoľte **Nastavenia** a potom stlačením **Otočného voliča** meňte rôzne nastavenia rúry.

Podrobný popis nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Ponuka	Vedľajšia ponuka	Popis
Pripojenia	Wi-Fi	Môžete zapnúť alebo vypnúť Wi-Fi.
	Jednoduché pripojenie	Rúru môžete pripojiť k serveru SmartThings prostredníctvom pripojenia Wi-Fi. Keď je rúra pripojená, môžete pomocou aplikácie SmartThings kontrolovať stav rúry a/alebo ju ovládať z mobilného zariadenia.
	Vzdialená správa	Zvoľte Aktivovať a potom stlačením Otočného voliča umožniť call centru vzdialený prístup k vašej rúre na kontrolu interných informácií.

Ponuka	Vedľajšia ponuka	Popis
Displej	Jas	Jas obrazovky displeja môžete zmeniť.
	Šetrič obrazovky	Šetrič obrazovky môžete zapnúť alebo vypnúť. 📖 POZNÁMKA <ul style="list-style-type: none"> Šetrič obrazovky je funkcia, ktorá zobrazuje dátum a čas na obrazovke, ak v pohotovostnom režime nie je určitý čas vykonaný žiadny vstup. Zapnite šetrič obrazovky, aby ste aktivovali motív hodín a časový limit.
	Motív hodín	Môžete zvoliť motív hodín.
	Časový limit	Môžete nastaviť dĺžku času, kým sa šetrič obrazovky zapne. 📖 POZNÁMKA <ul style="list-style-type: none"> Spotreba energie sa môže zvýšiť v závislosti od nastavenia. Keď je nastavenie časového limitu nastavené na „Vždy zapnuté“, jas LCD sa automaticky zmení na úroveň 2, ak počas 3 minút neprebehne žiadna činnosť.



Ponuka	Vedľajšia ponuka	Popis
Dátum a čas	Automatický dátum a čas	Môžete zapnúť alebo vypnúť aktualizáciu času z internetu. Musíte byť pripojení k sieti Wi-Fi.
	Zvoľte časové pásmo	Môžete zvoliť časové pásmo. (Musíte deaktivovať funkciu Automatický dátum a čas.)
	Nastavenie dátumu	Dátum môžete nastaviť manuálne. (Musíte deaktivovať funkciu Automatický dátum a čas.)
	Nastavenie času	Čas môžete nastaviť manuálne. (Musíte deaktivovať funkciu Automatický dátum a čas.)
	Zvoľte formát času	Formát času môžete zvoliť 12-hodinový alebo 24-hodinový formát.
Jazyk		Môžete vybrať jazyk.
Objem		Môžete nastaviť objem rúry.
Tvrdosť vody		Pri režimoch s parou môžete nastaviť tvrdosť vody, ktorú používate. <ul style="list-style-type: none"> Mäkká: Do 120 ppm Stredná: 120-240 ppm Stredne tvrdá: 240-350 ppm Tvrdá: Nad 350 ppm
Pomoc	Riešenie problémov	Môžete skontrolovať riešenie problémov.
	Sprievodca prvým použitím	Môžete si pozrieť jednoduchý návod na základné používanie rúry.

Funkcie

Ponuka	Vedľajšia ponuka	Popis
O zariadení	Názov modelu	Môžete skontrolovať názov modelu našej rúry.
	Verzia softvéru	Môžete skontrolovať aktuálnu verziu firmvéru. Keď je k dispozícii nový softvér, v tejto ponuke sa zobrazí tlačidlo Aktualizácia softvéru .
	Právne informácie	Môžete si skontrolovať právne informácie.

Zamknúť

Ovládací panel môžete zamknúť, aby ste zabránili akejkoľvek neúmyselnej operácii.

- Ak chcete aktivovať funkciu zamknutia, dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli, zvolte **Zamknúť** a potom stlačte **Otočný volič**.
- Ak chcete deaktivovať funkciu zamknutia, dotknite sa tlačidla  a podržte ho, kým sa nezobrazí správa ‚Ovládanie je odomknuté‘.

Inteligentná príprava

Automatická príprava

V nasledujúcej tabuľke je uvedených 35 automatických programov pre prípravu v pare, pečenie, grilovanie a príchovanie. Tabuľky obsahujú ich množstvá a príslušné odporúčania.

Pred použitím týchto programov vždy naplňte zásobník na vodu až po maximálnu úroveň čerstvou vodou. Ostatné programy sú spustené s režimom Ventilátor alebo Grilovanie. Pri vyberaní jedla používajte kuchynské rukavice!

1. Príprava v pare

Potravina	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň roštu
Ružičky brokolice	0,2-0,6	Parná nádoba, perforovaná	2
	Dajte ružičky brokolice do parnej nádoby a stlačením tlačidla Štart začnite prípravu.		
Ružičky karfiolu	0,2-0,6	Parná nádoba, perforovaná	2
	Dajte ružičky karfiolu do parnej nádoby a stlačením tlačidla Štart začnite prípravu.		
Rybie filé v pare	0,2-1,0	Parné nádoby, perforovaná	2
	Dajte rybie filé (2 cm) do parných nádob. Stlačením tlačidla Štart začnite prípravu. Na odkvapkávanie môžete použiť plech na pečenie v spodnej časti rúry.		
Rybí steak v pare	0,2-1,0	Parné nádoby, perforovaná	2
	Dajte rybí steak (3 cm) do parných nádob. Stlačením tlačidla Štart začnite prípravu. Na odkvapkávanie môžete použiť plech na pečenie v spodnej časti rúry.		
Krevety v pare	0,2-0,5	Parné nádoby, perforovaná	2
	Dajte krevety (surové / nevarené-olúpané alebo neolúpané) do parných nádob. Stlačením tlačidla Štart začnite prípravu. Na odkvapkávanie môžete použiť plech na pečenie v spodnej časti rúry.		

Potravina	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň roštu
Kuracie prsia v pare	0,2-1,0	Parná nádoba, perforovaná	2
	Dajte kuracie prsia do parnej nádoby a stlačením tlačidla Štart začinite prípravu. Na odkvapkávanie môžete použiť plech na pečenie v spodnej časti rúry.		
Vajce, stredne uvarené	0,1-0,6	Parná nádoba, perforovaná	2
	Dajte 2-10 vajec do parnej nádoby. Ak chcete tvrdšie vajcia, nechajte ich niekoľko minút odstáť.		
Polené zemiaky v pare	0,4-0,8	Parná nádoba, perforovaná	2
	Zemiaky (každý 150-200 g) nakrájajte na polovice, dajte do parnej nádoby a stlačením tlačidla Štart začinite prípravu.		
Biela ryža	0,2-0,4	Parná nádoba, perforovaná	2
	Bielu ryžu (basmati alebo pandan) rovnomerne rozložte do plytkej pyrexovej misky. Na každých 100 g ryže pridajte 200 ml studenej vody. Po príprave v pare premiešajte.		
Flan, v pare	0,4-0,6	Parná nádoba, perforovaná	2
	Zmes na flan vložte do 6 malých misiek na flan (do každej 100 ml). Prikryte potravinárskou fóliou. Vložte misky do parnej nádoby.		
Naparenie sušeného ovocia	0,1-0,5	Parná nádoba, perforovaná	2
	Do parnej nádoby dajte sušené ovocie (marhule, slivky, jablká).		
Topenie čokolády	0,1-0,3	Parná nádoba, perforovaná	2
	Čokoládu (čistú alebo várovú) nalámate na kúsky, vložte do malej sklenenej pyrexovej misky a prikryte plastovou fóliou alebo pokrievkou. Misku dajte do parnej nádoby. Počas programu udržiavajte zakryté. Po vybratí dobre premiešajte. (V prípade bielej alebo mliečnej čokolády skráťte čas o 5 minút.)		

2. Pečenie

Potravina	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň roštu
Jablkový koláč	1,2-1,4	Rošt do rúry	1
	Jablkový koláč dajte do okrúhlej kovovej formy. Položte na rošt do rúry. Hmotnostné rozsahy zahŕňajú jablko atď.		
Korpus pre ovocný koláč	0,3-0,5	Rošt do rúry	2
	Cesto dajte do kovovej formy na korpus a položte na rošt do rúry.		
Brownies	0,5-0,7	Rošt do rúry	2
	Cesto dajte do okrúhlej pyrexovej misky alebo do keramickej misky a položte na rošt do rúry.		
Holandský maslový koláč	0,5-0,7	Rošt do rúry	1
	Cesto dajte do kovovej formy na korpus a položte na rošt do rúry.		
Holandský bochník	0,7-0,8	Rošt do rúry	2
	Čerstvé cesto dajte do obdĺžnikovej kovovej misky na pečenie vhodnej veľkosti (dĺžka 25 cm). Misku položte pozdĺžne k dvierkam na rošt do rúry.		
Muffiny	0,5-0,6	Rošt do rúry	2
	Do kovovej formy na muffiny (na 12 kusov) dajte cesto na muffiny. Formu umiestnite do stredu roštu do rúry.		
Piškôtový koláč	0,3-0,6	Rošt do rúry	1
	Do okrúhlej čiernej kovovej formy na pečenie s priemerom 18 cm dajte 300 g cesta, do 24 cm 400 g a do 26 cm 500 g cesta. Formu umiestnite do stredu roštu do rúry.		
Domáca pizza	0,6-1,0	Plech na pečenie	1
	Pizzu dajte na plech na pečenie. Hmotnostné rozsahy zahŕňajú obloženie, ako je omáčka, zelenina, šunka a syr.		

Inteligentná príprava

3. Grilovanie

Potravina	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň roštu
Hovädzí steak, tenký	0,3-0,6	Rošt do rúry / Plech na pečenie	4 / 1
	Hovädzie steaky poukladajte vedľa seba do stredu roštu do rúry a plechu na pečenie. Keď sa zobrazí hlásenie, jedlo otočte, zvolte OK a potom stlačte Otočný volič . Potom zvolte Pokračovať a potom stlačením Otočného voliča pokračujte v príprave.		
Kúsky kurčata	0,5-0,7 1,0-1,2	Rošt do rúry / Plech na pečenie	4 / 1
	Chladené kuracie kúsky potrite olejom a korením. Položte kožou nadol na rošt do rúry a plech na pečenie. Keď sa zobrazí hlásenie, jedlo otočte, zvolte OK a potom stlačte Otočný volič . Potom zvolte Pokračovať a potom stlačením Otočného voliča pokračujte v príprave.		
Kuracie dolné stehná	0,5-0,7	Rošt do rúry / Plech na pečenie	4 / 1
	Marinované kuracie dolné stehná poukladajte vedľa seba na rošt do rúry a plech na pečenie. Keď sa zobrazí hlásenie, jedlo otočte, zvolte OK a potom stlačte Otočný volič . Potom zvolte Pokračovať a potom stlačením Otočného voliča pokračujte v príprave.		
Grilovaný rybí steak	0,3-0,6	Rošt do rúry / Plech na pečenie	4 / 1
	Marinujte rybie filé (1 cm) a poukladajte vedľa seba na rošt do rúry a plech na pečenie. Keď sa zobrazí hlásenie, jedlo otočte, zvolte OK a potom stlačte Otočný volič . Potom zvolte Pokračovať a potom stlačením Otočného voliča pokračujte v príprave.		

Potravina	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň roštu
Grilované rybie filé	0,3-0,6	Rošt do rúry / Plech na pečenie	4 / 1
	Marinujte rybie filé (1 cm) a poukladajte vedľa seba na rošt do rúry a plech na pečenie. Keď sa zobrazí hlásenie, jedlo otočte, zvolte OK a potom stlačte Otočný volič . Potom zvolte Pokračovať a potom stlačením Otočného voliča pokračujte v príprave.		
Jahňacie kotlety	0,3-0,6	Rošt do rúry / Plech na pečenie	4 / 1
	Jahňacie kotlety marinujte. Poukladajte jahňacie kotlety na rošt do rúry a plech na pečenie. Keď sa zobrazí hlásenie, jedlo otočte, zvolte OK a potom stlačte Otočný volič . Potom zvolte Pokračovať a potom stlačením Otočného voliča pokračujte v príprave.		

4. Pečenie

Potravina	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň roštu
Celé kurča	1,0-1,1 1,2-1,3	Rošt do rúry / Plech na pečenie	2 / 1
	Chladené kurča potrite olejom a korením. Položte ho prsami nadol do stredu roštu do rúry a plechu na pečenie. Keď sa zobrazí hlásenie, jedlo otočte, zvolte OK a potom stlačte Otočný volič . Potom zvolte Pokračovať a potom stlačením Otočného voliča pokračujte v príprave.		
Pečené hovädzie, stredne prepečené	1,1-1,3	Rošt do rúry / Plech na pečenie	2 / 1
	Potrite hovädzie mäso olejom a korením (iba korenie, soľ by sa mala pridať po upečení). Položte ho na rošt do rúry a plech na pečenie tučnou stranou nadol. Keď sa zobrazí hlásenie, jedlo otočte, zvolte OK a potom stlačte Otočný volič . Potom zvolte Pokračovať a potom stlačením Otočného voliča pokračujte v príprave. Po upečení a počas odstátia (5-10 minút) by malo byť zabalené do hliníkovej fólie.		
Pečené bravčové	0,7-0,9	Rošt do rúry / Plech na pečenie	2 / 1
	Bravčové na pečenie potreté olejom a koreninami položte na rošt do rúry a plech na pečenie masťou stranou nadol. Keď sa zobrazí hlásenie, jedlo otočte, zvolte OK a potom stlačte Otočný volič . Potom zvolte Pokračovať a potom stlačením Otočného voliča pokračujte v príprave.		

Potravina	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň roštu
Celé ryby	0,4-0,8	Rošt do rúry / Plech na pečenie	2 / 1
	Kožu celých rýb potrite olejom a bylinkami a koreninami. Ryby položte vedľa seba hlavou k chvostu na rošt do rúry a plech na pečenie. Keď sa zobrazí hlásenie, jedlo otočte, zvolte OK a potom stlačte Otočný volič . Potom zvolte Pokračovať a potom stlačením Otočného voliča pokračujte v príprave. Program je vhodný pre celé ryby, ako je pstruh, štika alebo zubáč.		
Pečená zelenina	0,2-0,5	Plech na pečenie	4
	Na plech na pečenie dajte zeleninu, ako je krájaná cuketa, kúsky papriky, krájaný baklažán, huby a cherry paradajky. Potrite zmesou olivového oleja, bylínok a korenia.		
Pečené zemiaky	0,4-0,8	Plech na pečenie	2
	Použite zemiaky strednej veľkosti. Zemiaky opláchnite a očistite. Šupku potrite zmesou olivového oleja, soli, korenia a bylínok. Zemiaky poukladajte vedľa seba na plech na pečenie.		

5. Automatické prihrievanie

Potravina	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň roštu
Mrazená pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Rošt do rúry	2
	Mrazenú pizzu dajte do stredu roštu do rúry.		
Mrazené hranolčky do rúry	0,4-0,5	Plech na pečenie	2
	Rovnomerne rozmiestnite mrazené hranolčky na plech na pečenie.		
Mrazené rybie prsty	0,3-0,5	Plech na pečenie	2
	Rovnomerne rozmiestnite mrazené rybie prsty na plech na pečenie. Ak ich po zapínaní prevrátite, dosiahnete lepšie výsledky.		

Automatické rozmrazovanie

Potravina	Hmotnosť (kg)	Čas odstátia (min.)	Úroveň roštu
Mrazené mäso	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Okraje vždy chráňte hliníkovou fóliou. Tento program je vhodný pre hovädzie, jahňacie, bravčové mäso, steaky, kotlety, mleté mäso. Mäso dajte na rošt do rúry. Vložte rošt do rúry na úroveň roštu 2, plech na pečenie na úroveň roštu 1.
Mrazená hydina	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Konce nôh a krídel vždy chráňte hliníkovou fóliou. Tento program je vhodný pre celé kurčatá, ako aj pre časti kurčata. Hydinu dajte na rošt do rúry. Vložte rošt do rúry na úroveň roštu 2, plech na pečenie na úroveň roštu 1.
Mrazená ryba	0,3-0,8	10-30	Vždy chráňte chvost celej ryby hliníkovou fóliou. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybie filé. Ryby dajte na rošt do rúry. Vložte rošt do rúry na úroveň roštu 2, plech na pečenie na úroveň roštu 1.
Mrazený chlieb	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Chlieb uložte vodorovne, pozdĺžne k dvierkam na plech na pečenie, úroveň roštu 2. Tento program je vhodný pre všetky druhy krájaného chleba, ako aj pre rožky a bagety.
Mrazené ovocie	0,2-0,6	5-10	Ovocie rovnomerne rozložte na plech na pečenie, úroveň roštu 2. Tento program je vhodný pre všetky druhy krájaného ovocia alebo bobuľovín.

UPOZORNENIE

- Po rozmrazovaní mäsa (najmä hydiny) nechajte prázdnu rúru zapnutú ešte asi 10 minút v režime Prúdenie tepla (200 °C), aby ste zabili baktérii v priestore na pečenie.
- Po rozmrazení potraviny opätovne nezmrazujte.

POZNÁMKA

1. Po dokončení rozmrazovania vylejte vodu z plechu a vmyte zásobník.
2. Ak v priestore na pečenie zostala voda, vysušte ho suchou handričkou.
3. Chladiaci ventilátor pracuje vždy ešte 3-10 minút po ukončení režimu automatického rozmrazovania. Nie je to však porucha a nemusíte si s tým robiť starosti.

Manuálna príprava

Režim s parou

Príprava v pare

Nastavenia a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako vodidlo pre prípravu v pare.

Zásobník na vodu odporúčame vždy naplniť čerstvou vodou na maximálnu úroveň.

Niekedy môžete použiť plech na pečenie na dne na zachytávanie kondenzátu, napríklad ž rybieho filé.

Potravina	Čas (min.)	Príslušenstvo (úroveň roštu)
Ružičky brokolice	12-14	Parná nádoba, perforovaná (2)
Celá mrkva	25-30	Parná nádoba, perforovaná (2)
Krájaná zelenina (paprika, cukety, mrkva, cibuľa)	15-20	Parná nádoba, perforovaná (2)
Zelená fazuľka	20-25	Parná nádoba, perforovaná (2)
Špargla	10-15	Parná nádoba, perforovaná (2)
Celá zelenina (artičoky, celý karfiol, kukuričný klas)	25-35	Parná nádoba, perforovaná (2)
Ošúpané zemiaky (nakrájané na štvrtiny)	30-35	Parná nádoba, perforovaná (2)
Rybie filé (hrúbka 2 cm)	15-20	Parná nádoba, perforovaná (2)
Krevety (surové/nevarené)	10-14	Parná nádoba, perforovaná (2)
Kuracie prsia	23-28	Parná nádoba, perforovaná (2)
Varené vajcia (natvrdo)	16-20	Parná nádoba, perforovaná (2)
Mrazené knedle	25-30	Parná nádoba, perforovaná (2)

Potravina	Čas (min.)	Príslušenstvo (úroveň roštu)
Biela ryža (basmati alebo pandan) (Použite plochú pyrexovú misu, pridajte dvojnásobné množstvo vody)	30-35	Parná nádoba, perforovaná (2)
Mliečna ryža (Použite plochú pyrexovú misu, pridajte dvojnásobné alebo štvornásobné množstvo mlieka)	40-50	Parná nádoba, perforovaná (2)
Ovocný kompót (Použite plochú okrúhlu pyrexovú misu, pridajte 1 čajovú lyžičku cukru a 2 PL vody)	25-35	Parná nádoba, perforovaná (2)
Flan/Krém (6 dezertných misiek, každá 100 ml, misky zakryte fóliou)	20-25	Parná nádoba, perforovaná (2)
Vaječný krém (Použite veľkú plochú pyrexovú misu, misu prikryte fóliou)	30-35	Parná nádoba, perforovaná (2)

Inteligentná príprava

Príprava v pare na dvoch úrovniach

Nastavenia a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako vodidlo pre prípravu v pare. Zásobník na vodu odporúčame vždy naplniť čerstvou vodou na maximálnu úroveň. Ak máte rôzne jedlá s podobným časom prípravy, môžete ich všetky dať do rúry naraz. V opačnom prípade vložte ako prvú položku s najdlhším časom prípravy.

Parnú nádobu dajte na úroveň 2 a rošt do rúry na úroveň 4.

Potravina	Čas (min.)	Príslušenstvo (úroveň roštu)
Príprava na 2 úrovniach: Dvojzložkové jedlá (rybie filé/krájaná zelenina)	15-20	Rošt do rúry (4) / Parná nádoba, perforovaná (2)
Príprava na 2 úrovniach: Dvojzložkové jedlá (kuracie prsia/celá zelenina)	25-30	Rošt do rúry (4) / Parná nádoba, perforovaná (2)

Odporúčame použiť plochú pyrexovú misu na rošt do rúry.

Ak chcete súčasne pripravovať veľa rôznych druhov potravín, zvýšte čas prípravy o 20-30 % oproti jednému druhu.

Prúdenie tepla s parou / Horný ohrev s parou + Prúdenie tepla / Dolný ohrev s parou + Prúdenie tepla

Nastavenia a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako vodidlo pre pečenie.

Zásobník na vodu odporúčame vždy naplniť čerstvou vodou na maximálnu úroveň.

Potravina	Komb. režim s parou	Teplota (°C)	Predhrievanie	Úroveň pary	Čas (min.)	Príslušenstvo (úroveň roštu)
Tyčinky z lístkového cesta (pridajte strúhaný syr)	Prúdenie tepla s parou	200	0	Nízka	15-20	Plech na pečenie (1)
Croissanty (hotové cesto na croissanty)	Prúdenie tepla s parou	180	0	Nízka	20-25	Plech na pečenie (1)
Domáci chlieb	Dolný ohrev s parou + Prúdenie tepla	180	0	Stredná	30-40	Rošt do rúry (1)
Zeleninový gratin / Zemiakový gratin	Prúdenie tepla s parou	160-180	0	Stredná	35-50	Rošt do rúry (2)
Pečené hovädzie, 1 kg Stredne-úplne prepečené	Horný ohrev s parou + Prúdenie tepla	1. fáza : 180 2. fáza : 180	X	Vysoká	1. fáza : 25-35 2. fáza : 25-35	Rošt do rúry (2) / Plech na pečenie (1)
Celé kurča	Horný ohrev s parou + Prúdenie tepla	1. fáza : 210 2. fáza : 210	X	Vysoká	1. fáza : 30-40 2. fáza : 20-30	Rošt do rúry (2) / Plech na pečenie (1)
Kúsok kurčata	Horný ohrev s parou + Prúdenie tepla	1. fáza : 210 2. fáza : 210	X	Vysoká	1. fáza : 20-30 2. fáza : 20-30	Rošt do rúry (2) / Plech na pečenie (1)

POZNÁMKA

- Odporúčame, aby ste jedlo otočili v 1. a 2. fáze.
- Ak otvoríte dvierka počas pečenia, rúra sa zastaví. Ak chcete rúru znova spustiť, zatvorte dvierka, zvolte **START** a potom stlačte **Otočný volič**.

Návod pre prúdenie tepla

Prúdenie tepla

Teplota a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako vodidlo pre pečenie.

Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Prúdenie tepla.

Potravina	Teplota (°C)	Čas (min.)	Príslušenstvo (úroveň roštu)
Lieskovcový koláč v štvorcovej forme	160-170	60-70	Rošt do rúry (1)
Čítrónový koláč v bábovkovej alebo miskovej forme	150-160	50-60	Rošt do rúry (1)
Píškotový koláč	150-160	25-35	Rošt do rúry (1)
Korpus pre ovocný flan	150-170	25-35	Rošt do rúry (1)
Plochý ovocný koláč so strúhankou (kysnuté cesto)	150-170	30-40	Plech na pečenie (2)
Croissanty	170-180	10-15	Plech na pečenie (1)
Rožky	180-190	10-15	Plech na pečenie (1)
Čajové pečivo	160-180	10-20	Plech na pečenie (2)
Hranolčky do rúry	200-220	15-20	Plech na pečenie (2)

Horný ohrev + Prúdenie tepla

Teplota a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako vodidlo pre pečenie.

Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Horný ohrev + Prúdenie tepla.

Mäso položte na rošt do rúry, postupujte podľa pokynov pre úroveň roštu v tabuľke a ako olejovú panvicu použite plech na pečenie na úrovni 1.

Potravina	Teplota (°C)	Čas (min.)	Príslušenstvo (úroveň roštu)
Pečené hovädzie (1 kg / stredne prepečené)	170-190	60-90	Rošt do rúry (2) / Plech na pečenie (1)
Bravčové pliecko / Rolka (1 kg)	180-200	90-120	Rošt do rúry (2) / Plech na pečenie (1)
Pečené jahňacie / Jahňacie stehno (0,8 kg)	190-210	50-80	Rošt do rúry (2) / Plech na pečenie (1)
Celé kurča (1,2 kg)	200-220	50-70	Rošt do rúry (2) / Plech na pečenie (1)
Celé pstruhy (2 ks / 0,5 kg)	180-200	30-40	Rošt do rúry (2) / Plech na pečenie (1)
Kačacie prsia (0,3 kg)	180-200	25-35	Rošt do rúry (2) / Plech na pečenie (1)

Inteligentná príprava

Dolný ohrev + Prúdenie tepla

Teplota a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako vodidlo pre pečenie.

Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Dolný ohrev + Prúdenie tepla.

Potravina	Teplota (°C)	Čas (min.)	Príslušenstvo (úroveň roštu)
Domacia pizza	180-200	20-30	Plech na pečenie (1)
Chladený predpečený quiche / Koláč	180-200	10-15	Rošt do rúry (1)
Mrazená samokysnúca pizza	180-200	15-20	Plech na pečenie (1)
Mrazená pizza	180-200	15-25	Plech na pečenie (1)
Chladená pizza	180-200	8-15	Plech na pečenie (1)
Jablkový koláč	160-180	60-70	Rošt do rúry (1)
Lístkové cesto, jablková náplň	180-200	10-15	Plech na pečenie (1)

Návod pre grilovanie

Veľký gril

Teplota a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako vodidlo pre grilovanie.

Nastavte teplotu grilu 220 °C, predhrievajte 5 minút.

Potravina	1. čas (min.)	2. čas (min.)	Príslušenstvo (úroveň roštu)
Kebab na ražni	8-10	6-8	Rošt do rúry (4) / Plech na pečenie (1)
Bravčové steak	7-9	5-7	Rošt do rúry (4) / Plech na pečenie (1)
Klobásy	6-8	6-8	Rošt do rúry (4) / Plech na pečenie (1)
Kúsok kurčťa	20-25	15-20	Rošt do rúry (4) / Plech na pečenie (1)
Steak z lososa	8-12	6-10	Rošt do rúry (4) / Plech na pečenie (1)
Krájaná zelenina	15-20	-	Plech na pečenie (4)
Hrianka	2-3	1-2	Rošt do rúry (4)
Syrové hrianky	3-5	-	Rošt do rúry (4)

Grilovanie s ventilátorom

Teplota a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako vodidlo pre grilovanie.

Nastavte teplotu grilu 220 °C, predhrievajte 5 minút.

Potravina	Čas (min.)	Príslušenstvo (úroveň roštu)
Klobásy	8-10	Rošt do rúry (3)
Hranolčky z celých zemiakov	20-25	Rošt do rúry (3)
Mrazené hranolčky do rúry	15-20	Plech na pečenie (3)
Mrazené kroket	20-25	Plech na pečenie (3)
Mrazené nugetky	15-20	Plech na pečenie (3)
Pečený losos	15-20	Rošt do rúry (3) / Plech na pečenie (1)
Rybíe filé	12-17	Rošt do rúry (3) / Plech na pečenie (1)
Celé ryby	15-20	Rošt do rúry (3) / Plech na pečenie (1)
Kúsok kurčťa	30-40	Rošt do rúry (3) / Plech na pečenie (1)

Návod pre konvenčný ventilátor

Teplota a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako vodidlo pre pečenie.

Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Konvenčný ventilátor.

Potravina	Teplota (°C)	Čas (min.)	Príslušenstvo (úroveň roštu)
Lazane	200-220	20-25	Rošt do rúry (2)
Zeleninový gratin	180-200	20-30	Rošt do rúry (2)
Zemiakový gratin	180-200	40-60	Rošt do rúry (2)
Mrazené pizza bagety	160-180	10-15	Plech na pečenie (2)
Mramorová bábovka	160-180	50-70	Rošt do rúry (1)
Bochníkový koláč	150-170	50-60	Rošt do rúry (1)
Muffiny	180-200	20-30	Rošt do rúry (1)
Čajové pečivo	180-200	10-20	Plech na pečenie (2)

Úsporné prúdenie tepla

Tento režim používa optimalizovaný ohrevný systém, ktorý počas prípravy jedál šetrí energiu. Odporúča sa, aby sa časy tejto kategórie pred varením nepredhrievali, aby sa ušetrilo viac energie.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (min.)
Ovocný crumble, 0,8-1,2 kg	Rošt do rúry	1	160-180	50-70
Zemiaky v šupke, 0,4-0,8 kg	Plech na pečenie	2	190-200	60-70
Klobásy, 0,3-0,5 kg	Rošt do rúry + Plech na pečenie	2 1	160-180	20-30
Mrazené hranolčky do rúry, 0,3-0,5 kg	Plech na pečenie	2	180-200	30-40
Mrazené hranolčky z celých zemiakov, 0,3-0,5 kg	Plech na pečenie	2	190-210	30-40
Rybie filé, pečené, 0,4-0,8 kg	Rošt do rúry + Plech na pečenie	2 1	200-220	25-35
Chrumkavé rybie filé, obalené v strúhanke, 0,4-0,8 kg	Rošt do rúry + Plech na pečenie	2 1	200-220	30-40
Pečená hovädzia sviečkovica, 0,8-1,2 kg	Rošt do rúry + Plech na pečenie	2 1	180-200	60-70
Pečená zelenina, 0,4-0,6 kg	Plech na pečenie	2	200-220	20-30

Tip na úsporu energie

- Ak je čas prípravy dlhší ako 30 minút, môžete rúru vypnúť 5-10 minút pred koncom prípravy, aby ste ušetrili energiu. Proces prípravy sa dokončí pomocou zostatkového tepla.
- Počas prípravy neotvárajte dvierka často, aby ste udržali teplotu v rúre, a tým šetrili energiu a čas.

Návod pre intenzívnu prípravu

Teplota a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako vodidlo pre pečenie. Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime intenzívnej prípravy (Horný + Dolný ohrev + Prúdenie tepla).

Potravina	Teplota (°C)	Čas (min.)	Príslušenstvo (úroveň roštu)
Lazane (2 kg)	180-200	20-30	Rošt do rúry (1)
Zeleninový gratin (2 kg)	160-180	40-60	Rošt do rúry (1)
Zemiakový gratin (2 kg)	160-180	60-90	Rošt do rúry (1)
Pečené hovädzie (2 kg / stredne prepečené)	160-180	60-90	Rošt do rúry (2) / Plech na pečenie (1)
Celé kačka (2 kg)	180-200	60-90	Rošt do rúry (2) / Plech na pečenie (1)
2 celé kurčatá (každé 1,2 kg)	200-220	60-90	Rošt do rúry (2) / Plech na pečenie (1)

Pečenie Pro

Tento režim zahŕňa cyklus automatického zahrievania nad 200 °C. Počas opekania mäsa je v prevádzke horné výhrevné teleso a ventilátor na prúdenie tepla. Po tejto fáze sa jedlo pomaly dopeče na nízkej teplote, ktorú si vopred nastavíte. Pri tomto procese je v prevádzke horné aj dolné výhrevné teleso. Tento režim je vhodný na pečenie mäsa a rýb. Teplota a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako vodidlo pre pečenie.

Potravina	Teplota (°C)	Čas (h)	Príslušenstvo (úroveň roštu)
Pečené hovädzie	80-100	3:30-4:30	Rošt do rúry (2) / Plech na pečenie (1)
Pečené bravčové	90-110	3:30-4:00	Rošt do rúry (2) / Plech na pečenie (1)
Kačacie prsia	80-100	1:30-2:00	Rošt do rúry (2) / Plech na pečenie (1)
Hovädzie filé	80-100	1:30-2:00	Rošt do rúry (2) / Plech na pečenie (1)
Bravčové filé	80-100	1:30-2:00	Rošt do rúry (2) / Plech na pečenie (1)

Inteligentná príprava

Teplovzdušné fritovanie

Teplota a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako vodidlo pre teplovzdušné fritovanie.

Predhrievanie nie je potrebné.

Jedlo	Veľkosť porcia (g)	Teplota (°C)	Čas prípravy jedla (min.)	Úroveň roštu
Zemiaky				
Mrazené hranolčky do rúry	500-1000	210-220	20-25	3
Mrazené hranolčky do rúry, ochutené	500-1000	210-220	15-20	3
Mrazené zemiakové krokety	500-1000	210-220	15-20	3
Mrazené Hash Brown*	500-1000	210-220	15-20	3
Mrazené hranolčky z celých zemiakov	500-1000	210-220	15-20	3
Domáce hranolčky do rúry	500-1000	190-200	20-25	3
Domáce hranolčky z celých zemiakov*	500-1000	200-210	20-25	3
Zmrazená				
Mrazené kuracie nugetky	300-500	210-220	15-20	3
Mrazené kuracie krídelká*	500-1000	210-220	25-30	3
Mrazené cibuľové krúžky	300-500	210-220	10-15	3
Mrazené rybie prsty	300-500	210-220	15-20	3
Mrazené kuracie prúžky	500-1000	210-220	20-25	3
Mrazené Churros	300-500	190-200	10-15	3
Hydina				
Čerstvé dolné stehná*	500-1000	200-210	30-35	3
Čerstvé kuracie krídelká*	300-500	200-210	27-32	3
Kuracie prsia, obalované*	300-500	200-210	25-30	3

Jedlo	Veľkosť porcia (g)	Teplota (°C)	Čas prípravy jedla (min.)	Úroveň roštu
Zelenina				
Špargľa, obalovaná	100-300	200	15-20	3
Baklažán, obalovaný	200-400	200	15-20	3
Huby, obalované	100-300	200	15-20	3
Cibuľa, obalovaná	100-300	200	15-20	3
Karfiol, obalovaný	300-500	190-200	15-20	3
Zeleninová zmes, obalovaná	300-500	200	15-20	3

* Po uplynutí 2/3 času prípravy otočte.

POZNÁMKA

- Na mriežku pod rošt na teplovzdušné fritovanie položte plech na pečenie na zachytenie odkvapkávania. Pomôže to znížiť znečistenie a dym.
- Pred použitím plechu na pečenie skontrolujte maximálnu prípustnú teplotu plechu na pečenie.
- Pri príprave čerstvých alebo domácich potravín olej rovnomernejšie rozotrite na väčšiu plochu, čím sa jedlo lepšie opečie.

Viacúrovňové príprava (Špeciálna)

Teplota a časy uvedené v tejto tabuľke použite ako vodidlo pre pečenie.

Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Viacúrovňové príprava.

Potravina	Teplota (°C)	Čas (min.)	Príslušenstvo (úroveň roštu)
Malé koláče	150-160	20-30	2 plechy na pečenie (4+2)
Miniatúrne koláče	160-180	20-30	2 plechy na pečenie (4+2)
Croissanty	160-180	20-30	2 plechy na pečenie (4+2)
Lístkové cesto	180-200	30-40	2 plechy na pečenie (4+2)
Čajové pečivo	170-190	15-20	2 plechy na pečenie (4+2)
Lazane	160-180	30-45	Rošt do rúry (4) / Plech na pečenie (2)
Mrazené hranolčky do rúry	180-200	30-50	2 plechy na pečenie (4+2)
Mrazené nugetky	180-200	20-30	2 plechy na pečenie (4+2)
Mrazená pizza	200-220	20-30	Rošt do rúry (4) / Plech na pečenie (2)

Testovacie jedlá

V súlade s normou EN 60350

1. Pečenie

Odporúčania na pečenie sa týkajú predhriatej rúry. Plech na pečenie vkladajte šikmou stranou smerom k dvierkam.

Typ jedla	Riad a poznámky	Úroveň roštu	Režim prípravy	Teplota (°C)	Čas prípravy jedla (min.)
Malé koláče	Plech na pečenie	1	Konvenčný ventilátor	150-160	20-30
		1	Prúdenie tepla	150-160	20-25
	Plech na pečenie + Plech na pečenie	2 + 4	Viacúrovňová príprava	150-160	20-30
Piškótvý koláč bez tuku	Forma na tortu na veľkej mriežke (Tmavý povrch, Ø 26 cm)	1	Bežný	150-160	20-30
		1	Prúdenie tepla	150-160	30-35
Linecké cesto	Plech na pečenie	1	Bežný	150-160	20-30
		1	Prúdenie tepla	150-160	20-30
Kysnutý jablkový koláč	Plech na pečenie	1	Bežný	150-160	40-50
		1	Prúdenie tepla	150-160	45-55
Jablkový koláč	Veľká mriežka + 2 Formy na tortu * (Tmavý povrch, Ø 20 cm)	1 umiestnené uhlopriečne	Dolný ohrev + Prúdenie tepla	170-190	70-90

* Dva koláče sa rozložia na ľavú zadnú a pravú prednú stranu mriežky.

2. Grilovanie

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút pomocou funkcie Grilovanie.

Typ jedla	Riad a poznámky	Úroveň roštu	Režim prípravy	Teplota (°C)	Čas prípravy jedla (min.)
Hrianka z bieleho chleba	Rošt do rúry	4	Grilovanie	250	1. 1-2 2. 1-2
Hovädzie karbonátky (12 ks)	Rošt do rúry + Plech na pečenie (na zachytenie odkvapkávania)	4+2	Grilovanie	250	1. 10-15 2. 10-15

Čistenie

Rúru pravidelne čistite, aby ste zabránili hromadeniu nečistôt na povrchu alebo vnútri rúry. Osobitnú pozornosť venujte aj dvierkam a tesneniu dvierok (len príslušné modely). Ak sa dvierka neotvárajú alebo nezatvárajú hladko, najprv skontrolujte, či sa na tesnení dvierok nenahromadila nečistota. Na čistenie vnútornej aj vonkajšej strany rúry použite mäkkú handričku namočenú v mydlovej vode. Dôkladne opláchnite a osušte. Ak sú na vonkajšej strane (napríklad na povrchu dvierok alebo displeji) odtlačky prstov očistite ich mäkkou handričkou s čistiacim prostriedkom na sklo alebo neutrálnym čistiacim prostriedkom a potom ich utrite do sucha mäkkou, čistou a suchou handričkou.

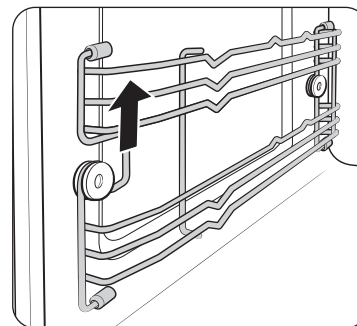
Odstránenie odolných nečistôt s nepríjemným zápachom z vnútra rúry

1. Do stredu prázdnej rúry položte šálku zriedenej citrónovej šťavy.
2. Rúru zahrievajte 10 minút pri maximálnej teplote režimu rúry.
3. Po skončení cyklu počkajte, kým rúra nevychladne. Potom otvorte dvierka a vyčistite priestor na pečenie.

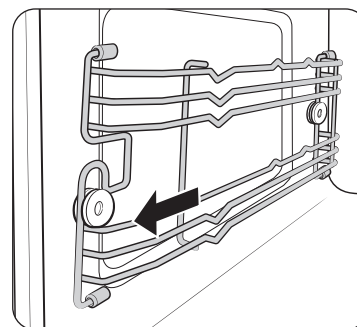
⚠ UPOZORNENIE

- Dvierka a tesnenie dvierok udržiavajte čisté a zabezpečte, aby sa dvierka otvárali a zatvárali hladko. V opačnom prípade sa môže skrátiť životnosť rúry.
- Dbajte na to, aby sa do vetracích otvorov rúry nerozliala voda.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne ani chemické látky.
- Po každom použití rúry použite jemný čistiaci prostriedok na vyčistenie vnútra rúry po tom, čo počkáte, kým nevychladne.

Bočné rošty (len príslušné modely)



1. Zdvihnite prednú časť roštu a uvoľnite ho z držiaka.



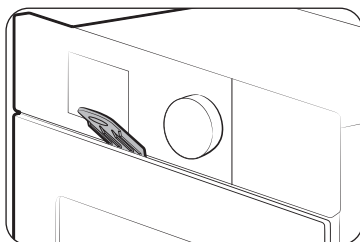
2. Potiahnite rošt dopredu a vyberte ho.
3. Rovnakým spôsobom vyberte aj druhý bočný rošt.
4. Vyčistite oba bočné rošty.
5. Po dokončení postupujte podľa krokov 1 a 2 v opačnom poradí a rošty namontujte späť.

📖 POZNÁMKA

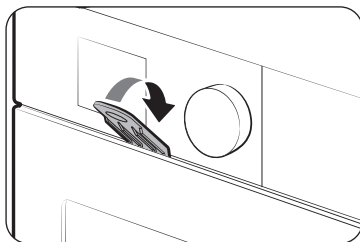
Rúra funguje aj bez bočných roštov a roštov.

Ručné otváranie dvierok

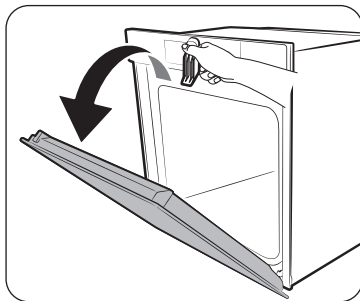
Ak sa dvierka neotvárajú automaticky a chcete ich otvoriť ručne, môžete ich otvoriť pomocou otvárača dvierok.



1. Vložte otvárač dvierok do medzery medzi dvierkami a ovládacím panelom.



2. Otvárač dvierok zdvihnite.



3. Dvierka sa otvoria ručne.

⚠ POZOR

- Dvierka sa môžu zohriať. Pri ručnom otváraní dvierok používajte kuchynské rukavice.
- Pri ručnom otváraní dvierok môže uniknúť veľa pary. Para môže spôsobiť popáleniny. Pred vybratím jedla z rúry odšúpte a počkajte, kým sa para nerozptýli.

📖 POZNÁMKA

Ak sa dvierka neotvoria automaticky, odpojte napájací kábel, aby sa dostatočne dlho chladili. Keď sa objaví rovnaký problém, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Výmena (oprava)

⚠ POZOR

Táto rúra nemá vo vnútri žiadne časti, ktoré by mohol vymeniť používateľ. Nepokúšajte sa niečo vymieňať alebo rúru opraviť sami.

- Ak sa vyskytne problém so závesmi, tesnením a/alebo dvierkami, obráťte sa na kvalifikovaného technika alebo miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung, ktoré vám poskytne technickú pomoc.
- Ak chcete vymeniť žiarovku, obráťte sa na miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung. Nevymieňajte ju sami.
- Ak sa vyskytne problém s vonkajším krytom rúry, najprv odpojte napájací kábel od zdroja napájania a potom kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Starostlivosť v prípade, že rúru nebudete dlhšie používať

Ak pec nebudete dlhšie používať, odpojte napájací kábel a premiestnite rúru na suché, bezprašné miesto. Prach a vlhkosť, ktoré sa nahromadia vo vnútri rúry, môžu ovplyvniť jej výkon.

Riešenie problémov

Pri používaní rúry sa môže vyskytnúť problém. V takom prípade si najprv pozrite nasledujúcu tabuľku a vyskúšajte návrhy. Ak problém pretrváva alebo ak sa na displeji stále zobrazuje nejaký informačný kód, obráťte sa na miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Kontrolné body

Ak sa pri používaní rúry stretnete s problémom, najprv si pozrite túto tabuľku, v ktorej môžete nájsť odporúčané riešenia.

Problém	Príčina	Riešenie
Všeobecne		
Tlačidlá sa nedajú správne stlačiť.	Medzi tlačidlami sa môžu nachádzať cudzie predmety.	Odstráňte cudzie predmety a skúste to znova.
	Pre modely s dotykovým ovládaním: Na vonkajšej strane je vlhkosť.	Utrite vlhkosť z vonkajšej strany.
	Je aktivovaná detská poistka.	Deaktivujte detskú poistku.
Čas sa nezobrazuje.	Nie je dodávané napájanie.	Postarajte sa, aby bolo dodávané napájanie.
	Voľba zobrazenia je vypnutá.	Zapnite voľbu zobrazenia. Je normálne, že aktuálny čas zmizne niekoľko minút po zapnutí voľby zobrazenia.
Rúra nefunguje.	Nie je dodávané napájanie.	Postarajte sa, aby bolo dodávané napájanie.
	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a skúste to znova.
	Bezpečnostné mechanizmy otvorených dvierok sú pokryté cudzími predmetmi.	Odstráňte cudzie predmety a skúste to znova.

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra sa počas používania zastaví.	Používateľ otvoril dvierka, aby obrátil jedlo.	Po otočení jedla zvolte položku Pokračovať a potom stlačte otočný volič.
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	Rúra bola v prevádzke dlhší čas.	Po dlhšom čase prevádzky nechajte rúru vychladnúť.
	Chladiaci ventilátor nefunguje.	Počúvajte zvuk chladiaceho ventilátora.
	Pokus o prevádzku rúry bez jedla vo vnútri.	Vložte jedlo do rúry.
	V rúre nie je dostatočný priestor na vetranie.	Na prednej a zadnej strane rúry sa nachádzajú vstupné/výstupné otvory na vetranie. Dodržiavajte medzery uvedené v návode na inštaláciu výrobku.
	Do tej istej zásuvky je zapojených niekoľko elektrických zástrčiek.	Na použitie rúry vyhradte len jednu zásuvku.
Rúra nemá napájanie.	Nie je dodávané napájanie.	Postarajte sa, aby bolo dodávané napájanie.
Počas prevádzky sa ozýva praskanie a rúra nefunguje.	Príprava potravín v uzavretých nádobách alebo používanie nádoby s vekom môže spôsobovať praskanie.	Nepoužívajte uzavreté nádoby, pretože sa počas prípravy môžu roztrhnúť v dôsledku rozpínania obsahu.

Problém	Príčina	Riešenie
Vnútro rúry je počas prevádzky príliš horúce.	V rúre nie je dostatočný priestor na vetranie.	Na prednej a zadnej strane rúry sa nachádzajú vstupné/ výstupné otvory na vetranie. Dodržiavajte medzery uvedené v návode na inštaláciu výrobku.
	Navrchu rúry sa nachádzajú predmety.	Odstráňte všetky predmety z hornej časti rúry.
Dvierka nemožno správne otvoriť.	Medzi dvierkami a vnútorným priestorom rúry sú prilepené zvyšky potravín.	Vyčistite rúru a potom otvorte dvierka.
Dvierka sa nedajú zavrieť.	Ak motor automatických dvierok nie je inicializovaný.	Zatlačte dvierka rukou, aby boli zatvorené, a dotknite sa tlačidla automatického otvárania dvierok, aby sa inicializoval.
Vnútročné svetlo je stmienené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali dlho otvorené.	Vnútročné svetlo sa môže automaticky vypnúť, keď dvierka zostanú dlho otvorené. Zatvorte a znovu otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo „Svetlo“.
	Vnútročné svetlo je zakryté cudzími predmetmi.	Vyčistite vnútro rúry a znovu skontrolujte.
Počas prípravy jedla sa ozýva pípanie.	Ak sa používa funkcia Automatická príprava, pípanie znamená, že je čas na otočenie jedla počas rozmrazovania.	Keď sa zobrazí hlásenie, jedlo otočte, zvolte OK a potom stlačte Otočný Volič. Potom zvolte Pokračovať a potom stlačením Otočného Voliča pokračujte v príprave.
Rúra nie je vo vodorovnej polohe.	Rúra je nainštalovaná na nerovnom povrchu.	Uistite sa, že je rúra nainštalovaná na rovnom, stabilnom povrchu.

Problém	Príčina	Riešenie
Počas prípravy jedla sa objavujú iskry.	Počas funkcie rúry/ rozmrazovania sa používajú kovové nádoby.	Nepoužívajte kovové nádoby.
Po pripojení napájania začne rúra okamžite pracovať.	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvierka a skontrolujte to znova.
Z rúry vychádza elektrina.	Napájanie alebo napájacia zásuvka nie sú správne uzemnené.	Uistite sa, že napájanie a napájacia zásuvka sú správne uzemnené.
Kvapká voda.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejde o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Z dvierok uniká para.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejde o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
V rúre zostala voda.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejde o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Jas vnútri rúry sa mení.	Jas sa mení v závislosti od zmeny výstupného výkonu podľa funkcie.	Zmeny výstupného výkonu počas pečenia nie sú poruchou. Nejde o poruchu rúry.
Príprava je dokončená, ale chladiaci ventilátor stále beží.	Chladiaci ventilátor pokračuje v chode približne 5 minút po ukončení prípravy, aby sa rúra vyvetrala.	Nejde o poruchu rúry.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Grilovanie		
Počas prevádzky vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry z výhrevných telies vychádzať dym.	Nejde o poruchu, a ak rúru použijete 2- až 3-krát, malo by sa to prestať stávať.
	Na výhrevných telesách sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a potom odstráňte jedlo z výhrevných telies.
	Jedlo je príliš blízko grilu.	Jedlo dajte ďalej, aby bolo počas grilovanie v primeranej vzdialenosti.
	Potraviny nie sú správne pripravené a/alebo usporiadané.	Uistite sa, že sú potraviny správne pripravené a usporiadané.

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra		
Rúra nezohrieva.	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a skúste to znova.
Počas predhrievania vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry z výhrevných telies vychádzať dym.	Nejde o poruchu, a ak rúru použijete 2- až 3-krát, malo by sa to prestať stávať.
	Na výhrevných telesách sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a potom odstráňte jedlo z výhrevných telies.
Pri používaní rúry je cítiť zápach spáleniny alebo plastu.	Používa sa plastový riad alebo riad, ktorý nie je odolný voči vysokej teplote.	Použite sklenené nádoby vhodné pre vysoké teploty.
Z vnútra rúry sa šíri nepríjemný zápach.	Zvyšky jedla alebo plast sa roztavili a prilepili na vnútorný priestor.	Použite funkciu Príprava v pare a potom utrite suchou handričkou. Do vnútra môžete vložiť plátok citróna a rúru spustiť, aby sa zápach odstránil rýchlejšie.

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra nepečie správne.	Dvierka rúry sa počas prípravy jedla často otvárajú.	Neotvárajte dvierka príliš často, ak nepripravujete jedlá, ktoré treba prevracať. Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota klesne, a to môže ovplyvniť výsledok prípravy jedla.
	Ovládacie prvky rúry nie sú správne nastavené.	Správne nastavte ovládacie prvky rúry a skúste to znova.
	Gril alebo iné príslušenstvo nie sú správne vložené.	Príslušenstvo vložte správne.
	Používa sa nesprávny typ alebo veľkosť riadu.	Znovu nastavte ovládacie prvky rúry alebo použite vhodný riad s plochým dnom.

Informačné kódy

Ak rúra nefunguje, na displeji sa môže zobrazit informačný kód. Podrobnosti nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Kód	Popis	Riešenie
C-20	Snímač teploty je otvorený.	Odpojte napájací kábel rúry a obráťte sa na miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
	Snímač teploty je skratovaný.	
C-70	Snímač pary je otvorený.	
	Snímač pary je skratovaný.	
C-F0	Ak nie je komunikácia medzi hlavnou a vedľajšou jednotkou MICOM.	
C-F1	Vyskytuje sa len vtedy, keď nefunguje čítanie alebo zápis EEPROM.	
C-d4	Motor automatických dverí má poruchu.	
C-21	Tento kód sa objaví, keď je teplota rúry vysoká. V prípade, že teplota stúpne nad hraničnú teplotu počas prevádzky každého režimu. (Snímanie požiaru.)	Odpojte napájací kábel, aby rúra dostatočne vychladla, a potom rúru znova spustite.
C-F2		Zastavte rúru a potom to skúste znova.
C-d0	Dotykové tlačidlo má poruchu.	Odpojte napájací kábel, aby rúra dostatočne vychladla, a vyčistite tlačidlo. (Prach, Voda) Keď sa objaví rovnaký problém, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

Zdroj napájania		230 V ~ 50 Hz
Spotreba energie	Maximálny výkon	2850 W
	Grilovanie	2550 W
	Prúdenie tepla	2500 W
	Para	2850 W
Spôsob chladenia		Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H)	Hlavná jednotka	595 X 456 X 570 mm
	Vstavaná	560 X 446 X 549 mm
Objem		50 litrov
Hmotnosť	Netto	33,4 Kg
	Prepravná	41,1 Kg

* Tento výrobok obsahuje zdroj svetla s triedou energetickej účinnosti <G>.

Príloha

Karta s údajmi o výrobku

SAMSUNG		SAMSUNG
Identifikácia modelu		NQ5B7993A**
Index energetickej účinnosti na zónu (EEI zóna)		80,3
Trieda energetickej účinnosti na zónu		A+
Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu v zóne rúry s elektrickým ohrevom počas cyklu v bežnom režime na zónu (konečná elektrická energia) (EC elektrická zóna)		-
Spotreba energie potrebnej na ohrev štandardnej náplne v zóne rúry s elektrickým ohrevom počas cyklu v režime nútenej ventilácie (konečná elektrická energia) (EC elektrická zóna)		0,61kWh/cyklus
Počet zón		1
Zdroj tepla na zónu (elektrina alebo plyn)		elektrina
Objem jednej zóny (V)		50 L
Typ rúry na pečenie		Vstavaná
Hmotnosť spotrebiča (M)		33,4 Kg
Celková spotreba energie v pohotovostnom režime (W) (Všetky sieťové porty sú v stave „zapnuté“)		1,9 W
Časové obdobie pre riadenie napájania (min)		20 min.
Wi-Fi	Spotreba energie v pohotovostnom režime (W)	1,9 W
	Časové obdobie pre riadenie napájania (min)	20 min.
Režim Vypnuté	Spotreba energie	0,5 W
	Časové obdobie pre riadenie napájania (min)	30 min.

Údaje stanovené podľa normy EN 60350-1, EN 50564, nariadení Komisie (EÚ) č. 65/2014 a (EÚ) č. 66/2014 a nariadenia (ES) č. 1275/2008.

Tipy na úsporu energie

- Dvierka rúry musia byť počas prípravy jedla zatvorené, výnimkou je otáčanie jedla. Počas prípravy jedla neotvárajte dvierka rúry často, aby ste udržali teplotu rúry a tým šetrili energiu.
- Ak je čas prípravy jedla dlhší ako 30 minút, rúru môžete vypnúť 5-10 minút pred skončením prípravy jedla, čím ušetríte energiu. Proces prípravy sa dokončí pomocou zostatkového tepla.
- Plánujte používanie rúry tak, aby ste sa vyhli vypnutiu rúry medzi prípravou jednej položky a ďalšej, aby ste ušetrili energiu a skrátili čas potrebný na opätovné zahriatie rúry.
- Vždy, keď je to možné, pripravujte viacero jedál naraz.

POZNÁMKA

Týmto spoločnosť Samsung vyhlasuje, že toto rádiové zariadenie je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ a s príslušnými zákonnými požiadavkami v Spojenom kráľovstve. Úplné znenie vyhlásenia o zhode EÚ a vyhlásenia o zhode Spojeného kráľovstva je k dispozícii na tejto internetovej adrese: Oficiálne vyhlásenie o zhode nájdete na adrese <http://www.samsung.com>. Prejdite na položku Podpora > Vyhľadajte podporu výrobku a zadajte názov modelu.

UPOZORNENIE

Funkcia WLAN 5 GHz tohto zariadenia sa môže prevádzkovať len vo vnútorných priestoroch vo všetkých krajinách EÚ a v Spojenom kráľovstve.

	Frekvenčný rozsah	Výkon vysielača (Max.)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Oznámenie o otvorenom zdrojovom kóde

Softvér, ktorý je súčasťou tohto výrobku, obsahuje softvér s otvoreným zdrojovým kódom. Kompletný zodpovedajúci zdrojový kód môžete získať po dobu troch rokov od poslednej dodávky tohto výrobku, ak sa obrátíte na náš tím podpory prostredníctvom webovej stránky <http://opensource.samsung.com> (Použite ponuku „Inquiry“.)

Kompletný zodpovedajúci zdrojový kód je možné získať aj na fyzickom nosiči, napríklad na CD-ROM; za tento úkon sa účtuje minimálny poplatok.

Informácie o licencií na otvorený zdrojový kód týkajúcej sa tohto výrobku sú dostupné na internetovej stránke http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0. Táto ponuka platí pre každého, kto dostane tieto informácie.



Upozorňujeme, že záruka spoločnosti Samsung sa NEVŽŤAHUJE na servisné zásahy, ktorých cieľom je vysvetliť fungovanie výrobku, opraviť nesprávnu inštaláciu alebo vykonať bežné čistenie či údržbu.

MÁTE OTÁZKY ALEBO PRIPOMIENKY?

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Combi Steam Built-in Oven

User manual

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Contents

Using this manual	3
The following symbols are used in this user manual	3
Safety instructions	3
Important safety instructions	3
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	6
Installation	7
What's included	7
Installation instructions	8
Install in the cabinet	8
Before you start	11
Control panel	11
Initial settings	11
Side racks	12
Water reservoir	12
Auto door	13
Operations	14
Oven modes	14
Steam assisted modes	16
Special Function	18
Auto Cook	19
Auto Defrost	20
Timer	20
Cleaning	21
Settings	22
Lock	24

Cooking Smart	24
Auto Cook	24
Auto Defrost	28
Manual cooking	29
Test dishes	35
Maintenance	36
Cleaning	36
Opening the door manually	37
Replacement (repair)	37
Care against an extended period of disuse	37
Troubleshooting	38
Checkpoints	38
Information codes	41
Technical specifications	42
Appendix	42
Product data sheet	42
Open Source Announcement	43

Using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built-In Oven.

This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this User Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in this user manual

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury, death and/or property damage**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **personal injury and/or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

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

Important safety instructions

WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Safety instructions

The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

If this appliance has cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning. The cleaning function depends on the model.

If this appliance has cleaning function, during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. The cleaning function depends on the model.

Only use the temperature probe recommended for this oven. (Meat probe model only)

A steam cleaner is not to be used.

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

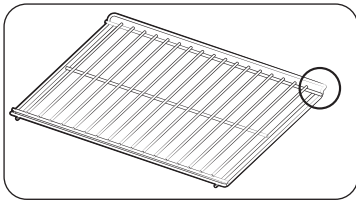
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

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

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use.



Please put the bent up frame side to the back, in order to support the reposition when cooking big loads. (Depending on model)

⚠ CAUTION

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

This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.

In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it. Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service center or your dealer.

Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.

The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.

The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.

Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

If this appliance has a vapour or steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Vapour or steam function model only)

When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Vapour or steam function model only)

This oven has been designed only for the cooking of household foods.

During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.

Never store flammable materials in the oven.

The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the Vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.

Frozen foods such as pizzas should be cooked on the big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.

Do not pour water into the bottom of the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.

The oven door must be closed during cooking.

Do not line the bottom of the oven with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.

Fruit juices will leave stains, which can become permanent on the enamel surfaces of the oven.

When cooking very moist cakes, use the deep pan.

Do not rest bakeware on the open oven door.

Safety instructions

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.

Do not open the door with unnecessarily strong force.

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

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

WARNING: If the door opens automatically, it may hit children or pets. Make sure that there are no children or pets in range of the door. (Auto door(Handleless) model only)

WARNING: If you close or open the door while the product is in operation, make sure to use oven mitts or potholders. If you touch the door with your bare hands, you may get burned since the surface of the door is hot. (Auto door(Handleless) model only)

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

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

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

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

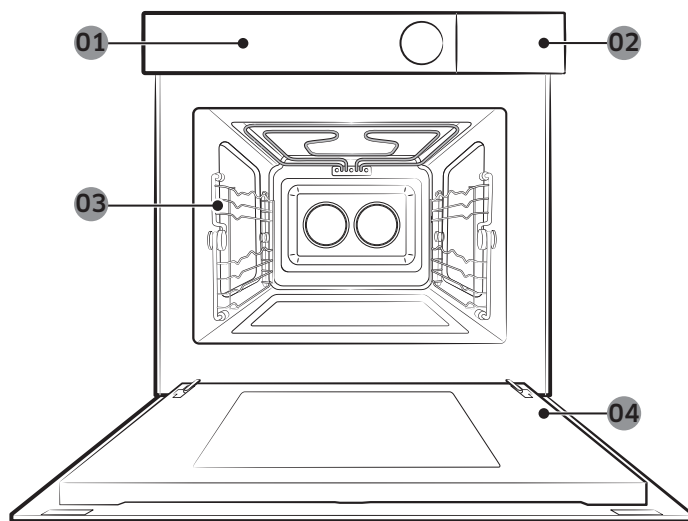
For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



01 Control panel

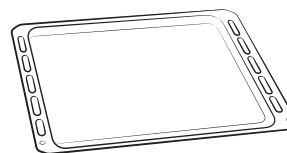
02 Water reservoir

03 Side racks

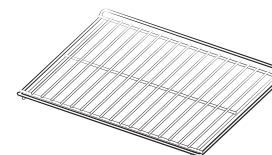
04 Door

Accessories

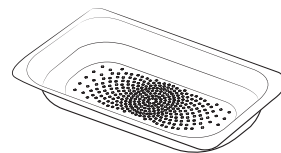
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



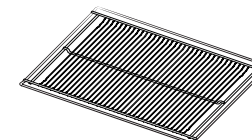
Baking tray



Oven rack



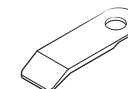
Steam dish



Air fry rack
(Useful for air fry mode.)



3 Screws (M4 L25)



Door Opener

NOTE

See the **Cooking Smart** on page 24 to determine the appropriate accessory for your dishes.

Installation

Installation instructions

General technical information

Electrical Supply	230 V ~ 50 Hz	
Dimensions (W × H × D)	Set size	595 x 456 x 570 mm
	Built in size	560 x 446 x 549 mm

This appliance complies with EU regulations.

Disposal of packaging and appliance

Packaging is recyclable.

Packaging may consist of the following materials:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene(PS rigid foam).

Please dispose of these materials in a responsible manner in accordance with government regulations.

The authorities can provide information on how to dispose of domestic appliances in a responsible manner.

Safety

- This appliance should only be connected by a qualified technician.
- The Oven is NOT designed for use in a commercial cooking setting.
- It should be used exclusively for cooking food in a home setting.
- The appliance is hot during and after use.
- Exercise caution when young children are present.

Electrical connection

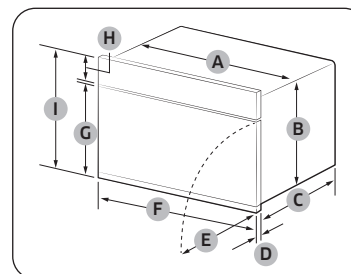
The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Install in the cabinet

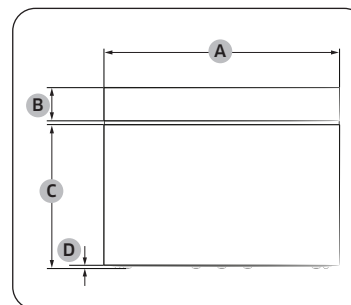
Kitchen cabinets in contact with the oven must be heatresistant up to 100 °C. Samsung will take no responsibility for damage of cabinets from the heat.

Required dimensions for installation (This product is dedicated to built-in products.)



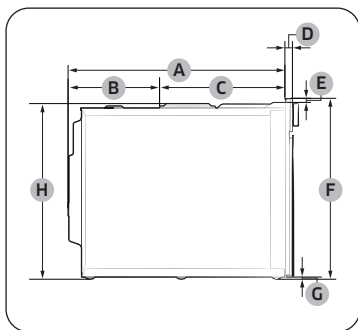
Oven (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



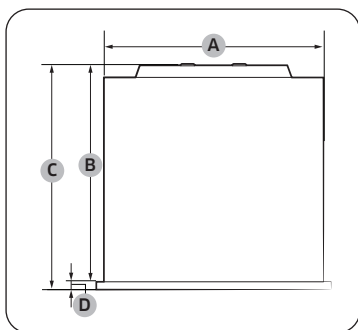
Oven (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



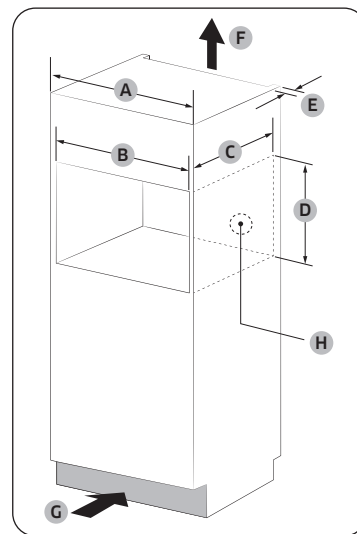
Oven (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



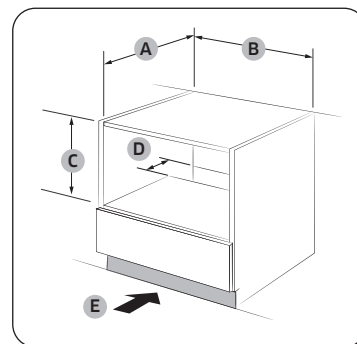
Oven (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Built-in cabinet (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Space for power outlet (30 Ø Hole)



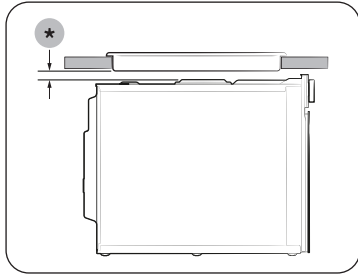
Under-sink cabinet (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm ²

NOTE

Minimum height requirement (C) is for oven installation alone.

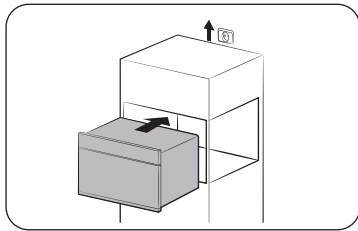
Installation



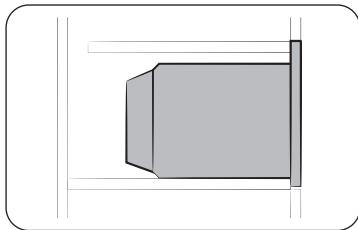
Installing with a hob

To install a hob on top of the oven, check the installation guide of the hob for the installation space requirement (*).

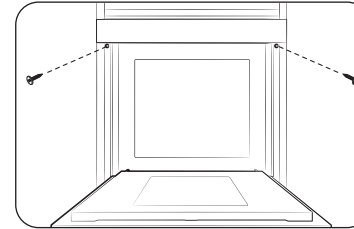
Mounting the oven



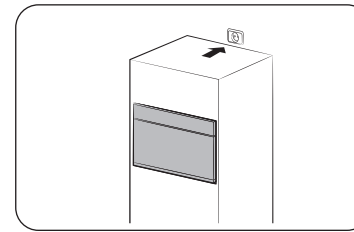
1. Slide the oven partly into the recess. Lead the connection cable to the power source.



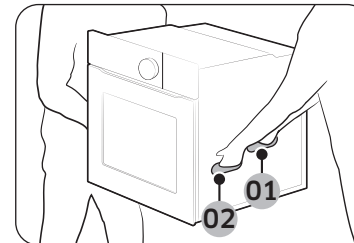
2. Slide the oven completely into the recess.



3. Fasten the oven using the two screws (4 x 25 mm) provided.



4. Make the electrical connection. Check that the appliance works.



Be sure to hold the appliance with 2 side handles when unpacking the product.

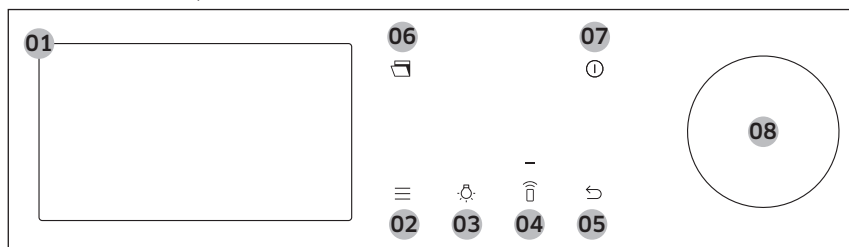
- 01 Side handle 1
- 02 Side handle 2

After the installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside of the oven. To remove the oven from the cabinet, first disconnect power to the oven and remove 2 screws on both sides of the oven.

Before you start

Control panel

The oven's control panel features a display (non-touch), dial knob and touch buttons to control the oven. Please read the following information to learn about the oven's control panel.



01 Screen	Displays the menu, information, and cooking progress.
02 Options	Tap to see the Options list.
03 Light	Tap to turn the oven light on or off.
04 Smart Control	Tap to turn the Smart Control function on or off. NOTE Easy Connection should be set prior to use this function.
05 Back	Tap to move to the previous screen.
06 Open Door	Tap to open the door automatically.
07 Power	Tap to turn the screen on or off.
08 Dial Knob	Turn left and right to navigate through the menus and lists. An item will be underlined to show you where you are on the screen. Press to select the underlined item.

Initial settings

When you turn on the oven for the first time, the Welcome screen appears with the Samsung logo. Follow the on-screen instructions to complete the initial settings. You can change the initial settings later by accessing the Settings screen.

1. On the welcome screen, select **Start setup**, and then press the **Dial Knob**.
2. Set the language.
 - a. Select the language, and then press the **Dial Knob**.
 - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
3. Agree with the "**Terms and Conditions**" and "**Privacy Policy**".
4. Connect your appliance to the SmartThings app.
 - a. On the Mobile Experience screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
 - b. Scan the QR code on the screen with your smartphone and follow the onscreen instruction on your phone to complete the connection.
 - If you do not wish to proceed this step, select **Skip**, and then press the **Dial Knob** to proceed next step.
 - c. Once you get the message that you are successfully connected, select **OK**, and then press the **Dial Knob**.
5. Set the time zone.
 - a. Select your time zone, and then press the **Dial Knob**.
 - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
6. Set the date.
 - a. Select the day, month, and year. Press the **Dial Knob** after selecting each item.
 - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.

NOTE

Skip this step if you have connected your appliance to the SmartThings app.

7. Select the time.
 - a. Set the hour and minute. Press the **Dial Knob** after selecting each item.
 - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.

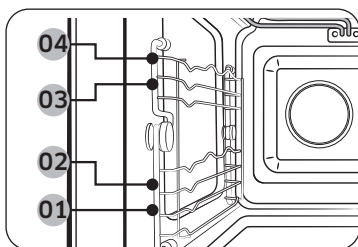
NOTE

Skip this step if you have connected your appliance to the SmartThings app.

8. Select **Done**, and then press the **Dial Knob** to complete the setting.
 - Guide for first use screen appears. You can select **LEARN MORE**, and then press the **Dial Knob** to see the guide or select **LATER**, and then press the **Dial Knob** to skip this step.

Before you start

Side racks

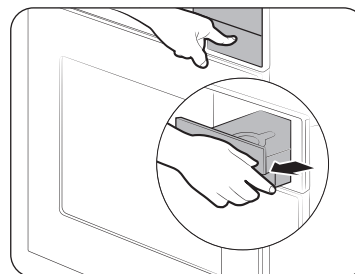


- 01 Level 1
- 02 Level 2
- 03 Level 3
- 04 Level 4

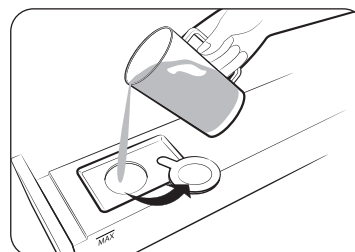
- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.

Water reservoir

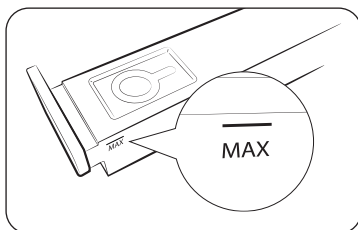
The water reservoir is used for steam functions. Fill it with water in advance of steam cooking.



1. Locate the water reservoir in the top-right corner. Push the cover to open and pull out the reservoir to remove.

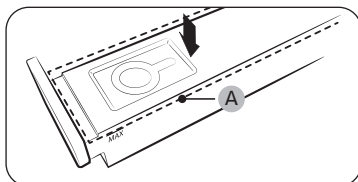


2. Open the reservoir cap, and fill the reservoir with 600 ml of drinkable water.
3. Close the cap, and reinsert the reservoir and close the cover.



NOTE

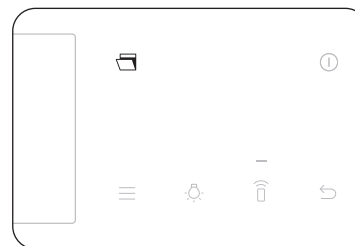
Do not exceed the MAX line.



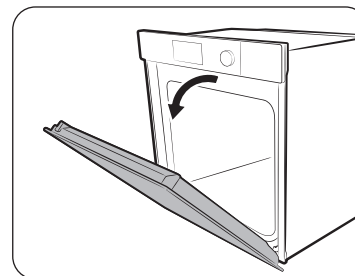
NOTE

Make sure the upper case (A) of the water reservoir is closed before using the oven.

Auto door



1. Press the **Auto door** button.



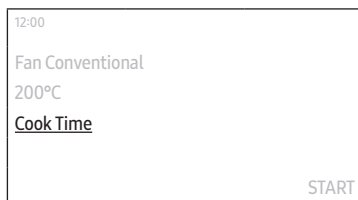
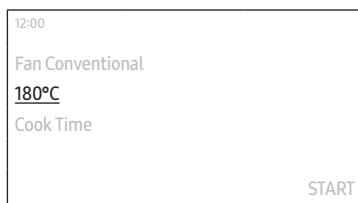
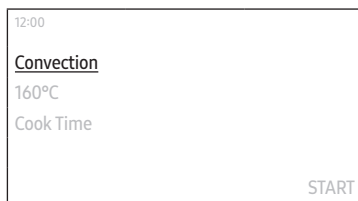
2. The door will open automatically.

CAUTION

If the door opens automatically, it may hit children or pets. Make sure that there are no children or pets in range of the door.

Operations

Oven modes



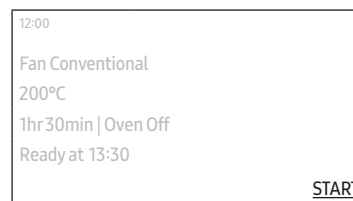
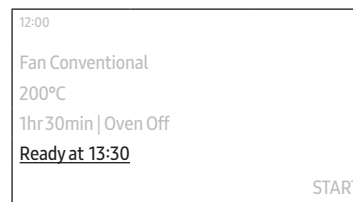
1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select the desired cook mode, and then press the **Dial Knob**.
(For detailed information of each mode, see “Oven mode descriptions” section on page 15.)

3. Set the desired temperature.
 - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.

4. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
 - Maximum cooking time is 10 hours.
5. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking, and then press the **Dial Knob**.
 - You can select **Oven Off**, **Keep Temp.**, or **Keep Warm**.
 - The Large Grill mode does not support the **Keep Warm** option.

NOTE

If you start cooking without setting the cooking time or set **Keep Temp.** for option, you must stop the oven manually.




6. Select **Ready at**, and then press the **Dial Knob** to set the desired end time.
 - When you set the cooking time, the oven displays the time cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
 - If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
 - If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end cooking at the set time.

NOTE

- You can change the temperature and cooking time during cooking.
- During cooking, select **Pause**, and then press the **Dial Knob** to pause. Once you pause cooking, you can either end or continue cooking.
 - Select **OFF**, and then press the **Dial Knob** to end cooking.
 - Select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to continue cooking.
- When cooking is complete, **+5 mins** appears on the screen.
 - You can select **+5 mins**, and then press the **Dial Knob** to extend the cooking for 5 more minutes.

Oven mode descriptions

Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)
Convection	40-250	160
	The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.	
Fan Conventional	40-250	180
	The heat is generated from the top and bottom heating elements with fans. This setting is suitable for baking and roasting.	
Eco Convection	40-250	160
	Eco Convection uses the optimized heating system to save energy while cooking. The cooking times slightly increases, but the cooking results remain the same. Note that this mode does not require preheating.  NOTE Eco Convection mode of heating used to determine the energy efficiency class is in accordance with EN60350-1.	
Large Grill	150-250	220
	The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).	
Fan Grill	40-250	180
	Two top heating elements generate heat, which is distributed by the fan. Use this mode for grilling meat or fish.	

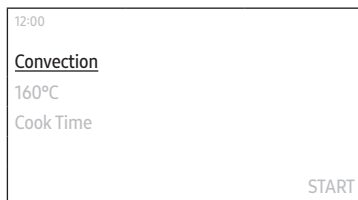
Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)
Top Heat + Convection	40-250	180
	The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).	
Bottom Heat + Convection	40-250	200
	The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.	
Intensive Cook	40-250	220
	Intensive Cook activates all heating elements alternately to distribute heat evenly inside the oven. Use this mode for large recipes, such as large gratins or pies.	
Pro-Roasting	80-200	160
	Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 °C. Then, the top heating element and the convection fan start operating to sear food such as meat. After searing, the meat will be cooked at low temperatures. Use this mode for beef, poultry, or fish.	
Air Fry	150-250	220
	Air Fry uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods without, or less oil, than normal convection modes. For best results, use this mode on a Air fry tray. Follow recipe or package directions for set temperature, time and quantity.	

Operations

Steam assisted modes

⚠ CAUTION

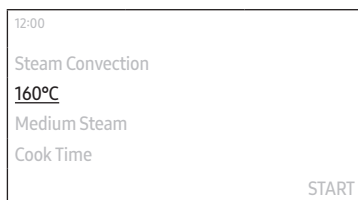
Make sure the water reservoir is filled before using the steam assisted modes.



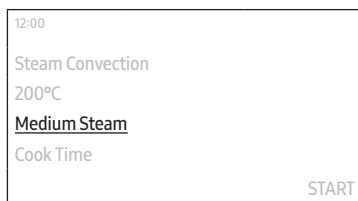
1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select the desired cook mode, and then press the **Dial Knob**.

(For detailed information of each mode, see “Steam assisted mode descriptions” section on page 17.)

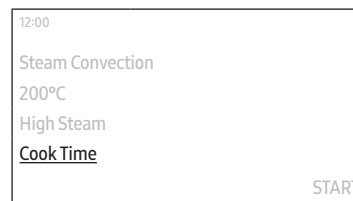
- If you selected **Steam Cook**, go to **step 4**. (Step 2~3 is not applicable for **Steam Cook**.)



3. Set the desired temperature.
 - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.



4. Set the steam level.
 - The default setting is “Medium”.



5. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.

- Maximum cooking time is 10 hours.

6. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking, and then press the **Dial Knob**.

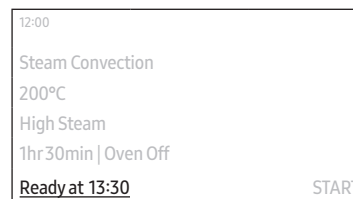
- You can select **Oven Off**, **Keep Temp.**, or **Keep Warm**.

📖 NOTE

If you start cooking without setting the cooking time or set **Keep Temp.** for option, you must stop the oven manually.

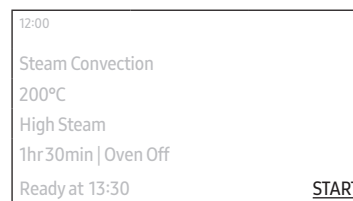
7. Select **Ready at**, and then press the **Dial Knob** to set the desired end time.

- When you set the cooking time, the oven displays the time cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)



8. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

- If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
- If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end cooking at the set time.



 **NOTE**

- You can change the temperature and cooking time during cooking.
- During cooking, select **Pause**, and then press the **Dial Knob** to pause. Once you pause cooking, you can either end or continue cooking.
 - Select **OK**, and then press the **Dial Knob** to end cooking.
 - Select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to continue cooking.
- When cooking is complete, **+5 mins** appears on the screen.
 - You can select **+5 mins**, and then press the **Dial Knob** to extend the cooking for 5 more minutes.

Steam assisted mode descriptions

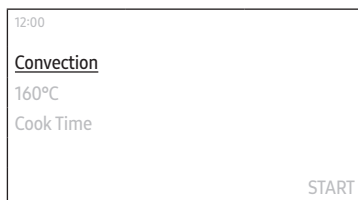
Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)
Steam Cook	-	-
	Hot steam from the steam generator is injected through several jet nozzles into the oven to cook food. This mode is suitable for cooking vegetables, fish, eggs, fruits, and rice.	
Steam Convection	100-230	160
	The heat generated by the convection heater and fans is continuously supported by hot steam. The intensity of the steam can be adjusted to Low, Medium, or High. This mode is suitable for baking puff pastries, yeast cake, bread, and pizza and roasting meat and fish.	
Steam Top Heat + Convection	100-230	180
	The heat generated by the top heater and the convection heater is shared evenly in the oven by the fan, and the hot steam supports the heating elements. This mode is suitable for roasting crusty dishes like meat, poultry, or fish.	
Steam Bottom Heat + Convection	100-230	200
	The heat generated by the bottom heating element and the convection heater is shared evenly in the oven by the fan, and the hot steam supports the heating elements. This mode is suitable for crispy baking foods like pizza or apple pie.	

 **NOTE**

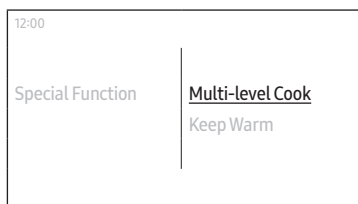
- Always fill the water reservoir with fresh water when cooking with these modes.
- After using the steam assisted modes, always wipe moisture inside the oven to prevent scale.

Operations

Special Function



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Special Function**, and then press the **Dial Knob**.



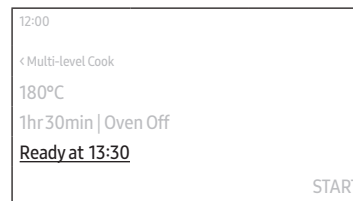
3. Select the desired function, and then press the **Dial Knob**.
(For detailed information of each function, see “**Special Function descriptions**” section on page 18.)



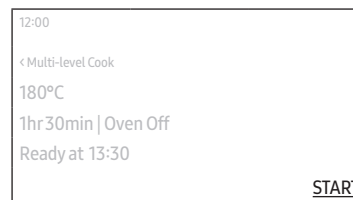
4. Set the desired temperature.
 - The default temperature and the temperature differ depending on the cook mode.



5. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
 - Maximum cooking time is 10 hours.



6. Select **Ready at**, and then press the **Dial Knob** to set the desired end time.
 - When you set the cooking time, the oven displays the time the cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)



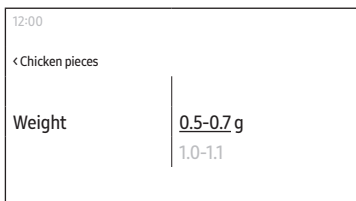
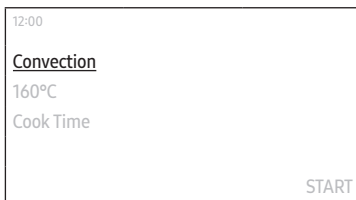
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
 - If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
 - If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end cooking at the set time.

Special Function descriptions

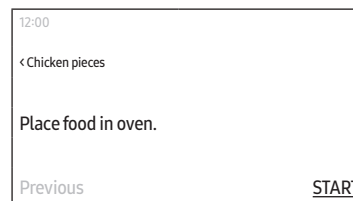
Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)
Multi-level Cook	40-250	160
	Use this for cooking with two multi-levels at the same time.	
Keep Warm	60-100	60
	Use this only for keeping foods warm that has just been cooked.	

Auto Cook

The oven offers 35 Auto Cook programmes. Take advantage of this feature to save your time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected programme.



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Auto Cook**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select the category, and then press the **Dial Knob**.
4. Select the desired programme, and then press the **Dial Knob**.
 - For detailed information of each programme, see “Auto Cook” in “Cooking Smart” section on page 24.)
5. Read the tip, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
6. Select the weight, and then press the **Dial Knob**.
 - This step may not apply to some programmes.
 - Available weight differs depending on the selected programme.

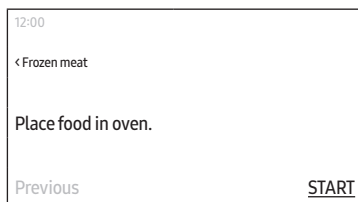
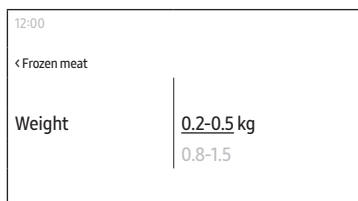
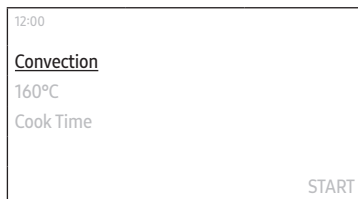


7. Pour the water in the water reservoir as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
 - This step may not apply to some programmes.
8. Prepare food and accessories as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
9. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

Operations

Auto Defrost

The oven offers 5 Auto Defrost programmes. Take advantage of this feature to conveniently defrost items. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected programme.



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Auto Defrost**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select the desired programme, and then press the **Dial Knob**.
 - For detailed information of each programme, see “Auto Defrost” in “Cooking Smart” section on page 28.)
4. Select the weight, and then press the **Dial Knob**.
 - Available weight differs depending on the selected programme.
5. Prepare food and accessories as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
6. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

Timer

Adding the new Timer

1. Touch the button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select **+**, and then press the **Dial Knob**.
 - Skip this step if you are adding the timer for the first time.
4. Set the time.

Editing the existing Timer

1. Touch the button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select the Timer you want to edit, and then press the **Dial Knob**.
4. Change the time.

Deleting the Timer

1. Touch the button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select and then press the **Dial Knob**.
4. Select **Delete** on the right side of the Timer you want to delete, and then press the **Dial Knob**.
5. Select **Done**, and then press the **Dial Knob**.

Using the Timer

1. Touch the button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **START** on the right side of the Timer you want to use, and then press the **Dial Knob**.
 - Once you start the timer, you can pause or cancel the timer.

NOTE


When the time has elapsed to a set point, a message of “Time is up.” appears with a melody. Select **OK**, and then press the **Dial Knob** to dismiss the message.

Cleaning

Steam Clean

This is useful for cleaning light soiling with steam.

This automatic function saves you time by removing the need for regular manual cleaning.

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Steam Clean**, and then press the **Dial Knob**.
4. Follow the instruction on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

WARNING

Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause burns.


NOTE


- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soil manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- While the oven is hot inside, auto cleaning is not activated. Wait until the oven cools down and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.

Descal

Clean inside the steam generator to prevent affecting the food quality and taste.

NOTE

- The oven counts the time of steam assisted modes and notifies you to run the Descal function when required. You can still use the steam assisted modes for the next two hours without running the Descal function. However, you cannot use the steam assisted modes after two hours unless you run and complete the Descal function.
- When you get the notification message, select **Start now**, and then press the **Dial Knob** to run the Descal function, or select **Later**, and then press the **Dial Knob** to postpone it.
 -  : Descal required.

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Descal**, and then press the **Dial Knob**.
4. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Follow the instruction on the screen, select **START**, and then press the **Dial Knob**.
 - If you get a notification message that you have insufficient water, add more water in the water reservoir, select **OK**, and then press the **Dial Knob**.
6. When descaling is complete, the oven drains water automatically.
7. Once draining is complete, empty the water reservoir.
8. Refill the water reservoir with 1000 ml of drinkable water as instructed on the screen, select **OK**, and then press the Dial Knob to start rinsing.
9. When rinsing is complete, empty the water reservoir.
 - After emptying the reservoir, clean it before putting it back to the oven.

WARNING

- Wear oven gloves when you handle the water reservoir.
- Use only descaling agents that are specific to steam ovens or coffee machines.


Operations

CAUTION

- Do not cancel descaling in the process. Otherwise, you must restart the descaling cycle and complete within the next three hours in order to enable steam assisted modes.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- For the mixture ratio of water and the descaling agent, follow the agent manufacturer's instruction as it precedes.

Drain

After using the steam assisted modes, you must drain the remaining water to prevent affecting other cooking modes. Also, if you want to drain again for cleaning purposes, use this function.

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Drain**, and then press the **Dial Knob**.
4. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
5. Follow the instruction on the screen, select **OK**, and then press the **Dial Knob**.
 - The oven drains water from the steam generator to the water reservoir.
6. When draining is complete, empty the water reservoir.
 - After emptying the reservoir, clean it before putting it back to the oven.


WARNING

- Wear oven gloves when you handle the water reservoir.
- Do not remove the water reservoir while draining.

NOTE



Once the oven starts draining, please wait until the draining cycle is complete.

Settings

Touch the  button on the control panel, select **Settings**, and then press the **Dial Knob** to change various settings for your oven.

Please refer to the following table for detailed descriptions.

Menu	Submenu	Description
Connections	Wi-Fi	You can turn the Wi-Fi on or off.
	Easy Connection	You can connect the oven to the SmartThings server via a Wi-Fi connection. When the oven is connected, you can use the SmartThings app to check the status of the oven and/or control it from a mobile device.
	Remote management	Select Activate , and then press the Dial Knob to allow the Call Centre to access your oven remotely to check internal information.

Menu	Submenu	Description
Display	Brightness	You can change the brightness of the display screen.
	Screen saver	You can turn the screen saver on or off.  NOTE <ul style="list-style-type: none"> The Screen saver is a function that displays the date and time on your screen if there is no input for a certain time in standby status. Turn on Screen saver to activate Clock theme and Timeout.
	Clock theme	You can select the clock theme.
	Timeout	You can set the length of time before the screen saver turns on.  NOTE <ul style="list-style-type: none"> Energy consumption may increase depending on your setting. When the timeout setting is set to "Always on", the brightness of the LCD automatically changes to level 2 if there is no action for 3 minutes.



Menu	Submenu	Description
Date & time	Automatic date and time	You can turn on or turn off to update time from the Internet. You must be connected to the Wi-Fi network.
	Select time zone	You can select the time zone. (You must disable Automatic date and time.)
	Set date	You can manually set a date. (You must disable Automatic date and time.)
	Set time	You can manually set time. (You must disable Automatic date and time.)
	Select time format	You can select the time format from 12-hour or 24-hour format.
Language		You can select a language.
Volume		You can adjust the volume of the oven.
Water hardness		You can adjust the water hardness of the water you use for steam assisted modes. <ul style="list-style-type: none"> Soft: Up to 120 ppm Medium: 120-240 ppm Medium-Hard: 240-350 ppm Hard: Over 350 ppm
Help	Troubleshooting	You can check the troubleshooting.
	Guide for first use	You can check the simple instructions on basic use of the oven.

Operations

Menu	Submenu	Description
About device	Model name	You can check the model name of our oven.
	SW version	You can check the current version of the firmware. When you have new software available, SW update button will appear on this menu.
	Legal information	You can check the legal information.

Lock

You can lock the control panel to prevent any unintended operation.

- To activate the Lock function, touch the  button on the control panel, select **Lock**, and then press the **Dial Knob**.
- To deactivate the Lock function, touch and hold the  button until you see the 'Control is unlocked.' message.

Cooking Smart

Auto Cook

The following table presents 35 Auto Programmes for Steam cooking, Baking, Grilling, Roasting and Reheat. The tables contains its quantities and appropriate recommendations.

Before using those programmes always fill water reservoir up to maximum level with fresh water. The other programmes are running with fan oven mode or grill mode. Use oven gloves while taking out!

1. Steaming

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Broccoli florets	0.2-0.6	Steam dish, perforated	2
Cauliflower florets	0.2-0.6	Steam dish, perforated	2
Steamed fish fillet	0.2-1.0	Steam dishes, perforated	2
Steamed fish steak	0.2-1.0	Steam dishes, perforated	2
Steamed prawns	0.2-0.5	Steam dishes, perforated	2

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Steamed chicken breast	0.2-1.0	Steam dishes, perforated	2
	Put chicken breast on the steam dishes and push the start to cook. You can use the baking tray on bottom for dripping.		
Egg, medium-boiled	0.1-0.6	Steam dish, perforated	2
	Put 2-10 eggs on the steam dish. If you like more firm eggs, leave the eggs to stand for a couple of minutes.		
Steamed potato half	0.4-0.8	Steam dish, perforated	2
	Cut potatoes (each 150-200 g) into halves and put on the steam dish and push the start to cook.		
White rice	0.2-0.4	Steam dish, perforated	2
	Distribute white rice (basmati or pandan) evenly in a flat pyrex dish. Add for each 100 g of rice, 200 ml cold water. Stir after steaming.		
Flan, steamed	0.4-0.6	Steam dish, perforated	2
	Put flan mixture in 6 small flan dishes (100 ml in each). Cover with cling film. Put dishes steam dish.		
Steeping dried fruit	0.1-0.5	Steam dish, perforated	2
	Put dried fruits (apricots, plums, apple) on the steam dish.		
Melting chocolate	0.1-0.3	Steam dish, perforated	2
	Break chocolate (pure or baking chocolate) into pieces, put in a small glass pyrex dish and cover with plastic foil or lid. Put dish on the steam dish. Keep covered during programme. After taking out stir well. (For white or milk chocolate decrease 5 min.)		

2. Baking

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Apple pie	1.2-1.4	Oven rack	1
	Put apple pie into a round metal dish. Put on the oven rack. The weight ranges include apple and so on.		
Base for fruit pie	0.3-0.5	Oven rack	2
	Put batter into metal base dish on the oven rack.		
Brownies	0.5-0.7	Oven rack	2
	Put dough into a round glass pyrex or ceramic dish on the oven rack.		
Dutch butter pie	0.5-0.7	Oven rack	1
	Put batter into metal base dish on the oven rack.		
Dutch loaf cake	0.7-0.8	Oven rack	2
	Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish lengthway to the door on oven rack.		
Muffins	0.5-0.6	Oven rack	2
	Put muffin dough into metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish in the middle of oven rack.		
Sponge cake	0.3-0.6	Oven rack	1
	Put 300 g dough into 18 cm, 400 g into 24 cm and 500 g into 26 cm diameter round black metal baking dish. Set dish in the middle of oven rack.		
Homemade pizza	0.6-1.0	Baking tray	1
	Put pizza on the baking tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese.		

Cooking Smart

3. Grilling

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Beef steak, thin	0.3-0.6	Oven rack / Baking tray	4 / 1
	Put beef steaks side by side in the middle of oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		
Chicken pieces	0.5-0.7 1.0-1.2	Oven rack / Baking tray	4 / 1
	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		
Chicken drumsticks	0.5-0.7	Oven rack / Baking tray	4 / 1
	Put the marinated chicken drumsticks side by side on the oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		
Grilled fish steak	0.3-0.6	Oven rack / Baking tray	4 / 1
	Marinate fish fillet (1 cm) and put side by side on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Grilled fish fillet	0.3-0.6	Oven rack / Baking tray	4 / 1
	Marinate fish fillet (1 cm) and put side by side on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		
Lamb chops	0.3-0.6	Oven rack / Baking tray	4 / 1
	Marinate lamb chops. Put lamb chops on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		

4. Roasting

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Whole chicken	1.0-1.1 1.2-1.3	Oven rack / Baking tray	2 / 1
	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		
Roast beef, medium rare	1.1-1.3	Oven rack / Baking tray	2 / 1
	Brush the beef with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the oven rack and baking tray, with the fat-side down. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process. After roasting and during standing time of 5-10 minutes it should be wrapped in aluminium foil.		
Roast pork	0.7-0.9	Oven rack / Baking tray	2 / 1
	Put pork roast, brushed with oil and spices, with the fat-side down on the oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Whole fish	0.4-0.8	Oven rack / Baking tray	2 / 1
	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process. The programme is suitable for whole fishes, like trout, pikeperch or gilthead.		
Roasted vegetables	0.2-0.5	Baking tray	4
	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into baking tray. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.		
Baked potato	0.4-0.8	Baking tray	2
	Use middle sized potatoes. Rinse and clean potatoes. Brush skin with a mixture of olive oil, salt pepper and herbs. Put potatoes side by side on baking tray.		

5. Auto Reheat

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Frozen pizza	0.3-0.4 0.4-0.5	Oven rack	2
	Put frozen pizza in the middle of oven rack.		
Frozen oven chips	0.4-0.5	Baking tray	2
	Distribute frozen oven chips on baking tray.		
Frozen fish fingers	0.3-0.5	Baking tray	2
	Put frozen fish finger evenly on baking tray. If turnover when beeps, you can get the better results.		

Cooking Smart

Auto Defrost

Food Item	Weight (kg)	Standing time (min.)	Shelf level
Frozen meat	0.2-0.5 0.8-1.5	10-30	Always shield the edges with aluminium foil. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Put the meat on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.
Frozen poultry	0.3-0.6 0.9-1.3	10-30	Always shield the leg and wing tips with aluminium foil. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Put poultry on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.
Frozen fish	0.3-0.8	10-30	Always shield the tail of a whole fish with aluminium foil. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Put fish on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.
Frozen bread	0.1-0.3 0.4-0.6	5-10	Put bread horizontally, lengthways to the door on the baking tray, shelf level 2. This programme is suitable for all kinds of sliced bread, as well as for bread rolls and baguettes.

Food Item	Weight (kg)	Standing time (min.)	Shelf level
Frozen fruit	0.2-0.6	5-10	Distribute fruits evenly into baking tray, shelf level 2. This programme is suitable for all kinds of sliced fruits or berries.

CAUTION

- After defrosting meat (particularly poultry), operate the empty oven about 10 minutes in the Convection mode (200 °C) for killing bacteria in the cavity.
- Do not refreeze food once it has thawed.

NOTE

1. When you have finished defrosting, pour out the water in the tray and wash out the tank.
2. Dry the cooking room with a dry cloth if there is any remaining water.
3. The cooling fan always works for 3-10 minutes after Auto Defrost mode. However, this is not a malfunction and you do not need to worry about this.

Manual cooking

Steam assisted mode

Steam Cook

Use settings and times in this table as guide lines for steaming.

We recommend to always fill the water reservoir with fresh water to the maximum level.

Sometimes you can use the baking tray on bottom for collecting condensation, for example fish fillet.

Food Item	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Broccoli florets	12-14	Steam dish, perforated (2)
Whole carrots	25-30	Steam dish, perforated (2)
Sliced vegetables (pepper, courgettes, carrots, onions)	15-20	Steam dish, perforated (2)
Green beans	20-25	Steam dish, perforated (2)
Asparagus	10-15	Steam dish, perforated (2)
Whole vegetables (artichokes, whole cauliflower, corn on the cob)	25-35	Steam dish, perforated (2)
Peeled potatoes (cut into quarters)	30-35	Steam dish, perforated (2)
Fish fillet (2 cm thickness)	15-20	Steam dish, perforated (2)
Prawns (raw/uncooked)	10-14	Steam dish, perforated (2)
Chicken breast	23-28	Steam dish, perforated (2)
Boiled eggs (hardboiled)	16-20	Steam dish, perforated (2)
Frozen yeast dumplings	25-30	Steam dish, perforated (2)

Food Item	Time (min.)	Accessory (shelf level)
White rice (basmati or pandan) (Use a flat pyrex dish, add double quantity of water)	30-35	Steam dish, perforated (2)
Milk rice (Use a flat pyrex dish, add double or four times quantity of milk)	40-50	Steam dish, perforated (2)
Fruit compote (Use a flat round glass pyrex, add 1 teaspoon sugar and 2 tbsp. water)	25-35	Steam dish, perforated (2)
Flan/Crème (6 dessert dishes, each 100 ml, cover dishes with foil)	20-25	Steam dish, perforated (2)
Egg custard (Use a large flat glass pyrex dish, cover dish with foil)	30-35	Steam dish, perforated (2)

Cooking Smart

Two level steam cooking

Use settings and times in this table as guide lines for steam cooking.

We recommend to always fill the water reservoir with fresh water to the maximum level. If you have different food with a similar preparation time, you can put all the items in the oven at the same time. Otherwise put in first the item with the longest preparation time.

Put steam dish on level 2 and the oven rack on level 4.

Food Item	Time (min.)	Accessory (shelf level)
2-level cooking: Dual Meals (fish fillets/sliced vegetables)	15-20	Oven rack (4) / Steam dish, perforated (2)
2-level cooking: Dual Meals (chicken breasts/whole vegetables)	25-30	Oven rack (4) / Steam dish, perforated (2)

We recommend to use a flat pyrex dish on oven rack.

Please increase the cooking time by 20-30 % than a kind of food if you want to cook many different foods at the same time.

Steam Convection / Steam Top Heat + Convection / Steam Bottom Heat + Convection

Use settings and times in this table as guide lines for baking and roasting.

We recommend to always fill the water reservoir with fresh water to the maximum level.

Food item	Combi. Steam mode	Temp. (°C)	Preheat	Steam level	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Puff pastry stripes (add grated cheese)	Steam Convection	200	0	Low	15-20	Baking tray (1)
Croissants (all ready made croissant dough)	Steam Convection	180	0	Low	20-25	Baking tray (1)
Homemade bread	Steam Bottom Heat + Convection	180	0	Mid	30-40	Oven rack (1)
Vegetable gratin / Potato gratin	Steam Convection	160-180	0	Mid	35-50	Oven rack (2)
Roast beef, 1 kg Medium-welldone	Steam Top Heat + Convection	1 st stage : 180 2 nd stage : 180	X	High	1 st stage : 25-35 2 nd stage : 25-35	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Whole chicken	Steam Top Heat + Convection	1 st stage : 210 2 nd stage : 210	X	High	1 st stage : 30-40 2 nd stage : 20-30	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Chicken pieces	Steam Top Heat + Convection	1 st stage : 210 2 nd stage : 210	X	High	1 st stage : 20-30 2 nd stage : 20-30	Oven rack (2) / Baking tray (1)

NOTE

- We recommend turning the food over 1st and 2nd stage.
- If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door, select **START**, and then press the **Dial Knob**.

Convection guide

Convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Convection mode.

Food Item	Temp. (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Hazelnut cake square mould	160-170	60-70	Oven rack (1)
Lemon cake ring-shaped or bowl mould	150-160	50-60	Oven rack (1)
Sponge cake	150-160	25-35	Oven rack (1)
Fruit flan base	150-170	25-35	Oven rack (1)
Flat streusel fruit cake (yeast dough)	150-170	30-40	Baking tray (2)
Croissants	170-180	10-15	Baking tray (1)
Bread rolls	180-190	10-15	Baking tray (1)
Cookies	160-180	10-20	Baking tray (2)
Oven chips	200-220	15-20	Baking tray (2)

Top Heat + Convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.

We recommend to preheat the oven using Top Heat + Convection mode.

Put meat on oven rack, follow shelf level advice in the table and use baking tray as oil pan on level 1.

Food Item	Temp. (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Roast beef (1 kg / medium)	170-190	60-90	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Pork shoulder joint / Roll (1 kg)	180-200	90-120	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Roast lamb / Leg of lamb (0.8 kg)	190-210	50-80	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Whole chicken (1.2 kg)	200-220	50-70	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Fish whole trouts (2 pcs. / 0.5 kg)	180-200	30-40	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Duck breast (0.3 kg)	180-200	25-35	Oven rack (2) / Baking tray (1)

Cooking Smart

Bottom Heat + Convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking and roasting. We recommend to preheat the oven with Bottom Heat + Convection mode.

Food Item	Temp. (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Homemade pizza	180-200	20-30	Baking tray (1)
Chilled pre-baked quiche / Pie	180-200	10-15	Oven rack (1)
Frozen self rising pizza	180-200	15-20	Baking tray (1)
Frozen pizza	180-200	15-25	Baking tray (1)
Chilled pizza	180-200	8-15	Baking tray (1)
Apple pie	160-180	60-70	Oven rack (1)
Puff pastry, apple filling	180-200	10-15	Baking tray (1)

Grilling guide

Large Grill

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling. Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food Item	1 st Time (min.)	2 nd Time (min.)	Accessory (shelf level)
Kebab spits	8-10	6-8	Oven rack (4) / Baking tray (1)
Pork steaks	7-9	5-7	Oven rack (4) / Baking tray (1)
Sausages	6-8	6-8	Oven rack (4) / Baking tray (1)
Chicken pieces	20-25	15-20	Oven rack (4) / Baking tray (1)
Salmon steaks	8-12	6-10	Oven rack (4) / Baking tray (1)
Sliced vegetables	15-20	-	Baking tray (4)
Toast	2-3	1-2	Oven rack (4)
Cheese toasts	3-5	-	Oven rack (4)

Fan Grill

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling. Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food Item	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Sausages	8-10	Oven rack (3)
Potato wedges	20-25	Oven rack (3)
Frozen oven chips	15-20	Baking tray (3)
Frozen croquettes	20-25	Baking tray (3)
Frozen nuggets	15-20	Baking tray (3)
Salmon steak	15-20	Oven rack (3) / Baking tray (1)
Fish fillet	12-17	Oven rack (3) / Baking tray (1)
Whole fish	15-20	Oven rack (3) / Baking tray (1)
Chicken pieces	30-40	Oven rack (3) / Baking tray (1)

Fan Conventional guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking and roasting. We recommend to preheat the oven with Fan Conventional mode.

Food Item	Temp. (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Lasagne	200-220	20-25	Oven rack (2)
Vegetables gratin	180-200	20-30	Oven rack (2)
Potato gratin	180-200	40-60	Oven rack (2)
Frozen pizza baguettes	160-180	10-15	Baking tray (2)
Marble cake	160-180	50-70	Oven rack (1)
Loaf cake	150-170	50-60	Oven rack (1)
Muffins	180-200	20-30	Oven rack (1)
Cookies	180-200	10-20	Baking tray (2)

Eco Convection

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The times of this category are suggested to not be preheated before cooking for saving more energy.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Oven rack	1	160-180	50-70
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Baking tray	2	190-200	60-70
Sausages, 0.3-0.5 kg	Oven rack + Baking tray	2 1	160-180	20-30
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Baking tray	2	180-200	30-40
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Baking tray	2	190-210	30-40
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Oven rack + Baking tray	2 1	200-220	25-35
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Oven rack + Baking tray	2 1	200-220	30-40
Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg	Oven rack + Baking tray	2 1	180-200	60-70
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Baking tray	2	200-220	20-30

Energy saving tip

- If cooking time is more than 30 minutes, you can switch off the oven 5-10 minutes before the end of the cooking time for energy saving. The residual heat will complete the cooking process.
- Please do not open the door frequently during cooking to keep the temperature in cavity and it will save the energy and time.

Intensive Cook guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.

We recommend to preheat the oven with Intensive (Top + Bottom + Convection) mode.

Food Item	Temp. (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Lasagne (2 kg)	180-200	20-30	Oven rack (1)
Vegetables gratin (2 kg)	160-180	40-60	Oven rack (1)
Potato gratin (2 kg)	160-180	60-90	Oven rack (1)
Roast beef (2 kg / medium)	160-180	60-90	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Whole duck (2 kg)	180-200	60-90	Oven rack (2) / Baking tray (1)
2 Whole chickens (1.2 kg each)	200-220	60-90	Oven rack (2) / Baking tray (1)

Pro-Roasting

This mode includes an automatic heating-up cycle over 200 °C.

The top heater and the convection fan is operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection.

This process is done while the top and the bottom heaters are operating.

This mode is suitable for meat roasts, poultry and fish.

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.

Food Item	Temp. (°C)	Time (hrs.)	Accessory (shelf level)
Roast beef	80-100	3:30-4:30	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Roast pork	90-110	3:30-4:00	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Duck breast	80-100	1:30-2:00	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Fillet of beef	80-100	1:30-2:00	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Pork fillet	80-100	1:30-2:00	Oven rack (2) / Baking tray (1)

Cooking Smart

Air Fry

Use temperatures and times in this table as guidelines for air frying. No preheating is required.

Food	Serving size (g)	Temp. (°C)	Cooking Time (min.)	Shelf level
Potatoes				
Frozen Oven Chips	500-1000	210-220	20-25	3
Frozen Oven Chips, Seasoned	500-1000	210-220	15-20	3
Frozen Tater Tots	500-1000	210-220	15-20	3
Frozen Hash Brown*	500-1000	210-220	15-20	3
Frozen Potato Wedges	500-1000	210-220	15-20	3
Homemade Oven Chips	500-1000	190-200	20-25	3
Homemade Potato Wedges*	500-1000	200-210	20-25	3
Frozen				
Frozen Chicken Nuggets	300-500	210-220	15-20	3
Frozen Chicken Wings*	500-1000	210-220	25-30	3
Frozen Onion Rings	300-500	210-220	10-15	3
Frozen Fish Fingers	300-500	210-220	15-20	3
Frozen Chicken Strips	500-1000	210-220	20-25	3
Frozen Churros	300-500	190-200	10-15	3
Poultry				
Fresh Drumsticks*	500-1000	200-210	30-35	3
Fresh Chicken Wings*	300-500	200-210	27-32	3
Chicken Breasts, Breaded*	300-500	200-210	25-30	3

Food	Serving size (g)	Temp. (°C)	Cooking Time (min.)	Shelf level
Vegetables				
Asparagus, Breaded	100-300	200	15-20	3
Egg Plants, Breaded	200-400	200	15-20	3
Mushroom, Breaded	100-300	200	15-20	3
Onions, Breaded	100-300	200	15-20	3
Cauliflowers, Breaded	300-500	190-200	15-20	3
Vegetable Mix, Breaded	300-500	200	15-20	3

* Turnover after 2/3 of the cooking time.

NOTE

- Place a baking sheet or tray on the rack below the Air fry tray for getting any drippings. This will help to reduce splatter and smoke.
- Before using a baking sheet, check the maximum allowable temperature of baking sheet.
- For cooking fresh or homemade foods, spread the oil over a larger area more evenly, crisping up the food more effectively.

Multi-level Cook (Special)

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Multi-level Cook mode.

Food Item	Temp. (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Small cakes	150-160	20-30	2 baking trays (4+2)
Mini pies	160-180	20-30	2 baking trays (4+2)
Croissants	160-180	20-30	2 baking trays (4+2)
Puff pastry	180-200	30-40	2 baking trays (4+2)
Cookies	170-190	15-20	2 baking trays (4+2)
Lasagne	160-180	30-45	Oven rack (4) / Baking Tray (2)
Frozen oven chips	180-200	30-50	2 baking trays (4+2)
Frozen nuggets	180-200	20-30	2 baking trays (4+2)
Frozen pizza	200-220	20-30	Oven rack (4) / Baking Tray (2)

Test dishes

According to standard EN 60350

1. Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven. Insert baking tray with slanted side towards the door front.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
Small cakes	Baking tray	1	Fan conventional	150-160	20-30
		1	Convection	150-160	20-25
	Baking tray + Baking tray	2 + 4	Multi-Level Cook	150-160	20-30
Fatless sponge cake	Springform cake tin on Big grid (Dark coated, Ø 26 cm)	1	Conventional	150-160	20-30
		1	Convection	150-160	30-35
Shortbread	Baking tray	1	Conventional	150-160	20-30
		1	Convection	150-160	20-30
Apple yeast tray cake	Baking tray	1	Conventional	150-160	40-50
		1	Convection	150-160	45-55
Apple pie	Big grid + 2 Springform cake tins * (Dark coated, Ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Bottom Heat + Convection	170-190	70-90

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

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Grill function.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
White bread toasts	Oven rack	4	Grill	250	1 st 1-2 2 nd 1-2
Beef burgers (12 ea)	Oven rack + Baking tray (to catch drippings)	4+2	Grill	250	1 st 10-15 2 nd 10-15

Maintenance

Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door and the door sealing (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

If there are fingerprints, grease, or stains on the exterior (such as the door surface or display), clean with a soft cloth with a glass cleaner or neutral detergent, and then wipe dry with a soft, clean, dry cloth.

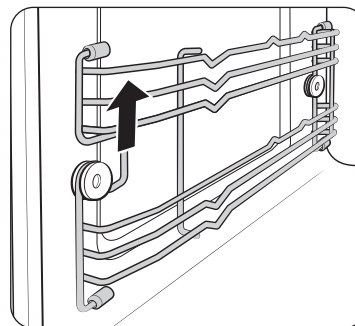
To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the cavity.
2. Heat the oven for 10 minutes at max temperature of the oven mode.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

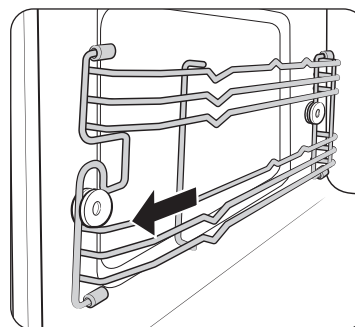
CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Side racks (applicable models only)



1. Lift up the front of the rack to release it from the holder.



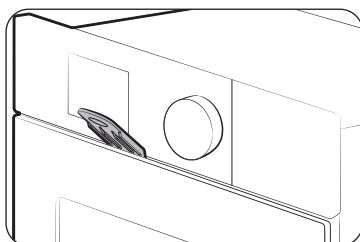
2. Pull the rack forward to remove it.
3. Remove the other side rack in the same way.
4. Clean both side racks.
5. When done, follow steps 1 to 2 in reverse order to assemble them.

NOTE

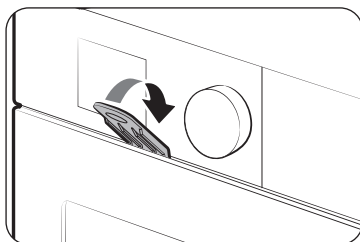
The oven operates without the side racks and racks in position.

Opening the door manually

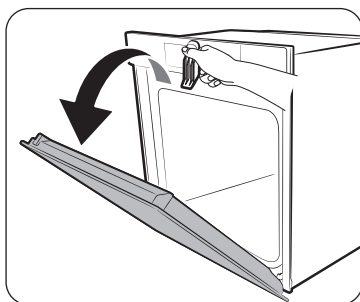
If the door is not opened automatically and want to open it manually, you can open it by using door opener.



1. Insert the door opener into the gap between the door and the control panel.



2. Lift up the door opener.



3. The door will open manually.

⚠ WARNING

- The door can get hot. Use oven gloves while opening the door manually.
- A lot of steam can escape if the door is opened manually. The steam can cause burns. Step back and wait until the steam has dissipated before taking the food out of the oven.

📖 NOTE

If the door is not opened automatically, unplug the power cord for cooling enough time. When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The display option is off.	Turn the display option on. It is normal for the current time to disappear a few minutes after the display option has been turned on.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.

Problem	Cause	Action
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning the food over, select Continue, and then press the Dial Knob.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.

Problem	Cause	Action
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The door cannot closed.	If the auto door motor is not initialized.	Push the door with your hand to keep the door closed, and touch the door auto open button to initialize.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the door stays open for a long time. Close and reopen the door or press the "Light" button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	Turn the food over when the notification pops up, select OK, and then press the Dial Knob. Then, select Continue, and then press the Dial Knob to resume process.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.

Problem	Cause	Action
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
Steam leaks from the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

Problem	Cause	Action
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Description	Action
C-20	The temperature sensor is open.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
	The temperature sensor is short.	
C-70	The steam sensor is open.	
	The steam sensor is short.	
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	
C-F1	Only occurs when EEPROM Read or Write is not working.	
C-d4	The auto door motor is malfunction.	
C-21	This code appears when the oven temperature high. In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.)	Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the oven.
C-F2		Stop the oven and then try again.
C-d0	The touch key is malfunction.	Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power Source		230 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	2850 W
	Grill	2550 W
	Convection	2500 W
	Steam	2850 W
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 X 456 X 570 mm
	Built-in	560 X 446 X 549 mm
Volume		50 liter
Weight	Net	33.4 Kg
	Shipping	41.1 Kg

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG		SAMSUNG
Model identification		NQ5B7993A**
Energy Efficiency Index per cavity (EEI _{cavity})		80.3
Energy Efficiency Class per cavity		A+
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC _{electric cavity})		-
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC _{electric cavity})		0.61kWh/cycle
Number of cavities		1
Heat source per cavity (electricity or gas)		electricity
Volume per cavity (V)		50 L
Type of oven		Built-in
Mass of the appliance (M)		33.4 Kg
Overall Standby Power consumption (W) (All network ports is "on" condition)		1.9 W
Period of time for the power management (min)		20 min.
WiFi	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W
	Period of time for the power management (min)	20 min.
Off mode	Power consumption	0.5 W
	Period of time for the power management (min)	30 min.

Data determined according to standard EN 60350-1, EN 50564, Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014, and Regulation (EC) No 1275/2008.

Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over.
Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven.
- Wherever possible cook more than one item at a time.

NOTE

Hereby, Samsung declares that this radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements in the UK. The full text of the EU declaration of conformity and the UK declaration of conformity is available at the following internet address: The official Declaration of conformity may be found at <http://www.samsung.com>. go to Support > Search Product Support and enter the model name.

CAUTION

The 5 GHz WLAN function of this equipment may only be operated indoors in all EU countries and in the UK.

	Frequency range	Transmitter power (Max)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software. You may obtain the complete corresponding source code for a period of three years after the last shipment of this product by contacting our support team via <http://opensource.samsung.com> (Please use the "Inquiry" menu.)

It is also possible to obtain the complete corresponding source code in a physical medium such as a CD-ROM; a minimal charge will be required.

The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 leads to the open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.



Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Kombi-Dampfofen

Benutzerhandbuch

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Inhalt

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung	3
In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet	3
Sicherheitshinweise	3
Wichtige Hinweise zur Sicherheit	3
Korrekte Entsorgung von Altgeräten	6
Aufstellen des Geräts	7
Lieferumfang	7
Einbauanleitung	8
Einbau in einen Küchenschrank	8
Vor der ersten Verwendung	11
Bedienfeld	11
Anfangseinstellungen	11
Seitengitter	12
Wasserbehälter	12
Automatische Tür	13
Bedienung	14
Betriebsarten	14
Kombibetrieb mit Dampf	16
Spezielle Funktion	18
Automatisches Garen	19
Automatisches Auftauen	20
Timer	20
Reinigung	21
Einstellungen	22
Verriegeln	24

Verwendung	24
Automatisches Garen	24
Automatisches Auftauen	28
Manuelles Garen	29
Testgerichte	35
Pflege	36
Reinigung	36
Manuelles Öffnen der Gerätetür	37
Austausch (reparatur)	37
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	37
Problembeseitigung	38
Problembeschreibungen	38
Informationscodes	41
Technische Daten	42
Anhang	42
Produktdatenblatt	42
Open Source-Angaben	43

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

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

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet

WARNUNG

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

VORSICHT

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Backofens darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät unter Beachtung der einschlägigen Sicherheitshinweise an das Stromnetz anzuschließen.

Wichtige Hinweise zur Sicherheit

WARNUNG

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

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

Die Trennvorrichtung muss in die feste Verkabelung gemäß den Verdrahtungsvorschriften integriert werden.

Dieses Gerät sollte nach der Installation von der Stromversorgung getrennt werden dürfen. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein den Anschlussvorschriften entsprechender Schalter eingebaut wird.

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

Sicherheitshinweise

Die angegebene Befestigungsmethode sollte nicht von Klebstoffen abhängen, da diese nicht als zuverlässiges Befestigungsmittel angesehen werden.

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

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

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

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

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, müssen überschüssige Flüssigkeiten vor der Reinigung entfernt werden, und alle Utensilien sollten während der Dampfreinigung oder Selbstreinigung nicht im Backofen gelassen werden. Die Reinigungsfunktion hängt vom jeweiligen Modell ab.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Reinigung heißer als normalerweise üblich werden. Daher sollten Kinder ferngehalten werden. Die Reinigungsfunktion hängt vom jeweiligen Modell ab.

Verwenden Sie nur den für diesen Backofen empfohlenen Temperaturfühler. (Nur Modell mit Fleischsonde)

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

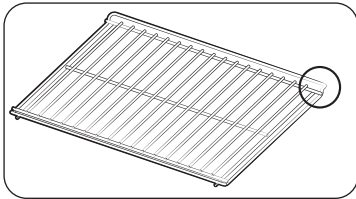
WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

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

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

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

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



Bitte legen Sie die hochgeklappte Rahmenseite nach hinten um, um die Ruheposition beim Kochen großer Mengen zu unterstützen. (Hängt vom jeweiligen Modell ab)

⚠ VORSICHT

Wenn der Backofen beim Transport beschädigt wurde, schließen Sie ihn nicht an.

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

Im Falle einer Störung oder Beschädigung des Geräts versuchen Sie nicht, das Gerät zu betreiben. Reparaturen sollten nur von einem zugelassenen Techniker durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für Sie und andere führen. Wenn Ihr Backofen repariert werden muss, wenden Sie sich an ein SAMSUNG-Kundendienstzentrum oder Ihren Händler.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen den Backofen nicht berühren.

Der Backofen sollte über einen zugelassenen Trennschalter oder eine Sicherung an das Stromnetz angeschlossen werden. Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

Während der Reparatur oder Reinigung sollte die Stromversorgung des Geräts abgeschaltet werden.

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe des Backofens anschließen.

Wenn dieses Gerät über eine Dampf- bzw. Dampfgarfunktion verfügt, betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn die Wasserversorgungskartusche beschädigt ist. (Nur Modelle mit Dampf- bzw. Dampfgarfunktion)

Wenn die Kartusche Risse oder Brüche aufweist, verwenden Sie sie nicht und wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum. (Nur Modelle mit Dampf- bzw. Dampfgarfunktion)

Dieser Backofen ist nur zum Garen von Haushaltslebensmitteln bestimmt.

Während des Betriebs werden die Innenflächen des Backofens so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie Heizelemente oder Innenflächen des Backofens erst, nachdem sie Zeit zum Abkühlen hatten.

Lagern Sie niemals entflammables Material im Gerät.

Die Backofenoberflächen werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit bei hoher Temperatur betrieben wird.

Seien Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig, da heiße Luft und Dampf schnell entweichen können.

Beim Garen von Speisen, die Alkohol enthalten, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdampfen und der Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Backofens in Berührung kommt.

Nutzen Sie zu Ihrer Sicherheit keine Dampf- oder Hochdruckreiniger.

Kinder sollten in sicherer Entfernung gehalten werden, wenn der Backofen in Betrieb ist.

Tiefkühlkost wie Pizza sollte auf dem großen Rost gegart werden. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.

Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Backofens, wenn er heiß ist. Dies könnte zu Schäden an der Emailoberfläche führen.

Die Backofentür muss während des Garens geschlossen sein.

Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche oder Formen darauf. Die Aluminiumfolie blockiert die Hitze, was zu Schäden an den emaillierten Oberflächen und zu schlechten Garergebnissen führen kann.

Fruchtsäfte hinterlassen Flecken, die auf den emaillierten Oberflächen des Backofens dauerhaft bleiben können.

Wenn Sie sehr saftige Kuchen backen, verwenden Sie die tiefe Pfanne.

Stellen Sie kein Backgeschirr auf der geöffneten Backofentür ab.

Sicherheitshinweise

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

Treten Sie nicht gegen die Gerätetür, lehnen Sie sich nicht dagegen und setzen Sie sich nicht darauf. Stellen Sie auch keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür.

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit unnötig viel Kraft.

WARNUNG: Trennen Sie das Gerät auch nach Abschluss des Garvorgangs nicht vom Stromnetz.

WARNUNG: Lassen Sie die Gerätetür nicht offen stehen, während der Backofen gart.

WARNUNG: Wenn sich die Gerätetür automatisch öffnet, können Kinder oder Haustiere getroffen und verletzt werden. Stellen Sie sicher, dass sich keine Kinder oder Haustiere in Reichweite der Gerätetür befinden. (Nur Modell mit automatischer (Griffloser) Tür)

WARNUNG: Wenn Sie die Gerätetür schließen oder öffnen, während das Produkt in Betrieb ist, achten Sie darauf, Ofenhandschuhe oder Topflappen zu verwenden. Wenn Sie die Gerätetür mit bloßen Händen berühren, können Sie sich Verbrennungen zuziehen, da die Oberfläche der Tür heiß ist. (Nur Modell mit automatischer (Griffloser) Tür)

Korrekte Entsorgung von Altgeräten



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf einem Elektro- oder Elektronikgerät, der Verpackung, Gebrauchsanweisung oder dem Garantieschein weist darauf hin, dass das Elektro- oder Elektronikgerät nicht im unsortierten Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.

Sie sind verpflichtet, dieses Gerät und Zubehörteile einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle zerstörungsfrei vom Altgerät zu trennen.

Vertreiber von Elektro- oder Elektronikgeräten, einschließlich des Lebensmitteleinzel-, Fernabsatz- und Versandhandels, sind ab einer bestimmten Verkaufs-, Lager- bzw. Versandflächengröße gesetzlich grundsätzlich zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn Sie bei dem Vertreiber ein neues Gerät kaufen oder es sich um ein kleines Altgerät handelt, das bestimmte Maße nicht überschreitet. Nähere Informationen und Einzelheiten zu diesen Rücknahmemöglichkeiten und -pflichten erhalten Sie von dem jeweiligen Vertreiber.

Endnutzer einschließlich privater Nutzer wenden sich an ihren öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät für eine umweltfreundliche Entsorgung zurückgeben können. Gewerblichen Endnutzern stehen zusätzliche herstellerspezifische Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können.

Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

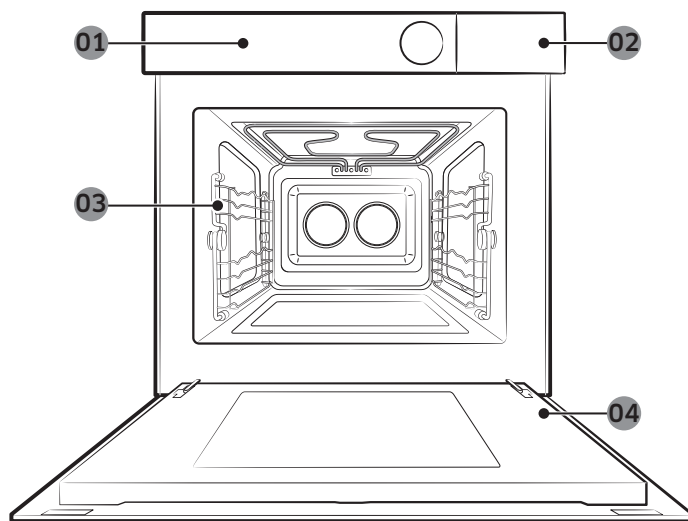
Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien finden Sie unter www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Aufstellen des Geräts

Lieferumfang

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

Überblick über das Gerät



01 Bedienfeld

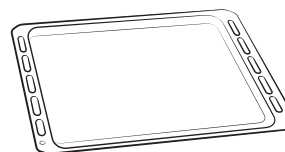
02 Wasserbehälter

03 Seitengitter

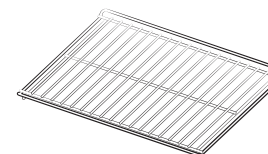
04 Gerätetür

Zubehör

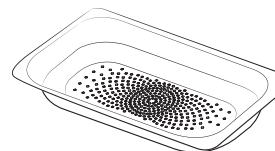
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen behilflich sein können.



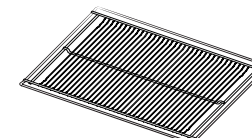
Backblech



Ofenrost



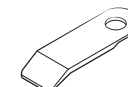
Dampfschüssel



Heißluftfrittiergestell
(Nützlich für den Heißluftfrittiermodus.)



3 Schrauben (M4 L25)



Türöffner

HINWEIS

Informationen zu dem für Ihre Speisen am besten geeigneten Zubehör erhalten Sie im Abschnitt **Verwendung** auf Seite 24.

Aufstellen des Geräts

Einbauanleitung

Allgemeine technische Informationen

Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz	
Abmessungen (B x H x T)	Einbauschränk	595 x 456 x 570 mm
	Einbaugerät	560 x 446 x 549 mm

Das Gerät erfüllt die zutreffenden EU-Normen.

Entsorgung von Verpackung und Gerät:

Die Verpackung kann recycelt werden.

Die Verpackung kann aus folgenden Materialien bestehen:

- Pappe,
- PE-Folie (Polyethylen),
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Sorgen Sie für eine umweltbewusste Entsorgung dieser Materialien unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.

Informationen zur umweltbewussten Entsorgung von Haushaltsgeräten erhalten Sie bei den örtlichen Behörden.

Sicherheit

- Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal angeschlossen werden.
- Dieses Gerät ist NICHT für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken vorgesehen.
- Das Gerät darf ausschließlich in Privathaushalten zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Während und nach dem Gebrauch ist das Gerät heiß.
- Bei Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.

Stromanschluss

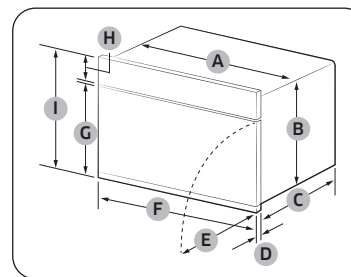
Das Stromversorgungsnetz, an das das Gerät angeschlossen wird, muss die gesetzlichen und örtlichen Bestimmungen erfüllen.

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

Einbau in einen Küchenschrank

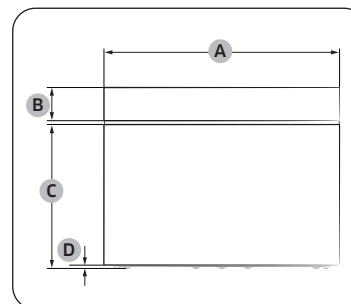
Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau (Dieses Produkt ist für Einbauprodukte bestimmt.)



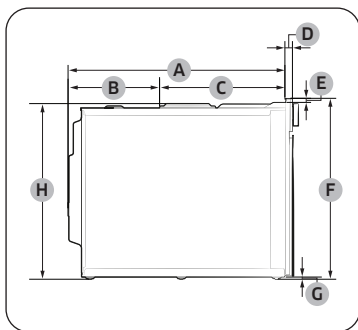
Gerät (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



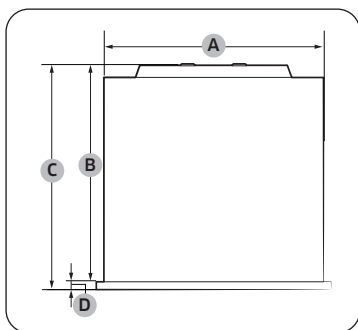
Gerät (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



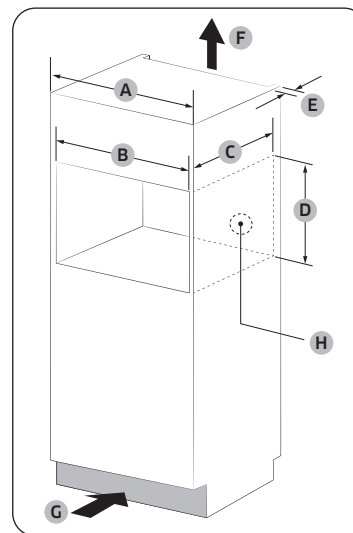
Gerät (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



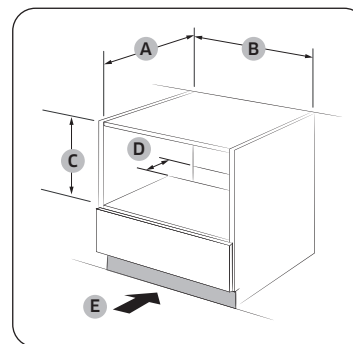
Gerät (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Einbauschrank (mm)

A	600
B	Min. 564 bis 568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Aussparung für Stromanschluss (30 Ø-Aussparung)



Unterbauschrank (mm)

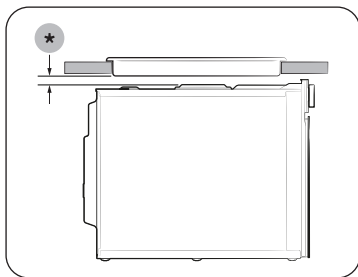
A	Min. 550
B	Min. 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm ²

HINWEIS

Die erforderliche Mindesthöhe (C) gilt für den Einbau nur des Ofens

Aufstellen des Geräts

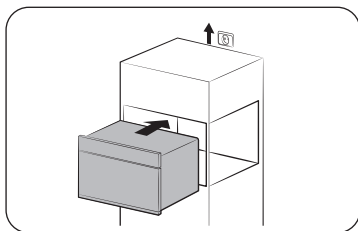
Aufstellen des Geräts



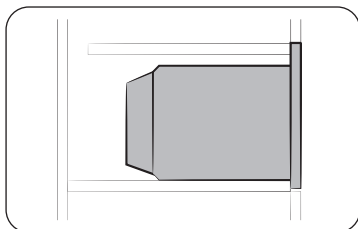
Einbau mit einem Kochfeld

Wenn Sie über dem Ofen ein Kochfeld einbauen möchten, müssen in der Installationsanleitung des Kochfelds nachlesen, wie groß der Platzbedarf für den Einbau ist (*).

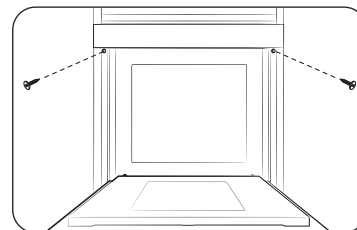
Einbauen des Geräts



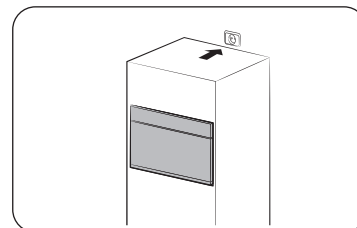
1. Schieben Sie das Gerät teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.



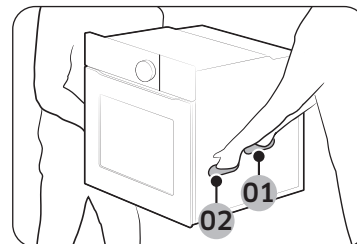
2. Schieben Sie das Gerät vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.



3. Befestigen Sie das Gerät mit den beiden im Lieferumfang enthaltenen Schrauben (4 x 25 mm).



4. Stellen Sie den Stromanschluss her. Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.



Halten Sie das Gerät beim Herausnehmen aus der Verpackung an den 2 Griffen seitlich am Gerät.

01 Seitlicher Griff 1

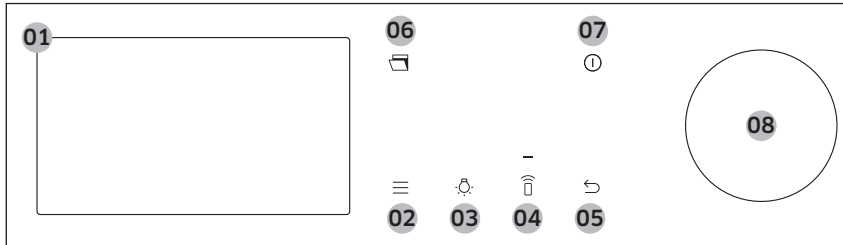
02 Seitlicher Griff 2

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

Vor der ersten Verwendung

Bedienfeld

Das Bedienfeld des Ofens verfügt über eine Anzeige (kein Touchscreen), einen Drehknopf und Sensortasten, mit denen Sie den Ofen bedienen können. Bitte lesen Sie die folgenden Informationen, um mehr über das Bedienfeld des Ofens zu erfahren.



01	Bildschirm	Hier werden das Menü, Informationen und der Garfortschritt angezeigt.
02	Optionen	Tippen Sie hier, um die Liste der Optionen anzuzeigen.
03	Helligkeit	Tippen Sie hier, um die Ofenbeleuchtung ein- bzw. auszuschalten.
04	Intelligente Steuerung	Tippen Sie hier, um die Funktion Intelligente Steuerung ein- bzw. auszuschalten. HINWEIS Vor Verwendung dieser Funktion aktivieren Sie bitte Einfache Verbindung.
05	Zurück	Tippen Sie hier, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.
06	Tür öffnen	Hier tippen, um die Tür automatisch zu öffnen.
07	Leistung	Tippen Sie hier, um den Bildschirm ein- bzw. auszuschalten.
08	Drehrad	Sie können in den verschiedenen Menüs und Listen navigieren, indem Sie das Drehrad nach links oder rechts drehen. Um Ihnen zu zeigen, wo Sie sich auf dem Bildschirm befinden, wird der jeweilige Eintrag unterstrichen angezeigt. Drücken Sie auf das Drehrad, um den unterstrichenen Eintrag auszuwählen.

Anfangseinstellungen

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

1. Wählen Sie auf dem Begrüßungsbildschirm **Einrichtung starten**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Stellen Sie die Sprache ein.
 - a. Wählen Sie die Sprache aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - b. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Stimmen Sie den „**Allgemeine Bedingungen**“ und der „**Datenschutzrichtlinie**“ zu.
4. Verbinden Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App.
 - a. Wählen Sie Mobile Erfahrung auf dem Bildschirm, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - b. Scannen Sie den QR-Code auf dem Bildschirm mit Ihrem Smartphone und befolgen Sie die Anweisungen auf Ihrem Mobilgerät, um die Verbindung herzustellen.
 - Wenn Sie diesen Schritt nicht fortsetzen möchten, wählen Sie **Überspringen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den nächsten Schritt auszuführen.
 - c. Sobald die Meldung erscheint, dass die Verbindung hergestellt wurde, tippen Sie auf **OK**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Stellen Sie die Zeitzone ein.
 - a. Wählen Sie die Zeitzone aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - b. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Stellen Sie das Datum ein.
 - a. Wählen Sie den Tag, den Monat und das Jahr aus. Drücken Sie nach Auswahl der einzelnen Elemente auf das **Drehrad**.
 - b. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

HINWEIS

Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App Netzwerk verbunden haben.

Vor der ersten Verwendung

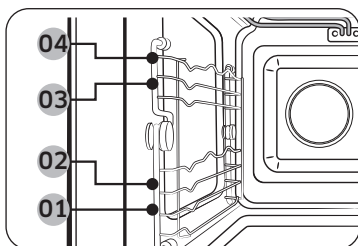
7. Wählen Sie die Zeit aus.
 - a. Stellen Sie die Stunden und Minuten ein. Drücken Sie nach Auswahl der einzelnen Elemente auf das **Drehrad**.
 - b. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

HINWEIS

Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App Netzwerk verbunden haben.

8. Wählen Sie **Fertig** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die Einstellung abzuschließen.
 - Der Bildschirm mit der Anleitung für die Erstbenutzung wird angezeigt. Sie können **WEITERE INFORMATIONEN** wählen und dann auf das **Drehrad** drücken, um die Anleitung anzuzeigen, oder **SPÄTER** auswählen und auf das **Drehrad** drücken, um diesen Schritt zu überspringen.

Seitengitter

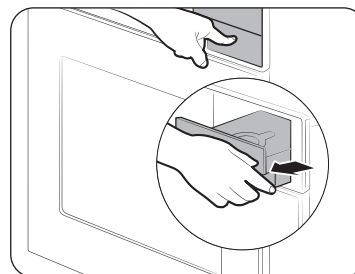


- 01 Einschub 1
- 02 Einschub 2
- 03 Einschub 3
- 04 Einschub 4

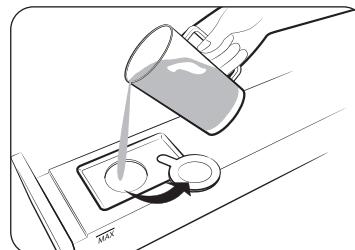
- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.

Wasserbehälter

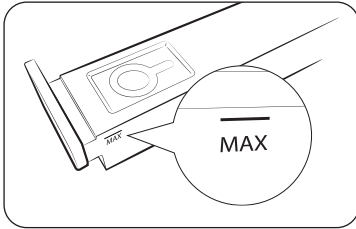
Der Wasserbehälter wird für die Dampffunktionen benötigt. Füllen Sie ihn vor dem Dampfgaren mit Wasser.



1. Der Wasserbehälter befindet sich oben rechts am Gerät. Drücken Sie auf die Abdeckung, um sie zu öffnen, und ziehen Sie den Behälter heraus, um ihn zu entfernen.

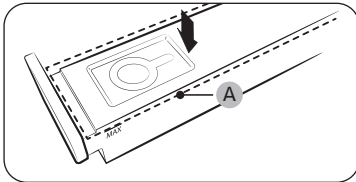


2. Öffnen Sie die Verschlusskappe, und füllen Sie 600 ml Trinkwasser in den Wasserbehälter.
3. Schließen Sie den Behälterdeckel, setzen Sie den Behälter wieder ein und schließen Sie die Abdeckung.



HINWEIS

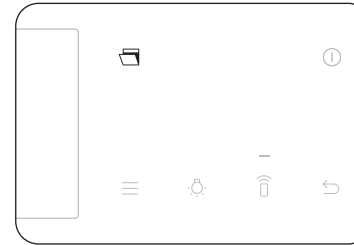
Überschreiten Sie nicht die maximale Einfüllhöhe.



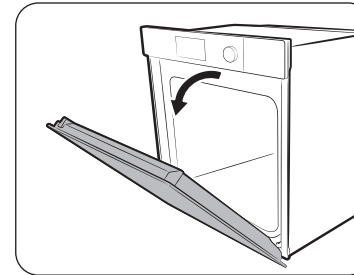
HINWEIS

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

Automatische Tür



1. Drücken Sie die Taste **Automatische Tür**.



2. Die Tür öffnet sich automatisch.

⚠ VORSICHT

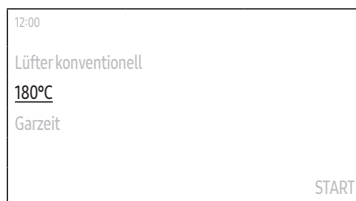
Wenn sich die Gerätetür automatisch öffnet, können Kinder oder Haustiere getroffen und verletzt werden. Stellen Sie sicher, dass sich keine Kinder oder Haustiere in Reichweite der Gerätetür befinden.

Bedienung

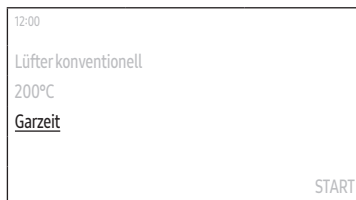
Betriebsarten



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie den gewünschten Kochmodus aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**. (Detaillierte Informationen zu den einzelnen Betriebsarten finden Sie unter „Beschreibungen zum Ofenmodus“ auf Seite 15.)



3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
 - Die Standardtemperatur und der Temperaturbereich unterscheiden sich je nach Kochmodus.



4. Wählen Sie **Garzeit** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
 - Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.
5. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Sie können zwischen **Ofen ausschalten**, **Temperatur beibehalten** oder **Warmhalten** wählen.
 - Großer Grill unterstützt nicht die **Warmhalten**-Option.

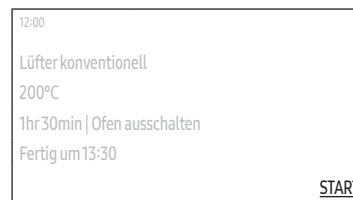
HINWEIS

Wenn Sie mit dem Garen beginnen, ohne eine Garzeit einzustellen, oder wenn Sie **Temperatur beibehalten** für Ihre gewählte Option einstellen, müssen Sie den Ofen manuell ausschalten.



6. Wählen Sie **Fertig um** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Endezeit einzustellen.

- Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann die Garzeit abgelaufen sein wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)



7. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

- Wenn Sie die Endezeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
- Wenn Sie die Endezeit geändert haben, passt der Ofen die Startzeit automatisch so an, dass der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

HINWEIS

- Sie können die Temperatur und die Garzeit während des Garens ändern.
- Wählen Sie beim Garen **Pause**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den Vorgang anzuhalten. Nachdem Sie das Garen angehalten haben, können Sie den Garvorgang entweder beenden oder fortsetzen.
 - Wählen Sie **OFF** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den Garvorgang zu beenden.
 - Wählen Sie **Fortsetzen** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, wird auf dem Bildschirm **+5 mins** angezeigt.
 - Sie können **+5 mins** wählen, und auf das **Drehrad** drücken, um den Garvorgang um weitere 5 Minuten zu verlängern.

Bedienung

Beschreibungen zum Ofenmodus

Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Heißluft	40-250	160
	Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.	
Lüfter konventionell	40-250	180
	Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt und mit Lüftern verteilt. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.	
Öko-Heißluft	40-250	160
	Bei Auswahl von Öko-Heißluft kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Zwar verlängert sich bei dieser Betriebsart geringfügig die Garzeit, die Garergebnisse werden dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Beachten Sie, dass bei dieser Betriebsart kein Vorheizen erforderlich ist. HINWEIS Die Betriebsart Öko-Heißluft wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN60350-1 herangezogen.	
Großer Grill	150-250	220
	Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).	
Heißluftgrill	40-250	180
Die durch die beiden oberen Heizelemente erzeugte Wärme wird mit dem Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch oder Fisch.		

Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Oberhitze + Heißluft	40-250	180
	Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Gerichten, bei denen eine knusprige Kruste erwünscht ist (z. B. Fleisch oder Lasagne).	
Unterhitze + Heißluft	40-250	200
	Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Pizza, Brot oder Kuchen.	
Intensivgaren	40-250	220
	Bei Auswahl von Intensivgaren werden alle Heizelemente abwechselnd eingeschaltet, um die Wärme im Garraum gleichmäßig zu verteilen. Diese Betriebsart eignet sich für große Portionen, z. B. von Gratins oder Pasteten.	
Anbraten	80-200	160
	Bei Auswahl von Anbraten wird automatisch ein Vorheizzyklus gestartet, der so lange läuft, bis im Garraum eine Temperatur von 220 °C erreicht ist. Danach werden das obere Heizelement und der Heißluftventilator eingeschaltet, um zum Beispiel Fleisch scharf anzubraten. Nach dem Anbraten wird das Fleisch bei Niedertemperatur fertig gegart. Diese Betriebsart eignet sich für Rind, Geflügel oder Fisch.	
Heißluftfrittieren	150-250	220
	Beim Heißluftfrittiermodus wird Heißluft verwendet, um knusprigere und gesündere gefrorene oder frische Lebensmittel ohne oder mit weniger Öl als beim normalen Heißluftbetrieb zu erhalten. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie diesen Modus zusammen mit einem Heißluftfrittierblech verwenden. Befolgen Sie die Rezept- bzw. Packungsanweisungen bezüglich Temperatur, Zeit und Menge.	

Bedienung

Kombibetrieb mit Dampf

VORSICHT

Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter gefüllt ist, ehe Sie die dampfunterstützten Modi verwenden.



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie den gewünschten Kochmodus aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**. (Detaillierte Informationen zu den einzelnen Betriebsarten finden Sie unter „Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf“ auf Seite 17.)

- Wenn Sie **Dampfgaren** ausgewählt haben, fahren Sie bitte mit **Schritt 4** fort. (**Schritt 2 bis 3** sind bei **Dampfgaren** nicht zutreffend.)

3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
 - Die Standardtemperatur und der Temperaturbereich unterscheiden sich je nach Kochmodus.



4. Dampfstufe einstellen
 - Die Standardeinstellung lautet „Mittel“.



5. Wählen Sie **Garzeit** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

- Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.

6. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

- Sie können zwischen **Ofen ausschalten**, **Temperatur beibehalten** oder **Warmhalten** wählen.

HINWEIS

Wenn Sie mit dem Garen beginnen, ohne eine Garzeit einzustellen, oder wenn Sie **Temperatur beibehalten** für Ihre gewählte Option einstellen, müssen Sie den Ofen manuell ausschalten.

7. Wählen Sie **Fertig um** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Endezeit einzustellen.

- Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann die Garzeit abgelaufen sein wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)



8. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

- Wenn Sie die Endezeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
- Wenn Sie die Endezeit geändert haben, passt der Ofen die Startzeit automatisch so an, dass der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



HINWEIS

- Sie können die Temperatur und die Garzeit während des Garens ändern.
- Wählen Sie beim Garen **Pause**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den Vorgang anzuhalten. Nachdem Sie das Garen angehalten haben, können Sie den Garvorgang entweder beenden oder fortsetzen.
 - Wählen Sie **OK** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den Garvorgang zu beenden.
 - Wählen Sie **Fortsetzen** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, wird auf dem Bildschirm **+5 mins** angezeigt.
 - Sie können **+5 mins** wählen, und auf das **Drehrad** drücken, um den Garvorgang um weitere 5 Minuten zu verlängern.

Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf

Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Dampfgaren	-	-
	Um Lebensmittel zu kochen, wird der heiße Dampf aus dem Dampferzeuger durch mehrere Dampfdufen in den Ofen gegeben. Diese Betriebsart ist zum Kochen von Gemüse, Fisch, Eiern, Früchten und Reis geeignet.	
Dampf, Heißluft	100-230	160
	Die vom Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Die Dampfintensität kann in drei Stufen eingestellt werden: Niedrig, Mittel und Hoch. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere für Blätterteig, Hefeteig, Brot und Pizza sowie zum Braten von Fleisch und Fisch.	
Dampf, Oberhitze + Heißluft	100-230	180
	Die vom oberen Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch.	
Dampf, Unterhitze + Heißluft	100-230	200
	Die vom unteren Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen von Gerichten wie Pizza oder gedeckter Apfelkuchen, die einen krossen Boden haben sollen.	

HINWEIS

- Füllen Sie den Wasserbehälter immer mit frischem Wasser, wenn Sie in einer dieser Betriebsarten kochen.
- Um Kalkablagerungen zu vermeiden, wischen Sie nach Verwendung der dampfunterstützten Programme immer die Feuchtigkeit im Inneren des Ofens ab.

Spezielle Funktion



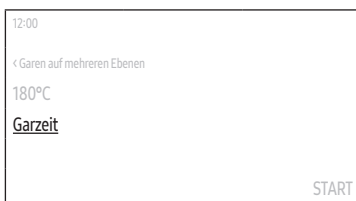
1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie **Spezielle Funktion**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.



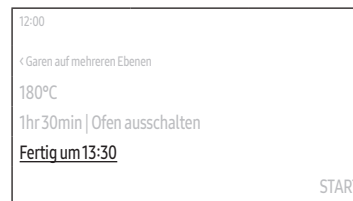
3. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**. (Detaillierte Informationen zu den einzelnen Funktionen finden Sie unter „Beschreibung der Spezielle Funktion“ auf Seite 18.)



4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
 - Die Standardtemperatur und die Temperatur unterscheiden sich je nach Kochmodus.



5. Wählen Sie **Garzeit** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
 - Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.



6. Wählen Sie **Fertig um** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Endezeit einzustellen.
 - Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann das Garen beendet wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)



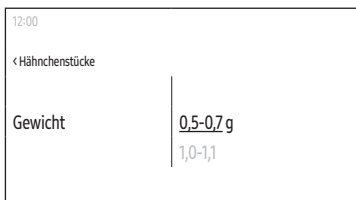
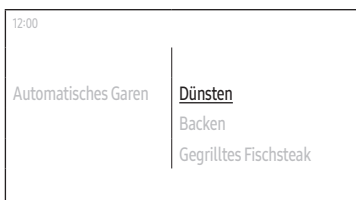
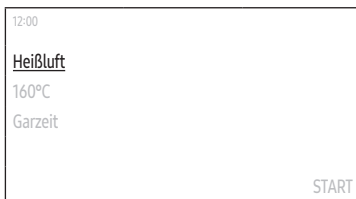
7. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Wenn Sie die Endezeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
 - Wenn Sie die Endezeit geändert haben, passt der Ofen die Startzeit automatisch so an, dass der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Beschreibung der Spezielle Funktion

Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Garen auf mehreren Ebenen	40-250	160
	Dieser Modus eignet sich hervorragend, um mehrere Gerichte gleichzeitig auf zwei verschiedenen Einschubhöhen zuzubereiten.	
Warmhalten	60-100	60
	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.	

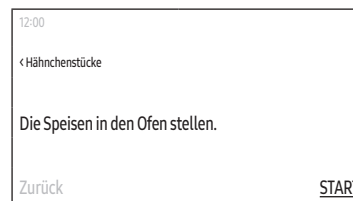
Automatisches Garen

Der Ofen verfügt über 35 Automatisches Garen-Programme. Mit Hilfe der Programme für automatisches Garen können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur werden entsprechend dem ausgewählten Programm eingestellt.



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie **Automatisches Garen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

3. Wählen Sie die Kategorie aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „Automatisches Garen“ auf Seite 24 im Abschnitt „Verwendung“.)
5. Lesen Sie den Hinweis, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Wählen Sie das Gewicht aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Dieser Schritt ist in einigen Programmen möglicherweise nicht enthalten.
 - Das mögliche Gewicht richtet sich nach dem ausgewählten Programm.

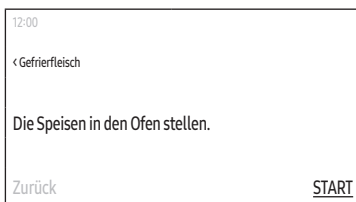
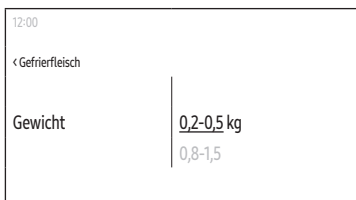
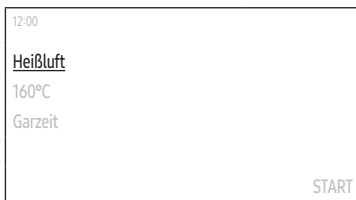


7. Gießen Sie das Wasser wie auf dem Bildschirm gezeigt in den Wasserbehälter, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Dieser Schritt ist in einigen Programmen möglicherweise nicht enthalten.
8. Bereiten Sie die Speisen gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**.
9. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

Bedienung

Automatisches Auftauen


Der Ofen verfügt über 5 Automatisches Auftauen-Programme. Nutzen Sie diese Funktion zum bequemen Auftauen von Lebensmitteln. Die Einstellungen für Garzeit, Temperatur und Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch konfiguriert.




1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie **Automatisches Auftauen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „Automatisches Auftauen“ auf Seite 28 im Abschnitt „Verwendung.“)
4. Wählen Sie das Gewicht aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Das mögliche Gewicht richtet sich nach dem ausgewählten Programm.
5. Bereiten Sie die Speisen gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**.
6. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

Timer



Hinzufügen eines neuen Timers

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie zuerst Timer auf dem Bildschirm und dann **+**, und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**.
 - Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie den Timer zum ersten Mal hinzufügen.
4. Stellen Sie die Uhrzeit ein.


Bearbeiten von vorhandenen Timern

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie den Timer, den Sie bearbeiten möchten, auf dem Timer-Bildschirm aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Ändern Sie die Zeit.

Löschen von Timern

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie zuerst Timer auf dem Bildschirm und dann , und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie rechts neben dem Timer, den Sie **Löschen** möchten, die Option Löschen und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Wählen Sie **Fertig**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

Verwenden von Timern

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie rechts neben dem Timer, den Sie verwenden möchten, auf **START** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Nachdem Sie den Timer gestartet haben, können Sie ihn anhalten oder ganz beenden.

HINWEIS


Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Meldung „Zeit ist abgelaufen.“ angezeigt und Sie hören eine kurze Melodie. Wählen Sie **OK** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die Meldung zu schließen.

Reinigung

Dampfreinigung

Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.

Diese Automatikfunktionen sparen Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung entfällt.

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie **Dampfreinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

WARNUNG

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


HINWEIS


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

Entkalken

Reinigen Sie den Dampferzeuger von innen, um zu verhindern, dass die Qualität und der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt werden.

HINWEIS

- Das Gerät protokolliert automatisch die Laufzeit der insgesamt durchgeführten Dampfgarvorgänge und fordert Sie ggf. auf, die Funktion Entkalken zu starten. Sie können die Betriebsarten mit Dampf für weitere zwei Stunden ohne Entkalken verwenden. Sie können die Betriebsarten mit Dampf jedoch nur dann auch nach den zwei zusätzlichen Betriebsstunden verwenden, wenn Sie die Funktion Entkalken durchführen.
- Wenn Sie die Benachrichtigung erhalten, wählen Sie **Jetzt starten**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die Funktion Entkalken auszuführen, oder wählen Sie **Später**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den Vorgang später auszuführen.
 -  : Entkalkung erforderlich.

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie **Entkalken**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Wenn eine Meldung angezeigt wird, dass Sie nicht genug Wasser eingefüllt haben, füllen Sie weiteres Wasser in den Wasserbehälter ein, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Nach Abschluss des Entkalkungsvorgangs wird automatisch das Wasser aus dem Gerät abgelassen.
7. Entleeren Sie den Wasserbehälter, nachdem Sie das Wasser aus dem Ofen abgelassen haben.
8. Füllen Sie den Wasserbehälter anschließend wie auf dem Bildschirm angegeben wieder mit 1000 ml Trinkwasser, wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann auf das Drehrad, um mit dem Spülen zu beginnen.
9. Entleeren Sie den Wasserbehälter, wenn der Spülvorgang abgeschlossen ist.
 - Reinigen Sie den Behälter nach dem Entleeren und stellen Sie ihn erst danach wieder in den Ofen.

WARNUNG

- Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Wasserbehälter anfassen.
- Verwenden Sie ausschließlich spezielle Entkalkungsmittel für Dampfgarer oder Kaffeemaschinen.


Bedienung

VORSICHT

- Brechen Sie den Entkalkungsvorgang nicht ab. Andernfalls muss der Entkalkungsvorgang innerhalb von drei Stunden erneut gestartet und abgeschlossen werden, damit der Kombibetrieb mit Dampf auch weiterhin verwendet werden kann.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Befolgen Sie bei der Verwendung eines Entkalkungsmittels die Dosieranleitung des Herstellers. Diese hat Vorrang vor den Angaben in dieser Bedienungsanleitung.

Entwässerung

Nach Kombibetrieb mit Dampf müssen Sie das Restwasser vollständig ablassen, damit künftige Garvorgänge davon nicht beeinflusst werden. Verwenden Sie diese Funktion auch dann, wenn Sie nach dem Reinigen Wasser ablassen möchten.

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie **Entwässerung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Der Ofen führt das Wasser aus dem Dampfgenerator in den Wasserbehälter ab.
6. Entleeren Sie den Wasserbehälter, wenn Sie das Wasser vollständig abgelassen haben.
 - Reinigen Sie den Behälter nach dem Entleeren und stellen Sie ihn erst danach wieder in den Ofen.


WARNUNG

- Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Wasserbehälter anfassen.
- Sie dürfen den Wasserbehälter nicht entfernen, solange Wasser abgelassen wird



HINWEIS

Warten Sie nach Beginn des Ablassvorgangs, bis er vollständig abgeschlossen ist.

Einstellungen

Berühren Sie die  Taste auf dem Bedienfeld, wählen Sie dann **Einstellungen** und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**, um verschiedene Einstellungen Ihres Ofens zu ändern. Genauere Erläuterungen finden Sie in der folgenden Tabelle.

Menü	Untermenü	Beschreibung
Verbindungen	WLAN	Hiermit schalten Sie WLAN ein bzw. aus.
	Einfache Verbindung	Sie können den Ofen über eine WLAN-Verbindung mit dem SmartThings-Server verbinden. Wenn der Ofen verbunden ist, können Sie den Status des Ofens mit der SmartThings-App überprüfen und/oder von einem mobilen Gerät aus steuern.
	Fernmanagement	Wählen Sie Aktivieren und drücken Sie dann auf das Drehrad , um dem Callcenter den Fernzugriff auf Ihren Ofen zu ermöglichen, damit von dort aus einige interne Informationen kontrolliert werden können.

Menü	Untermenü	Beschreibung
Anzeige	Helligkeit	Sie können die Helligkeit der Anzeige anpassen.
	Bildschirmschoner	Sie können den Bildschirmschoner ein- bzw. ausschalten.  HINWEIS <ul style="list-style-type: none"> Der Bildschirmschoner zeigt Datum und Uhrzeit auf Ihrem Bildschirm an, wenn im Standby für eine bestimmte Zeit keine Eingabe erfolgt. Schalten Sie Bildschirmschoner ein, um Uhrmotiv und Zeitüberschreitung zu aktivieren.
	Uhrmotiv	Sie können das Uhrmotiv auswählen.
	Zeitüberschreitung	Sie können die Zeitspanne einstellen, bis der Bildschirmschoner aktiviert wird.  HINWEIS <ul style="list-style-type: none"> Je nach Einstellung kann der Energieverbrauch steigen. Die Helligkeit des LCD-Bildschirms wechselt automatisch auf Stufe 2, wenn die „Zeitüberschreitung“ auf Immer eingeschaltet eingestellt ist und 3 Minuten lang keine Bedienvorgänge stattfinden.



Menü	Untermenü	Beschreibung
Datum und Uhrzeit	Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit	Sie können die Uhrzeit über das Internet ein- und ausschalten sowie aktualisieren. Sie müssen mit dem WLAN-Netzwerk verbunden sein.
	Zeitzone auswählen	Sie können die gewünschte Kochzone auswählen. (Sie müssen Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Datum einstellen	Sie können das Datum manuell festlegen. (Sie müssen Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Zeit einstellen	Sie können die Zeit manuell einstellen. (Sie müssen Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Zeitanzeigeformat auswählen	Sie können beim Zeitanzeigeformat zwischen dem 12-Stunden- und dem 24-Stunden-Format wählen.
Sprache		Sie können eine Sprache auswählen.
Lautstärke		Sie können die Lautstärke des Geräts einstellen.
Wasserhärte		Sie können die Wasserhärte des Wassers einstellen, das Sie für den Kochbetrieb mit Dampf verwenden. <ul style="list-style-type: none"> Weich: Bis zu 120 ppm Mittel: 120-240 ppm Mittelhart: 240-350 ppm Hart: Mehr als 350 ppm
Gesundes Garen	Problembefhebung	Sie können die Problembefhebung einsetzen.
	Grillen	Sie können die einfachen Anweisungen zu den grundlegenden Funktionen dieses Geräts lesen.

Bedienung

Menü	Untermenü	Beschreibung
Info zum Gerät	Modellname	Sie können den Modellnamen Ihres Ofens überprüfen.
	Softwareversion	Sie können die aktuelle Firmwareversion einsehen. Wenn neue Software zur Verfügung steht, erscheint in diesem Menü die Schaltfläche Software-Update .
	Rechtliche Informationen	Sie können die rechtlichen Informationen überprüfen.

Verriegeln

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbeabsichtigte Bedienung zu verhindern.

- Um die Funktion Verriegeln zu aktivieren, berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, wählen Sie dann **Verriegeln** und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**.
- Zum Deaktivieren der Funktion Verriegeln, berühren Sie die Taste  so lange, bis die Meldung „Steuerung ist entsperrt.“ angezeigt wird.

Verwendung

Automatisches Garen

Die folgende Tabelle zeigt 35 Automatikprogramme für Dampfgaren, Backen, Grillen, Braten und Aufwärmen. In den Tabellen werden die entsprechenden Mengen und Zubereitungsempfehlungen angegeben.

Wir empfehlen, den Wasserbehälter vor diesen Programmen immer bis zum Maximum mit frischem Wasser zu füllen. Die anderen Programme sind bei Heißluft- oder Grillbetrieb aktiviert. Ziehen Sie beim Entnehmen stets Ofenhandschuhe an!

1. Dünsten

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Brokkoliröschen	0,2-0,6	Perforierter Dämpfeinsatz	2
Blumenkohlröschen	0,2-0,6	Perforierter Dämpfeinsatz	2
Gedünstetes Fischfilet	0,2-1,0	Perforierter Dämpfeinsatz	2
Gedünstetes Fischsteak	0,2-1,0	Perforierter Dämpfeinsatz	2
Gedünstete Garnelen	0,2-0,5	Perforierter Dämpfeinsatz	2

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Gedünstete Hähnchenbrust	0,2-1,0	Perforierter Dämpfeinsatz	2
	Die Hähnchenbrust in den Dämpfeinsatz geben und den Garvorgang starten. Sie können das Backblech unter den Dämpfeinsatz schieben, um herabtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.		
Mittelhartes Ei	0,1-0,6	Perforierter Dämpfeinsatz	2
	2-10 Eier in den Dämpfeinsatz geben. Wenn Sie eher hartgekochte Eier möchten, lassen Sie die Eier einige Minuten lang ruhen.		
Gedünstete Kartoffelhälfte	0,4-0,8	Perforierter Dämpfeinsatz	2
	Die Kartoffeln (je 150-200 g) halbieren und in den Dämpfeinsatz geben. Anschließend den Garvorgang starten.		
Weißer Reis	0,2-0,4	Perforierter Dämpfeinsatz	2
	Weißen Reis (Basmati oder Pandan) gleichmäßig in einem flachen, ofenfesten Gefäß verteilen. Je 100 g Reis 200 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach dem Dämpfen umrühren.		
Fischfilet	0,4-0,6	Perforierter Dämpfeinsatz	2
	Flan-Masse in 6 kleine Flan-Formen geben (je 100 ml). Mit Frischhaltefolie abdecken. In den Dämpfeinsatz stellen.		
Trockenfrüchte einweichen	0,1-0,5	Perforierter Dämpfeinsatz	2
	Trockenfrüchte (Aprikosen, Pflaumen, Apfel) in den Dämpfeinsatz geben.		
Schokolade schmelzen	0,1-0,3	Perforierter Dämpfeinsatz	2
	Schokolade (reine Schokolade oder Kuvertüre) in Stücke brechen, in ein kleines, ofenfestes Glasgefäß geben und mit Frischhaltefolie oder einem Kunststoffdeckel abdecken. In den Dämpfeinsatz stellen. Während des Programms abdecken. Anschließend gut umrühren. (Für weiße oder Vollmilchschokolade wird die Garzeit um 5 Minuten reduziert.)		

2. Backen

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Apfelkuchen	1,2-1,4	Ofenrost	1
	Den gedeckten Apfelkuchen in eine runde Metallform geben. Auf den Ofenrost stellen. Bei den Gewichtsbereichen ist der Belag (Apfel usw.) bereits eingerechnet.		
Boden für Obsttorte	0,3-0,5	Ofenrost	2
	Den Teig in eine Metallform geben und diese auf den Ofenrost stellen.		
Brownies	0,5-0,7	Ofenrost	2
	Den Teig in ein rundes, ofenfestes Glas- oder Keramikgefäß geben und dieses auf den Ofenrost stellen.		
Holländische Butterpastete	0,5-0,7	Ofenrost	1
	Den Teig in eine Metallform geben und diese auf den Ofenrost stellen.		
Sandkuchen	0,7-0,8	Ofenrost	2
	Den frischen Teig in eine rechteckige Metallbackform geeigneter Größe (Länge: 25 cm) geben. Längs zur Tür auf den Ofenrost stellen.		
Muffins	0,5-0,6	Ofenrost	2
	Geben Sie den Muffinteig in eine Muffinbackform aus Metall für 12 Muffins. Mittig auf den Ofenrost stellen.		
Biskuitteig	0,3-0,6	Ofenrost	1
	300/400/500 g Teig in eine runde schwarze Metallbackform mit einem Durchmesser von 18/24/26 cm geben. Mittig auf den Ofenrost stellen.		
Hausgemachte Pizza	0,6-1,0	Backblech	1
	Die Pizza auf das Backblech legen. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse.		

Verwendung

3. Gegrilltes Fischsteak

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Rindersteak, dünn	0,3-0,6	Ofenrost / Backblech	4 / 1
	Legen Sie die Steaks nebeneinander in die Mitte des Ofenrostes. Wenden das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , um den Garvorgang fortzusetzen.		
Hähnchenstücke	0,5-0,7 1,0-1,2	Ofenrost / Backblech	4 / 1
	Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Mit der Hautseite nach unten auf dem Ofenrost verteilen und das Backblech darunter schieben. Wenden das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , um den Garvorgang fortzusetzen.		
Hähnchenschenkel	0,5-0,7	Ofenrost / Backblech	4 / 1
	Die Hähnchensteaks marinieren, nebeneinander auf den Ofenrost legen und das Backblech darunter schieben. Wenden das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , um den Garvorgang fortzusetzen.		
Gegrilltes Fischfilet	0,3-0,6	Ofenrost / Backblech	4 / 1
	Die Fischfilets (1 cm) marinieren und nebeneinander auf den Ofenrost legen und das Backblech darunter schieben. Wenden das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , um den Garvorgang fortzusetzen.		

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Grüne Bohnen	0,3-0,6	Ofenrost / Backblech	4 / 1
	Die Fischfilets (1 cm) marinieren und nebeneinander auf den Ofenrost legen und das Backblech darunter schieben. Wenden das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , um den Garvorgang fortzusetzen.		
Lammkoteletts	0,3-0,6	Ofenrost / Backblech	4 / 1
	Lammkoteletts marinieren. Die Lammkoteletts gleichmäßig auf dem Ofenrost verteilen und das Backblech darunter schieben. Wenden das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , um den Garvorgang fortzusetzen.		

4. Braten

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Hähnchen, ganz	1,0-1,1 1,2-1,3	Ofenrost / Backblech	2 / 1
	Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brust nach unten in die Mitte des Ofenrosts legen und das Backblech darunter schieben. Wenden das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , um den Garvorgang fortzusetzen.		
Rinderbraten, medium	1,1-1,3	Ofenrost / Backblech	2 / 1
	Das Roastbeef mit Öl beträufeln und würzen (nur Pfeffer; Salz sollte erst nach dem Braten zugegeben werden). Mit der fetten Seite nach unten auf den Ofenrost legen und das Backblech darunter schieben. Wenden das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , um den Garvorgang fortzusetzen. Für die Ruhezeit (Dauer: 5-10 Minuten) nach dem Braten sollte das Fleisch in Aluminiumfolie eingeschlagen werden.		
Schweinebraten	0,7-0,9	Ofenrost / Backblech	2 / 1
	Das Schweinefleisch mit Öl und Gewürzen einstreichen und mit der Fettseite nach unten auf den Ofenrost legen. Das Backblech darunter schieben. Wenden das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , um den Garvorgang fortzusetzen.		

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Fisch, ganz	0,4-0,8	Ofenrost / Backblech	2 / 1
	Die Oberfläche des Fisches mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den Ofenrost legen und das Backblech darunter schieben. Wenden das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , um den Garvorgang fortzusetzen. Dieses Programm ist für ganze Fische wie Forelle, Zander oder Dorade geeignet.		
Geröstetes Gemüse	0,2-0,5	Backblech	4
	Gemüse, z. B. Zucchini- oder Auberginenscheiben, Pilze oder Kirschtomaten, auf das Backblech geben. Mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben.		
Gebackene Kartoffel	0,4-0,8	Backblech	2
	Mittelgroße Kartoffeln verwenden. Die Kartoffeln waschen und schälen. Mit einer Mischung aus Olivenöl, Kräutern, Salz und Pfeffer einstreichen. Die Kartoffeln nebeneinander auf das Backblech legen.		

5. Automatisches Aufwärmen

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Tiefgefrorene Backofenpomes	0,3-0,4 0,4-0,5	Ofenrost	2
	Die Tiefkühlpizza in die Mitte des Ofenrosts legen.		
Tiefkühllassagne	0,4-0,5	Backblech	2
	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen.		
Tiefgefrorener Fisch	0,3-0,5	Backblech	2
	Die tiefgefrorenen Fischstäbchen gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden, um bessere Garergebnisse zu erzielen.		

Verwendung

Automatisches Auftauen

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Ruhezeit (in Min.)	Einschubhöhe
Tiefgefrorenes Obst	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Die Seiten immer mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Das Fleisch auf den Ofenrost legen. Den Ofenrost in Einschubhöhe 2 und das Backblech in Einschubhöhe 1 schieben.
Gefrierfleisch	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Die Bein- und Flügelenden immer mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Das Geflügel auf den Ofenrost legen. Den Ofenrost in Einschubhöhe 2 und das Backblech in Einschubhöhe 1 schieben.
Tiefgefrorenes Brot	0,3-0,8	10-30	Die Schwanzflosse eines ganzen Fisches immer mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Den Fisch auf den Ofenrost legen. Den Ofenrost in Einschubhöhe 2 und das Backblech in Einschubhöhe 1 schieben.
Flan, gedünstet	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Das Brot längs zur Tür in Einschubhöhe 2 auf das Backblech legen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von geschnittenem Brot sowie für Brötchen und Baguettes.

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Ruhezeit (in Min.)	Einschubhöhe
Tiefgefrorene Fischstäbchen	0,2-0,6	5-10	Das Obst gleichmäßig in Einschubhöhe 2 auf dem Backblech verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von geschnittenem Obst und für Beeren.

VORSICHT

- Lassen Sie das leere Gerät nach dem Auftauen von Fleisch (insbesondere Geflügel), ca. 10 Minuten im Heißluft-Modus (mit 200 °C) weiterlaufen, um Bakterien im Garraum abzutöten.
- Sie dürfen Lebensmittel nicht wieder einfrieren, nachdem sie aufgetaut sind.

HINWEIS

1. Wenn Sie mit dem Auftauen fertig sind, gießen Sie das Wasser aus der Schale und waschen Sie den Tank aus.
2. Wenn noch Wasser darin ist, wischen Sie den Garraum mit einem trockenen Tuch trocken.
3. Der Lüfter läuft nach dem Automatischen Auftauen stets noch 3 bis 10 Minuten weiter. Dies ist jedoch keine Störung, und Sie müssen sich darum nicht sorgen.

Manuelles Garen

Kombibetrieb mit Dampf

Dampfgaren

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Dämpfen.

Wir empfehlen, den Wasserbehälter immer bis zum Maximum mit frischem Wasser zu füllen. In einigen Fällen können Sie auch das Backblech unter den Dämpfeinsatz schieben, um herabtropfende Flüssigkeit aufzufangen (wie z. B. bei Zubereiten von Fischfilets).

Nahrungsmittel	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Brokkoliröschen	12-14	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Ganze Möhren	25-30	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Kleingeschnittenes Gemüse (Paprika, Zucchini, Möhren, Zwiebeln)	15-20	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Grüner Spargel	20-25	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Spargel	10-15	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Gemüse als Ganzes (Artischocken, ganzer Blumenkohl, Maiskolben)	25-35	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Geschälte Kartoffeln (geviertelt)	30-35	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Fischfilet (2 cm dick)	15-20	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Garnelen (roh/ungekocht)	10-14	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Hähnchenbrust	23-28	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Eier (hartgekocht)	16-20	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Germknödel, gefroren	25-30	Dämpfeinsatz, perforiert (2)

Nahrungsmittel	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Weißer Reis Basmati- oder Pandan-Reis (Flaches, ofenfestes Gefäß verwenden und doppelte Menge an Wasser hinzugeben)	30-35	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Milchreis (Flaches, ofenfestes Gefäß verwenden und zwei- bis vierfache Menge Milch hinzugeben)	40-50	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Obstkompott (Flache, runde, ofenfeste Glasschüssel verwenden und 1 TL Zucker und 2 EL Wasser hinzugeben)	25-35	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Flan/Crème (6 Dessertschüsseln, je 100 ml, Schüsseln mit Folie abdecken)	20-25	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Eierstich (Großes, flaches, ofenfestes Gefäß verwenden und mit Folie abdecken)	30-35	Dämpfeinsatz, perforiert (2)

Verwendung

Dampfkochen auf zwei Stufen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für den Dampfmodus.

Wir empfehlen, den Wasserbehälter immer bis zum Maximum mit frischem Wasser zu füllen. Selbst Nahrungsmittel mit unterschiedlichen Garzeiten können gleichzeitig zubereitet werden. Alternativ können Sie aber auch zunächst mit der Zubereitung der Nahrungsmittel mit der längeren Garzeit beginnen.

Schieben Sie den Dämpfeinsatz in Einschubhöhe 2 und den Rost in Einschubhöhe 4.

Nahrungsmittel	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Garen auf 2 Einschubhöhen: Doppelgericht (Fischfilets/geschnittenes Gemüse)	15-20	Ofenrost (4) / perforierter Dämpfeinsatz (2)
Garen auf 2 Einschubhöhen: Doppelgericht (Hähnchenbrust/Gemüse im Ganzen)	25-30	Ofenrost (4) / perforierter Dämpfeinsatz (2)

Wir empfehlen, für den Ofenrost ein flaches, ofenfestes Gefäß zu verwenden.

Wenn Sie mehrere verschiedene Lebensmittel kochen möchten, verlängern Sie die Kochzeit gegenüber der Zeit bei nur einem Lebensmittel um 20 bis 30 %.

Dampf, Heißluft / Dampf, Oberhitze + Heißluft / Dampf, Unterhitze + Heißluft

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Backen und Braten.

Wir empfehlen, den Wasserbehälter immer bis zum Maximum mit frischem Wasser zu füllen.

Nahrungsmittel	Kombibetrieb mit Dampf	Temperatur (°C)	Vorheizen	Dampfstufe	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Blätterteigstreifen (Geriebenen Käse hinzufügen)	Dampf, Heißluft	200	0	Niedrig	15-20	Backblech (1)
Croissants (Fertigteig)	Dampf, Heißluft	180	0	Niedrig	20-25	Backblech (1)
Selbstgemachtes Brot	Dampf, Unterhitze + Heißluft	180	0	Mittel	30-40	Ofenrost (1)
Gemüsegratin / Kartoffelgratin	Dampf, Heißluft	160-180	0	Mittel	35-50	Ofenrost (2)
Rinderbraten, 1 kg Rosa bis durchgebraten	Dampf, Oberhitze + Heißluft	1. Stufe: 180 2. Stufe: 180	X	Mit Kräutern gebratene Lammkoteletts	1. Stufe: 25-35 2. Stufe: 25-35	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Hähnchen, ganz	Dampf, Oberhitze + Heißluft	1. Stufe: 210 2. Stufe: 210	X	Mit Kräutern gebratene Lammkoteletts	1. Stufe: 30-40 2. Stufe: 20-30	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Hähnchenstücke	Dampf, Oberhitze + Heißluft	1. Stufe: 210 2. Stufe: 210	X	Mit Kräutern gebratene Lammkoteletts	1. Stufe: 20-30 2. Stufe: 20-30	Ofenrost (2) / Backblech (1)

HINWEIS

- Wir empfehlen, die Speisen in der 1. und 2. Stufe zu wenden.
- Wenn Sie die Gerätetür während des Vorgangs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Um den Ofen neu zu starten, schließen Sie die Gerätetür, wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

Heißluft-Anleitung

Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen. Es wird empfohlen, das Gerät mit Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Haselnusskuchen, Kastenform	160-170	60-70	Ofenrost (1)
Zitronenkuchen, Springform oder Schale	150-160	50-60	Ofenrost (1)
Biskuitteig	150-160	25-35	Ofenrost (1)
Obstkuchen	150-170	25-35	Ofenrost (1)
Flacher Obststreuselkuchen (Hefeteig)	150-170	30-40	Backblech (2)
Croissants	170-180	10-15	Backblech (1)
Brötchen	180-190	10-15	Backblech (1)
Kekse	160-180	10-20	Backblech (2)
Backofen-Pommes	200-220	15-20	Backblech (2)

Oberhitze + Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten. Es wird empfohlen, das Gerät mit Oberhitze + Heißluft vorzuheizen. Verwenden Sie bei der Zubereitung von Fleisch für den Ofenrost die jeweils empfohlene Einschubhöhe und für das Backblech zum Auffangen von Bratenfett die Einschubhöhe 1.

Nahrungsmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Rinderbraten (1 kg / medium)	170-190	60-90	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Schweineschulter / Bauch (1 kg)	180-200	90-120	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Lammbraten / Lammkeule (0,8 kg)	190-210	50-80	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Hähnchen, ganz (1,2 kg)	200-220	50-70	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Fisch, ganze Forellen (2 Stück / 0,5 kg)	180-200	30-40	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Entenbrust (0,3 kg)	180-200	25-35	Ofenrost (2) / Backblech (1)

Verwendung

Unterhitze + Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte für das Backen Braten. Es wird empfohlen, das Gerät mit Unterhitze + Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Hausgemachte Pizza	180-200	20-30	Backblech (1)
Gekühlte, vorgebackene Quiche / Auflauf	180-200	10-15	Ofenrost (1)
Tiefgefrorene Rohteigpizza	180-200	15-20	Backblech (1)
Tiefgefrorene Backofenpommes	180-200	15-25	Backblech (1)
Pizza aus dem Kühlregal	180-200	8-15	Backblech (1)
Apfelkuchen	160-180	60-70	Ofenrost (1)
Blätterteigstücke mit Apfelfüllung	180-200	10-15	Backblech (1)

Grillen-Anleitung

Großer Grill

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 5 Minuten vor.

Nahrungsmittel	1. Zeit (min.)	2. Zeit (min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Schaschlikspieße	8-10	6-8	Ofenrost (4) / Backblech (1)
Schweinesteaks	7-9	5-7	Ofenrost (4) / Backblech (1)
Bratwurst	6-8	6-8	Ofenrost (4) / Backblech (1)
Hähnchenstücke	20-25	15-20	Ofenrost (4) / Backblech (1)
Lachssteaks	8-12	6-10	Ofenrost (4) / Backblech (1)
Kleingeschnittenes Gemüse	15-20	-	Backblech (4)
Toast	2-3	1-2	Ofenrost (4)
Käsetoast	3-5	-	Ofenrost (4)

Heißluftgrill

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 5 Minuten vor.

Nahrungsmittel	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Bratwurst	8-10	Ofenrost (3)
Kartoffelspalten	20-25	Ofenrost (3)
Tiefkühllassagne	15-20	Backblech (3)
Tiefgefrorene Kroketten	20-25	Backblech (3)
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	15-20	Backblech (3)
Lachssteak	15-20	Ofenrost (3) / Backblech (1)
Fisch	12-17	Ofenrost (3) / Backblech (1)
Fisch, ganz	15-20	Ofenrost (3) / Backblech (1)
Hähnchenstücke	30-40	Ofenrost (3) / Backblech (1)

Lüfter im Modus „Ober-/Unterhitze“. Lüfter konventionell-Anleitung

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte für das Backen Braten. Es wird empfohlen, das Gerät mit Lüfter im Modus „Ober-/Unterhitze“. Lüfter konventionell vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Lasagne	200-220	20-25	Ofenrost (2)
Gemüsegratin	180-200	20-30	Ofenrost (2)
Kartoffelauflauf	180-200	40-60	Ofenrost (2)
Tiefgefrorene Pizza-Baguettes	160-180	10-15	Backblech (2)
Marmorkuchen	160-180	50-70	Ofenrost (1)
Kastenkuchen	150-170	50-60	Ofenrost (1)
Muffins	180-200	20-30	Ofenrost (1)
Kekse	180-200	10-20	Backblech (2)

Öko-Heißluft

Bei dieser Betriebsart kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garens Energie zu sparen. Die in diesem Abschnitt angegebenen Garzeiten beziehen sich auf einen Garvorgang ohne Vorheizen. Bei dieser Art der Zubereitung sollte das Vorheizen aus Energiespargründen entfallen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Obststreusel (0,8-1,2 kg)	Ofenrost	1	160-180	50-70
Backkartoffeln (0,4-0,8 kg)	Backblech	2	190-200	60-70
Wurstchen (0,3-0,5 kg)	Ofenrost + Backblech	2 1	160-180	20-30
Tiefgefrorene Backofen-Pommes (0,3-0,5 kg)	Backblech	2	180-200	30-40
Tiefgefrorene Kartoffelecken (0,3-0,5 kg)	Backblech	2	190-210	30-40
Fischfilets, gebacken (0,4-0,8 kg)	Ofenrost + Backblech	2 1	200-220	25-35
Knusprige Fischfilets, paniert (0,4-0,8 kg)	Ofenrost + Backblech	2 1	200-220	30-40
Rinderlende (0,8-1,2 kg)	Ofenrost + Backblech	2 1	180-200	60-70
Grillgemüse (0,4-0,6 kg)	Backblech	2	200-220	20-30

Energiespartipp

- 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.
- Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie und Zeit zu sparen.

Intensivgaren-Anleitung

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten. Es wird empfohlen, das Gerät im Intensivmodus (Ober- + Unterhitze + Heißluft) vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Lasagne (2 kg)	180-200	20-30	Ofenrost (1)
Gemüsegratin (2 kg)	160-180	40-60	Ofenrost (1)
Kartoffelgratin (2 kg)	160-180	60-90	Ofenrost (1)
Rinderbraten (2 kg / medium)	160-180	60-90	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Ganze Ente (2 kg)	180-200	60-90	Ofenrost (2) / Backblech (1)
2 ganze Hühner (je 1,2 kg)	200-220	60-90	Ofenrost (2) / Backblech (1)

Anbraten

Diese Betriebsart beinhaltet einen Schritt für automatisches Vorheizen auf mehr als 200 °C. Zum Braten des Fleisches werden das obere Heizelement und der Ventilator verwendet. Anschließend werden die Speisen bei der zuvor ausgewählten niedrigen Temperatur schonend gegart.

Dazu werden das obere und das untere Heizelement eingesetzt.

Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch.

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten.

Nahrungsmittel	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)	Zubehör (Einschubhöhe)
Rinderbraten	80-100	3:30-4:30	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Schweinebraten	90-110	3:30-4:00	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Entenbrust	80-100	1:30-2:00	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Rinderfilet	80-100	1:30-2:00	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Schweinefilet	80-100	1:30-2:00	Ofenrost (2) / Backblech (1)

Verwendung

Heißluftfrittieren

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Heißluftfrittieren. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Gericht	Portionsgröße (g)	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)	Einschubhöhe
Kartoffeln				
Tiefkühllassagne	500-1000	210-220	20-25	3
Tiefgefrorene Backofen-Pommes, gewürzt	500-1000	210-220	15-20	3
Tiefgefrorene Kartoffelkroketten	500-1000	210-220	15-20	3
Tiefgefrorene Rösti-Ecken*	500-1000	210-220	15-20	3
Tiefkühlpizza	500-1000	210-220	15-20	3
Selbstgemachte Backofen-Pommes	500-1000	190-200	20-25	3
Selbstgemachte Kartoffelspalten*	500-1000	200-210	20-25	3
Tiefgekühlt				
Gefrorene Hühnernuggets	300-500	210-220	15-20	3
Gefrorene Hühnerflügel*	500-1000	210-220	25-30	3
Gefrorene Zwiebelringe	300-500	210-220	10-15	3
Tiefgefrorener Fisch	300-500	210-220	15-20	3
Gefrorene Hühnchenstreifen	500-1000	210-220	20-25	3
Gefrorene Churros	300-500	190-200	10-15	3
Geflügel				
Frische Hähnchenschenkel*	500-1000	200-210	30-35	3
Frische Hühnerflügel*	300-500	200-210	27-32	3
Hühnerbrust, paniert*	300-500	200-210	25-30	3

Gericht	Portionsgröße (g)	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)	Einschubhöhe
Gemüse				
Spargel, paniert	100-300	200	15-20	3
Auberginen, paniert	200-400	200	15-20	3
Pilze, paniert	100-300	200	15-20	3
Zwiebeln, paniert	100-300	200	15-20	3
Blumenkohl, paniert	300-500	190-200	15-20	3
Gemüsemischung, paniert	300-500	200	15-20	3

* Nach 2/3 der Garzeit wenden.

HINWEIS

- Legen Sie ein Backblech oder ein Tablett auf den Rost unter dem Heißluftfrittierblech, um das Bratfett aufzufangen. So lassen sich Spritzer und Rauch vermeiden.
- Prüfen Sie vor der Verwendung eines Backblechs die maximal zulässige Temperatur des Backblechs.
- Beim Garen von frischen oder selbst zubereiteten Speisen wird das Öl gleichmäßiger auf einer größeren Fläche verteilt, wodurch die Speisen besser knusprig werden.

Garen auf mehreren Ebenen (Spezial)

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen. Es wird empfohlen, das Gerät mit Garen auf mehreren Ebenen vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Kleine Kuchen	150-160	20-30	2 Backbleche (4+2)
Mini-Küchlein	160-180	20-30	2 Backbleche (4+2)
Croissants	160-180	20-30	2 Backbleche (4+2)
Blätterteigstücke	180-200	30-40	2 Backbleche (4+2)
Kekse	170-190	15-20	2 Backbleche (4+2)
Lasagne	160-180	30-45	Ofenrost (4) / Backblech (2)
Tiefkühllassagne	180-200	30-50	2 Backbleche (4+2)
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	180-200	20-30	2 Backbleche (4+2)
Tiefgefrorene Backofenpommes	200-220	20-30	Ofenrost (4) / Backblech (2)

Testgerichte

Gemäß EN 60350

1. Backen

Die Backempfehlungen beziehen sich auf das vorgeheizte Gerät. Schieben Sie die Backbleche immer so ein, dass die schräge Seite zur Gerätetür weist.

Gericht	Gericht und Hinweise	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Kleine Kuchen	Backblech	1	Lüfter im Modus „Ober-/Unterhitze“. Lüfter konventionell	150-160	20-30
		1	Heißluft	150-160	20-25
	Backblech + Backblech	2 + 4	Garen auf mehreren Ebenen	150-160	20-30
Wasserbiskuit	Springform auf großem Rost (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	1	Ober-/Unterhitze	150-160	20-30
		1	Heißluft	150-160	30-35
Mürbeteiggebäck	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	150-160	20-30
		1	Heißluft	150-160	20-30
Hefblechkuchen	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	150-160	40-50
		1	Heißluft	150-160	45-55
Apfelkuchen	Großer Rost, 2 Springformen * (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet	Unterhitze + Heißluft	170-190	70-90

* Bei zwei Kuchen werden die Formen hinten links und vorne rechts auf den Rost gestellt.

2. Gegrilltes Fischsteak

Heizen Sie das Gerät 5 Minuten lang mit dem Grill vor.

Gericht	Gericht und Hinweise	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Weißbrot zum Toasten	Ofenrost	4	Grill	250	1. 1-2 2. 1-2
Rinderfleischburger (12 Stk.)	Ofenrost + Backblech (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	4+2	Grill	250	1. 10-15 2. 10-15

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür und die Türdichtungen (nur bestimmte Modelle).

Wenn sich die Gerätetür nicht reibungslos öffnen und schließen lässt, überprüfen Sie, ob sich an den Türdichtungen Verschmutzungen abgelagert haben. Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Geräts mit einem weichen Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie mehrmals feucht nach und dann trocken.

Wenn sich Fingerabdrücke, Fett oder Flecken auf der Außenseite (z. B. an der Tür oder an der Anzeige) befinden, reinigen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch und Glasreiniger oder mit einem neutralen Reinigungsmittel und wischen Sie es dann mit einem weichen, sauberen und trockenen Tuch trocken.

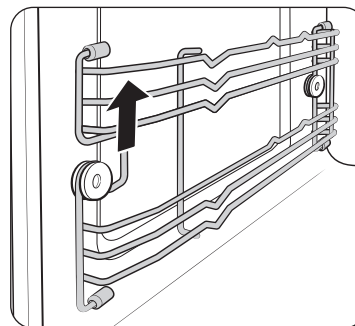
So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

1. Stellen Sie eine Tasse verdünnten Zitronensaft in die Mitte des leeren Garraums.
2. Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang bei der Maximaltemperatur des jeweiligen Ofenmodus laufen.
3. Warten Sie anschließend, bis das Gerät abgekühlt ist. Öffnen Sie dann die Gerätetür und reinigen Sie den Garraum.

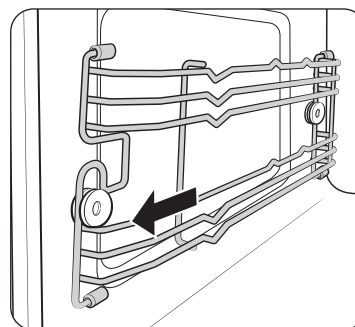
VORSICHT

- Halten Sie die Gerätetür und ihre Dichtungen stets sauber, um das reibungslose Öffnen und Schließen der Gerätetür zu gewährleisten. Andernfalls verringert sich möglicherweise die Lebensdauer des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze des Geräts eindringt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Chemikalien.
- Warten Sie nach jeder Verwendung des Geräts, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie den Garraum anschließend mit einem milden Reinigungsmittel.

Seitengitter (nur bestimmte Modelle)



1. Ziehen Sie das Gitter auf der Vorderseite nach oben, um ihn aus der Halterung zu lösen.



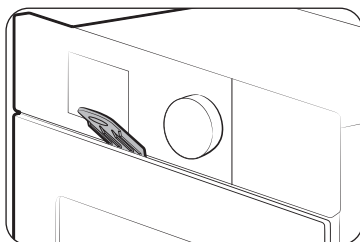
2. Ziehen Sie das Gitter nach vorne, um ihn zu entfernen.
3. Entfernen Sie das rechte Seitengitter auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitengitter.
5. Bauen Sie beide Gitter anschließend wieder ein. Befolgen Sie dazu die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge.

HINWEIS

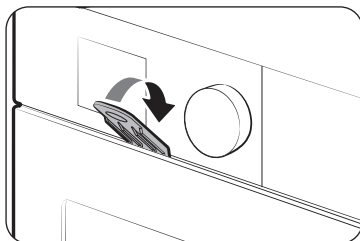
Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

Manuelles Öffnen der Gerätetür

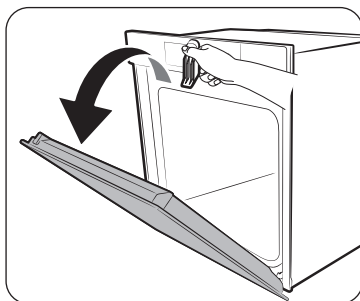
Wenn sich die Gerätetür nicht automatisch öffnet und Sie sie manuell öffnen möchten, können Sie sie mit dem Türöffner öffnen.



1. Stecken Sie den Türöffner in den Spalt zwischen Gerätetür und Bedienfeld.



2. Heben Sie den Türöffner an.



3. Die Gerätetür öffnet sich manuell.

⚠️ WARNUNG

- Die Gerätetür kann heiß werden. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Tür manuell öffnen.
- Beim manuellen Öffnen der Gerätetür kann viel Dampf entweichen. Der Dampf kann Verbrennungen verursachen. Treten Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der Dampf verflüchtigt hat, bevor Sie die Speisen aus dem Backofen nehmen.

📖 HINWEIS

Wenn sich die Gerätetür nicht automatisch öffnet, ziehen Sie den Netzstecker, um genügend Zeit zum Abkühlen zu haben. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Austausch (reparatur)

⚠️ WARNUNG

Dieses Gerät verfügt über keine vom Benutzer abnehmbaren Teile. Versuchen Sie niemals, Teile des Geräts selbst auszutauschen oder zu reparieren.

- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe. Tauschen Sie sie nicht selbst aus.
- Ziehen Sie bei Problemen mit dem Gehäuse des Geräts zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich dann an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien Ort auf. Staub und Feuchtigkeit, die sich im Innern des Geräts ansammeln, können die Geräteleistung beeinträchtigen.

Problembhebung

Beim Verwenden des Geräts können Probleme auftreten. Schlagen Sie in diesem Fall zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus. Wenn das Problem so nicht behoben wird oder weiterhin einer der Informationscodes angezeigt werden sollte, nachdem Sie die oben beschriebenen Abhilfemaßnahmen ausprobiert haben, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Allgemein		
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	Zwischen den Tasten haben sich möglicherweise Fremdkörper angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	Für Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: Am Bedienfeld hat sich Feuchtigkeit angesammelt.	Wischen Sie die Feuchtigkeit weg.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Anzeigeoption ist deaktiviert.	Aktivieren Sie die Anzeigeoption. Es ist normal, wenn die aktuelle Uhrzeit einige Minuten nach dem Aktivieren der Anzeigeoption nicht mehr angezeigt wird.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
	An der Sicherheitsverriegelung der Gerätetür haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Wählen Sie nach dem Wenden des Essens auf dem Hauptbildschirm Fortsetzen, und drücken Sie dann auf das Drehrad.
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	Das Gerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	Der Kühlungsventilator läuft nicht.	Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	Das Gerät wurde ohne Speisen betrieben.	Lebensmittel in das nicht vorgeheizte Gerät legen.
	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstelanleitung genannten Abstände ein.
	Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.	Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Geräts.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.
Die Gerätetür kann nicht geschlossen werden.	Der Motor der automatischen Gerätetür ist nicht initialisiert.	Drücken Sie mit der Hand gegen die Gerätetür, um sie geschlossen zu halten, und drücken Sie zur Initialisierung auf die Taste zum automatischen Öffnen der Gerätetür.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Innenbeleuchtung schaltet sich möglicherweise automatisch aus, wenn die Tür längere Zeit offen steht. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste „Beleuchtung“.
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Funktion Automatisches Garen erklingt ein Signalton, um den Benutzer während des Auftauvorgangs zum Wenden der Speisen aufzufordern.	Wenden das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK, und drücken Sie dann auf das Drehrad. Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad, um den Garvorgang fortzusetzen.
Das Gerät steht nicht waagrecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Im Betrieb entstehen Funken.	Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Aus der Tür tritt Dampf aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Im Gerät bleibt Wasser zurück.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 5 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.

Problembhebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
	Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill.	Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.
	Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.	Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Gerät		
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrtile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Aus dem Garraum tritt unangenehmer Geruch aus.	Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen.	Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in den Garraum und starten Sie den Betrieb.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Garergebnisse sind unzureichend.	Die Gerätetür wird während des Betriebs häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein.
	Das verwendete Geschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Setzen Sie die Einstellungen zurück oder verwenden Sie flacheres Geschirr.

Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird in der Anzeige ein Informationscode ausgegeben. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Code	Beschreibung	Abhilfemaßnahme	
C-20	Der Temperatursensor ist offen.	Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts und wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.	
	Der Temperatursensor ist kurzgeschlossen.		
C-70	Der Dampfsensor ist offen.		
	Der Dampfsensor ist kurzgeschlossen.		
C-F0	Tritt auf, wenn keine Kommunikation zwischen dem Haupt- und Neben-MICOM möglich ist		
C-F1	Tritt nur auf, wenn das Lesen und Schreiben beim EEPROM nicht funktioniert.		
C-d4	Der Motor der automatischen Gerätetür ist defekt.		
C-21	Dieser Code wird angezeigt, wenn die Temperatur im Innern des Geräts zu hoch ist. Tritt auf, wenn die Temperatur den für den aktuellen Modus zulässigen Höchstwert überschreitet. (Feuer ermittelt)		Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und schalten Sie es dann wieder ein.
C-F2	Sensortaste gestört.		Halten Sie das Gerät an und versuchen Sie es erneut.
C-d0			Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und reinigen Sie die Taste. (Staub, Wasser) Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Eingangsspannung und Frequenz		230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	Maximale Leistung	2850 W
	Grill	2550 W
	Heißluft	2500 W
	Dampf	2850 W
Kühlungsverfahren		Motor des Kühlventilators
Abmessungen (B x H x T)	Hauptgerät	595 x 456 x 570 mm
	Eingebaut	560 x 446 x 549 mm
Lautstärke		50 Liter
Gewicht	Netto	33,4 Kg
	Verpackungsgewicht	41,1 Kg

* Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <G>.

Anhang

Produktdatenblatt

SAMSUNG		SAMSUNG
Modellkennung		NQ5B7993A**
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI _{cavity})		80,3
Energieeffizienzklasse je Garraum		A+
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbelastung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC _{electric cavity})		-
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbelastung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC _{electric cavity})		0,61 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume		1
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)		Strom
Volumen je Garraum (V)		50 L
Art des Backofens		Eingebaut
Masse des Gerätes (M)		33,4 Kg
Gesamtleistungsaufnahme im Standby (W) (Alle Netzwerkanschlüsse sind „Ein“)		1,9 W
Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)		20 Min.
WLAN	Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand	1,9 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	20 Min.
Aus-Zustand	Leistungsaufnahme	0,5 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	30 Min.

Daten ermittelt entsprechend den Normen EN 60350-1 und EN 50564 und den Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 sowie der Verordnung (EG) Nr 1275/2008.

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 Garzeit mehr als 30 Minuten beträgt, können Sie das Gerät 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit 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.

HINWEIS

Hiermit erklärt Samsung, dass diese Funkausrüstung der Richtlinie 2014/53/EU und den entsprechenden gesetzlichen Bestimmungen im Vereinigten Königreich entspricht. Der vollständige Wortlaut der EU-Konformitätserklärung und der entsprechenden Konformitätserklärung für das Vereinigte Königreich steht unter folgender Internetadresse zur Verfügung: Die offizielle Konformitätserklärung finden Sie unter <http://www.samsung.com>. Wechseln Sie zu „Support > Search Product Support“, und geben Sie den Modellnamen ein.

VORSICHT

Die 5 GHz WLAN-Funktion dieses Geräts darf in allen EU-Ländern und im Vereinigten Königreich nur in Innenräumen eingesetzt werden.

	Frequenzbereich	Sendeleistung (Max.)
WLAN	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Open Source-Angaben

Die in diesem Produkt verwendete Software enthält Open Source-Code. Sie können den kompletten zugehörigen Quellcode für einen Zeitraum von drei Jahren nach der letzten Auslieferung dieses Produkts erhalten, indem Sie unser Support-Team über <http://opensource.samsung.com> kontaktieren (Bitte benutzen Sie das Menü „Anfrage“).

Es ist auch möglich, sich den entsprechenden Quellcode vollständig auf einem Medium wie einer CD-ROM zusenden zu lassen. Hierfür wird eine geringe Gebühr erhoben.

Unter der URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 finden Sie die Open Source-Lizenzinformationen in Bezug auf dieses Produkt. Dieses Angebot gilt für alle, die diese Informationen erhalten.



Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät abdeckt.

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Forno da incasso Combi Steam

Manuale dell'utente

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Sommario

Uso di questo manuale	3
In questo Manuale dell'utente sono utilizzati i seguenti simboli	3
Istruzioni di sicurezza	3
Importanti istruzioni di sicurezza	3
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	6
Installazione	7
Contenuto dell'imballaggio	7
Istruzioni di installazione	8
Installazione in una armadiatura	8
Prima di iniziare	11
Pannello di controllo	11
Impostazioni iniziali	11
Binari laterali	12
Serbatoio dell'acqua	12
Sportello automatico	13
Funzionamento	14
Modalità Forno	14
Modalità assistite da vapore	16
Funzione speciale	18
Cottura automatica	19
Scongelamento automatico	20
Timer	20
Pulizia	21
Impostazioni	22
Blocco	24

Cucinare facile	24
Cottura automatica	24
Scongelamento automatico	28
Cottura manuale	29
Piatti di prova	35
Manutenzione	36
Pulizia	36
Apertura manuale dello sportello	37
Sostituzioni (riparazioni)	37
Cura dopo un lungo periodo di inutilizzo	37
Risoluzione dei problemi	38
Risoluzione dei problemi	38
Codici informativi	41
Specifiche tecniche	42
Appendice	42
Scheda tecnica del prodotto	42
Dichiarazione Open Source	43

Uso di questo manuale

Grazie per aver acquistato un Forno da incasso SAMSUNG. Questo manuale contiene informazioni importanti per la vostra sicurezza e istruzioni per un uso e una manutenzione corretti del vostro prodotto. Si prega di leggere completamente questo Manuale dell'utente prima di utilizzare il prodotto e di conservare questa documentazione per future esigenze.

In questo Manuale dell'utente sono utilizzati i seguenti simboli

AVVERTENZA

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi e/o danni materiali**.

ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali e/o danni materiali**.

NOTA

Consigli, raccomandazioni e informazioni utili per un uso corretto del prodotto.

Istruzioni di sicurezza

L'installazione del forno deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico dell'apparecchio in base alle normative relative alla sicurezza.

Importanti istruzioni di sicurezza

AVVERTENZA

L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

Il sistema di sconnessione deve essere incorporato nel cablaggio secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Questo apparecchio deve poter essere scollegato dall'alimentazione una volta installato. Lo scollegamento può essere effettuato mediante una presa facilmente accessibile o prevedendo un interruttore nel cablaggio fisso, secondo quanto previsto dalle normative sui cablaggi elettrici.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli.

Istruzioni di sicurezza

Tra i metodi di fissaggio non è previsto l'uso di adesivi in quanto non sono considerati un metodo di fissaggio affidabile.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto. Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

AVVERTENZA: Le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

Se il dispositivo è dotato di una funzione di pulizia automatica, l'eventuale condensa deve essere rimossa prima di procedere con la pulizia e tutti gli strumenti devono essere estratti dal forno durante la fase di emissione del vapore o di pulizia automatica. La funzione di pulizia dipende dal modello.

Se questo apparecchio è dotato di una funzione di pulizia automatica, durante lo svolgimento di tale funzione le superfici potrebbero diventare molto più calde del normale e pertanto si consiglia di tenere i bambini lontani dall'apparecchio. La funzione di pulizia dipende dal modello.

Utilizzare solo il termometro da forno (sonda) raccomandato per questo apparecchio. (Solo modello con sonda per carne).

Non usare un pulitore a vapore.

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

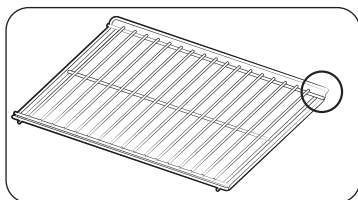
L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

AVVERTENZA: Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

ATTENZIONE: Il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante l'uso del prodotto.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione. Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.



Inserire la griglia metallica con la parte ripiegata rivolta verso l'interno in modo da sostenere la posizione di riposo durante la cottura di cibi di grandi dimensioni. (In base al modello).

⚠ ATTENZIONE

Se il forno risulta danneggiato durante il trasporto, non collegarlo alla corrente elettrica.

Questo prodotto deve essere collegato alla corrente elettrica solo da un tecnico qualificato.

In caso di guasto o danni al prodotto, non tentare di utilizzarlo. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati. Riparazioni improprie possono comportare gravi lesioni personali. Se il prodotto necessita di riparazione, contattare il Centro di assistenza SAMSUNG o il rivenditore.

Non lasciare che la spina o il cavo di alimentazione tocchino il forno.

Il forno deve essere collegato all'alimentazione elettrica mediante salvavita o fusibile approvato per l'uso. Non utilizzare prese multiple o prolunghe.

Durante una riparazione o la pulizia scollegare il prodotto dalla corrente elettrica.

Prestare attenzione nel collegare dispositivi elettrici alle prese vicino al forno.

Se questo prodotto è dotato di funzione vapore o cottura a vapore, non utilizzarlo se la cartuccia di alimentazione dell'acqua è danneggiata. (Solo per modelli dotati di funzione vapore).

Se la cartuccia è danneggiata o rotta, non utilizzare il prodotto e contattare il più vicino Centro di assistenza autorizzato (Solo per modelli dotati di funzione vapore).

Questo forno è stato progettato solo per la cottura domestica di alimenti.

Durante l'uso le superfici interne diventano bollenti e possono causare ustioni. Non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno fino a quando non si siano raffreddate.

Non conservare all'interno del forno sostanze infiammabili.

Le superfici del forno diventano bollenti quando il prodotto viene utilizzato ad alta temperatura per un lungo periodo di tempo.

Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante la cottura poiché possono fuoriuscire aria calda e vapore.

Durante la cottura di pietanze con ingredienti a base alcolica, a causa delle alte temperature l'alcool può trasformarsi in vapore e incendiarsi se viene a contatto con una parte rovente del forno.

Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

Durante l'uso del forno, tenere i bambini a distanza di sicurezza.

I cibi surgelati, per esempio le pizze, devono essere cotti sulla griglia più grande. Se si usa la teglia di cottura, potrebbe deformarsi a causa della notevole variazione di temperatura.

Non versare acqua sul fondo del forno quando è caldo. La superficie smaltata potrebbe danneggiarsi.

Durante la cottura, lo sportello del forno deve rimanere chiuso.

Non coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio e non appoggiarvi teglie o recipienti. Il foglio di alluminio blocca il calore, e ciò potrebbe danneggiare la superficie smaltata del forno e causare una cottura non ottimale dei cibi.

Sulla superficie smaltata del forno, i succhi di frutta lasciano macchie che potrebbero risultare indelebili.

Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.

Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.

Istruzioni di sicurezza

Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate.

Non salire, sdraiarsi, sedersi o appoggiare oggetti pesanti sullo sportello aperto del forno.

Non aprire lo sportello con forza eccessiva.

AVVERTENZA: Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica anche al termine della cottura.

AVVERTENZA: Non lasciare aperto lo sportello quando il forno è in funzione.

AVVERTENZA: Se lo sportello si apre automaticamente, potrebbe colpire bambini o animali domestici. Assicurarsi che non vi siano bambini o animali domestici nei pressi dello sportello. (Solo modello con sportello automatico (Senza maniglie))

AVVERTENZA: Se si chiude o si apre lo sportello mentre il prodotto è in funzione, assicurarsi di utilizzare guanti da forno o presine. Se tocchi lo sportello a mani nude, ci si potrebbe scottare poiché la superficie dello sportello è calda. (Solo modello con sportello automatico (Senza maniglie))

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione (un contenitore della spazzatura con ruote barrato da una croce con una banda nera sotto) indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti come rifiuti urbani misti al termine del ciclo di vita ma devono essere raccolti separatamente in modo da permetterne il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero in conformità alla normativa vigente. I rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche possono, infatti, contenere sostanze dannose e pericolose che, se non correttamente gestite, costituiscono un pericolo per l'ambiente e la salute umana.

L'utente ha, quindi, un ruolo attivo nel ciclo di recupero e riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per maggiori informazioni sull'impegno ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEEE, Batteries, visitare la pagina:

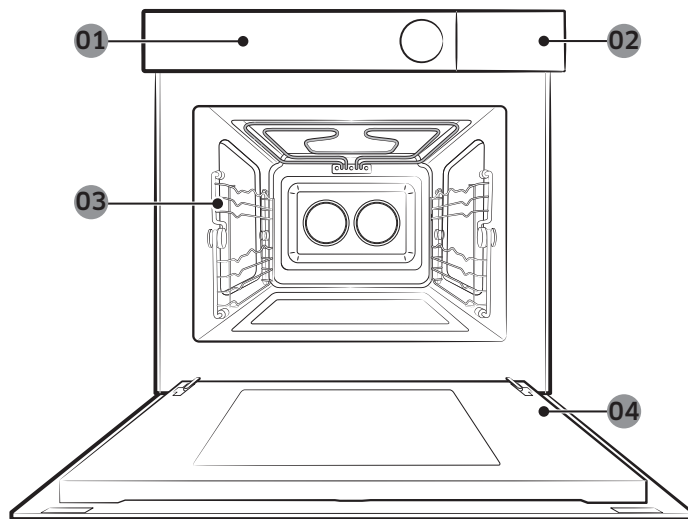
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installazione

Contenuto dell'imballaggio

Verificare che tutte le parti e gli accessori siano contenuti nell'imballaggio del prodotto. In caso di problemi con il forno o con gli accessori, contattare un Centro di assistenza autorizzato o un rivenditore Samsung.

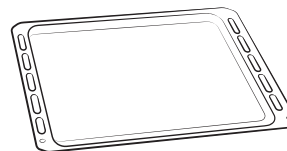
Il forno in breve



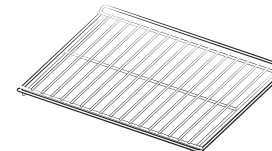
- 01 Pannello di controllo 02 Serbatoio dell'acqua 03 Binari laterali
04 Sportello

Accessori

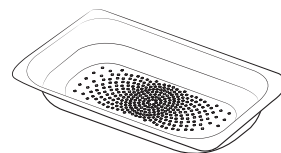
Il forno è dotato di diversi accessori utili per la preparazione di diversi alimenti.



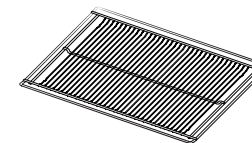
Vassoio di cottura



Griglia



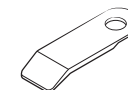
Piatto per vapore



Griglia Air Fry
(Utile per la modalità Air Fry.)



3 Viti (M4 L25)



Dispositivo di apertura sportello

NOTA

Vedere Cucinare facile a pagina 24 per stabilire l'accessorio adatto al tipo di cottura da effettuare.

Installazione

Istruzioni di installazione

Informazioni tecniche generali

Alimentazione elettrica	230 V ~ 50 Hz	
Dimensioni (L x A x P)	Dimensioni installazione libera	595 x 456 x 570 mm
	Dimensioni ad incasso	560 x 446 x 549 mm

Questo apparecchio è conforme alle Normative UE.

Smaltimento dei materiali di imballaggio e dell'apparecchio

L'imballaggio è riciclabile.

L'imballaggio può essere composto dai seguenti materiali:

- cartone;
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirene senza CFC (schiuma PS rigida).

Smaltire questi materiali in modo responsabile secondo quanto previsto dalle normative locali in vigore.

Gli enti preposti locali potranno fornire maggiori informazioni sullo smaltimento responsabile degli apparecchi domestici.

Sicurezza

- Questo apparecchio deve essere messo in esercizio da un tecnico qualificato.
- Il forno NON è stato progettato per un uso commerciale .
- Deve essere usato solo per la cottura di cibi in ambito domestico.
- L'apparecchio rimane bollente dopo l'uso.
- Prestare attenzione in presenza di bambini.

Collegamenti elettrici

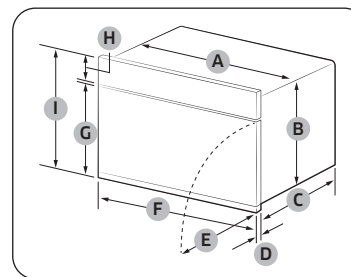
L'impianto elettrico dell'abitazione nella quale il forno a microonde è installato deve rispettare le norme nazionali e locali vigenti.

L'apparecchio deve poter essere scollegato dalla presa di corrente una volta terminata l'installazione. Lo scollegamento può essere effettuato mediante una presa facilmente accessibile o prevedendo un interruttore nel cablaggio fisso, secondo quanto previsto dalle normative sui cablaggi elettrici.

Installazione in una armadiatura

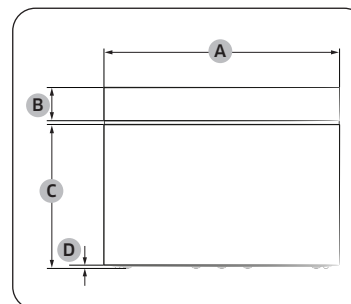
Le armadiature da cucina a contatto con il forno devono essere resistenti ad un calore fino a 100 °C. Samsung non assumerà alcuna responsabilità in caso di danni provocati dal calore ad armadiature.

Dimensioni necessarie per l'installazione (Questo prodotto è per prodotti da incasso.)



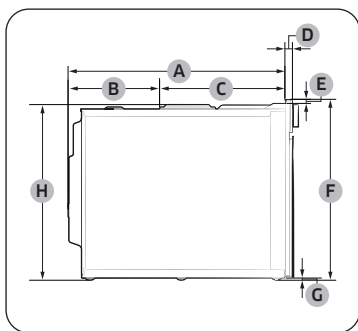
Forno (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



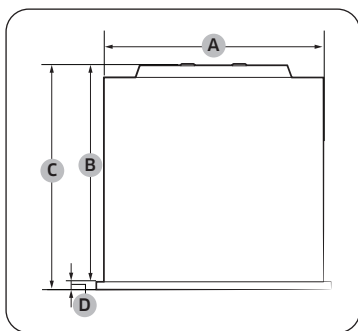
Forno (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



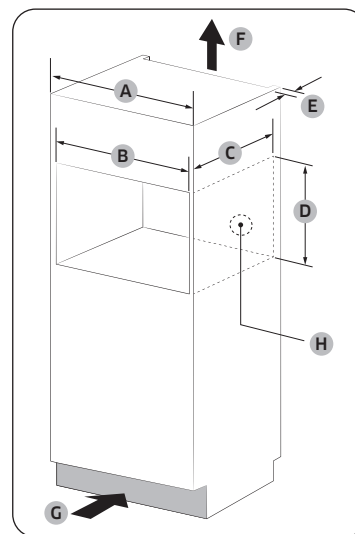
Forno (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



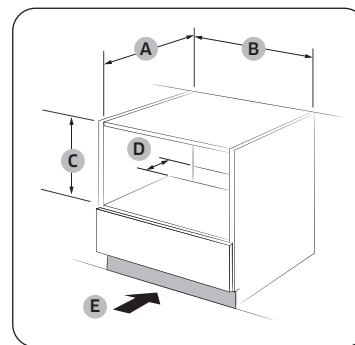
Forno (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Struttura a incasso (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Spazio per la presa elettrica (Foro 30 Ø)



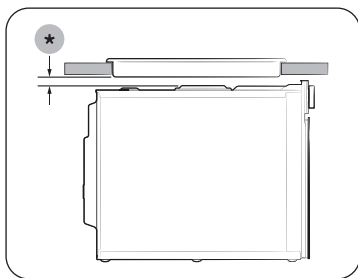
Struttura a incasso sotto lavello (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm ²

NOTA

L'altezza minima richiesta (C) si riferisce ad una installazione del forno libera.

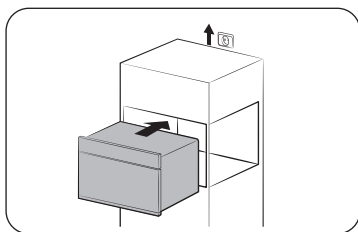
Installazione



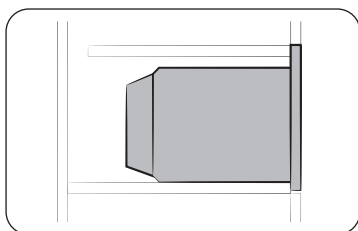
Installazione con un piano cottura

Per installare un piano cottura sopra al forno, verificare i requisiti di spazio di installazione nella guida all'installazione (*).

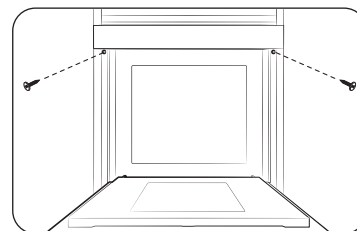
Montaggio del forno



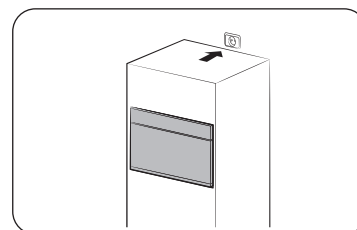
1. Far scorrere il forno parzialmente nell'incasso. Portare i cavi di connessione alla presa di corrente.



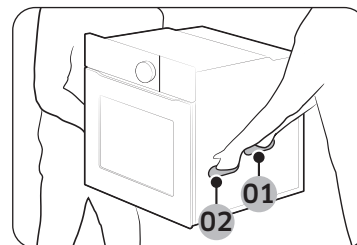
2. Far scorrere il forno completamente nell'incasso.



3. Fissare il forno usando le due viti in dotazione (4 x 25 mm).



4. Effettuare la connessione elettrica. Verificare il funzionamento dell'apparecchio.



Afferrare l'apparecchio con le 2 maniglie laterali durante il disimballaggio del prodotto.

01 Maniglia laterale 1

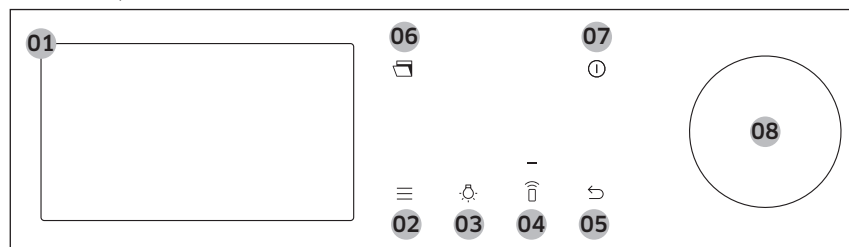
02 Maniglia laterale 2


Al termine dell'installazione, rimuovere la pellicola protettiva e gli altri materiali di imballaggio, ed estrarre gli accessori in dotazione dall'interno del forno. Per estrarre il forno dalla struttura, prima togliere corrente al forno, quindi rimuovere le due viti su ambo i lati del forno.

Prima di iniziare

Pannello di controllo

Il pannello di controllo del forno è composto da un display (non-touch), una manopola ed alcuni tasti touch atti al controllo del forno. Leggere le informazioni che seguono per conoscere le funzioni del pannello di controllo del forno.



01	Schermata	Visualizza il menu, le informazioni e lo stato di cottura.
02	Opzioni	Premere per visualizzare l'elenco Opzioni.
03	Luce	Premere per accendere e spegnere la luce interna del forno.
04	Smart Control	Premere per attivare o disattivare la funzione Smart Control.  NOTA Connessione rapida deve essere impostata prima di poter essere utilizzata.
05	Indietro	Premere per passare alla schermata precedente.
06	Aprire lo sportello	Premere per aprire automaticamente lo sportello.
07	Accensione	Premere per attivare o disattivare lo schermo.
08	Selettore	Ruotare a sinistra o destra per navigare attraverso i menu e gli elenchi. Nello schermo verrà evidenziato un elemento ad indicare la posizione attuale. Premere per selezionare l'elemento sottolineato.

Impostazioni iniziali

Attivando il forno la prima volta, verrà visualizzata la schermata di Benvenuto con il logo Samsung. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo per completare le impostazioni iniziali. Accedendo alla schermata Impostazioni è possibile modificare le impostazioni iniziali.

1. Nella schermata di benvenuto, selezionare **Avvia configurazione**, e premere il **Selettore**.
2. Impostare la lingua.
 - a. Selezionare la lingua desiderata e premere il **Selettore**.
 - b. Selezionare **Avanti** e premere il **Selettore**.
3. Accettare il "**Termini e condizioni**" e "**Politica di riservatezza**".
4. Collegare il dispositivo alla app SmartThings.
 - a. Nella schermata Esperienza mobile selezionare **Avanti**, e premere il **Selettore**.
 - b. Eseguire la scansione del codice QR sullo schermo con il proprio smartphone e seguire le informazioni visualizzate sul proprio telefono per completare la connessione.
 - Se si decide di non eseguire questo passaggio, selezionare **Salta** e premere il **Selettore** per procedere al passaggio successivo.
 - c. Una volta ottenuto il messaggio di avvenuta connessione, premere **OK** e premere il **Selettore**.
5. Selezionare il fuso orario.
 - a. Selezionare il fuso orario desiderato e premere il **Selettore**.
 - b. Selezionare **Avanti** e premere il **Selettore**.
6. Impostare la data.
 - a. Selezionare il giorno, mese ed anno. Premere il **Selettore** dopo la selezione di ognuno.
 - b. Selezionare **Avanti** e premere il **Selettore**.

NOTA

Saltare questo passaggio qualora si sia già effettuata la connessione del proprio dispositivo alla app SmartThings.

Prima di iniziare

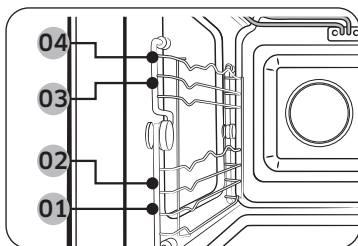
7. Selezionare l'orario.
 - a. impostare l'ora e i minuti. Premere il **Selettore** dopo la selezione di ognuno.
 - b. Selezionare **Avanti** e premere il **Selettore**.

NOTA

Saltare questo passaggio qualora si sia già effettuata la connessione del proprio dispositivo alla app SmartThings.

8. Selezionare **Fine** e premere il **Selettore** per completare l'impostazione.
 - Verrà visualizzata la schermata della guida al primo utilizzo. È possibile selezionare **ULTERIORI INFORMAZIONI** e premere il **Selettore** per visualizzare la guida o selezionare **PIÙ TARDI** e premere il **Selettore** per saltare questo passaggio.

Binari laterali

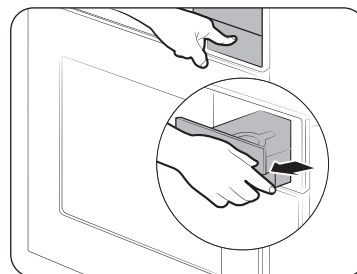


- 01 Livello 1
- 02 Livello 2
- 03 Livello 3
- 04 Livello 4

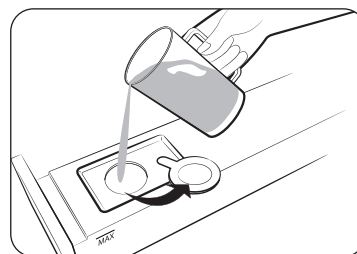
- Inserire l'accessorio nella posizione corretta all'interno del forno.
- Prestare molta attenzione nel rimuovere pentole e/o accessori dal forno. Le pietanze o gli accessori bollenti possono causare ustioni.

Serbatoio dell'acqua

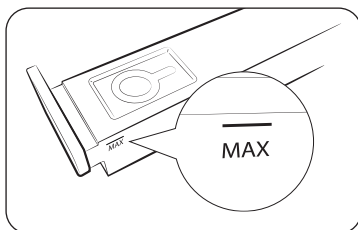
Il serbatoio dell'acqua viene utilizzato durante le funzioni di uso del vapore. Riempirlo con acqua prima di eseguire una cottura a vapore.



1. Individuare il serbatoio situato nell'angolo superiore destro. Premere il coperchio per aprire ed estrarre il serbatoio per rimuovere.

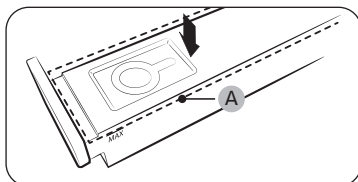


2. Aprire il tappo del serbatoio e versare 600 ml di acqua potabile.
3. Chiudere il tappo e rimontare il serbatoio, quindi chiudere il coperchio.



NOTA

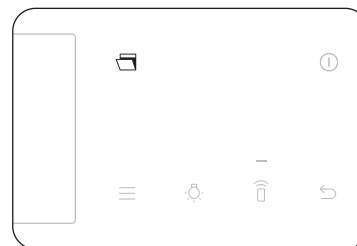
Non riempire oltre la linea MAX.



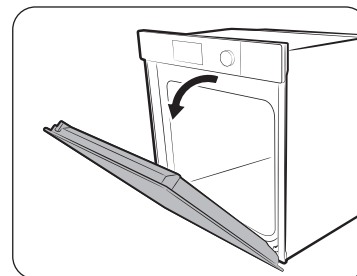
NOTA

Accertarsi che la parte superiore (A) del serbatoio dell'acqua sia ben chiusa prima di usare il forno.

Sportello automatico



1. Premere il tasto **Sportello automatico**.

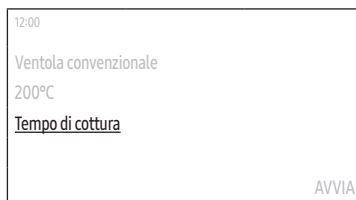
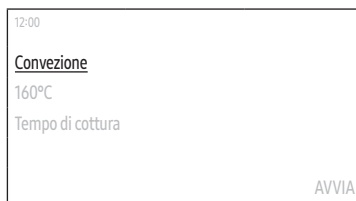


2. Lo sportello si apre automaticamente.

ATTENZIONE

Se lo sportello si apre automaticamente, potrebbe colpire bambini o animali domestici. Assicurarsi che non vi siano bambini o animali domestici nei pressi dello sportello.

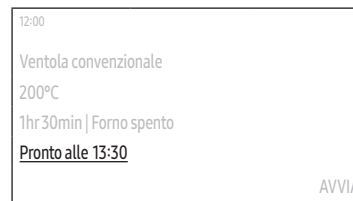
Modalità Forno



1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, e premere il **Selettore**.
2. Selezionare la modalità di cottura desiderata e premere il **Selettore**.
(Per maggiori informazioni sui programmi, vedere "Descrizione delle modalità del forno" a pagina 15.)
3. Impostare la temperatura desiderata.
 - La temperatura preimpostata e la gamma di temperature impostabili dipende dalla modalità di cottura desiderata.
4. Selezionare **Tempo di cottura** e premere il **Selettore** per impostare il tempo desiderato.
 - Il tempo di cottura massimo è 10 minuti.
5. Dopo aver impostato il tempo di cottura, selezionare l'opzione desiderata da eseguire al termine della cottura e premere il **Selettore**.
 - È possibile selezionare **Forno spento**, **Mantieni temperatura**, o **Mantieni caldo**.
 - La modalità Grill grande non supporta l'opzione **Mantieni caldo**.

NOTA

Iniziando la cottura senza impostare il tempo di cottura o il **Mantieni temperatura** per l'opzione, sarà necessario interrompere il funzionamento del forno manualmente.




6. Selezionare **Pronto alle** e premere il **Selettore** per impostare l'orario finale desiderato.
 - Impostando il tempo di cottura, il forno visualizza l'orario previsto di fine cottura. (Es. **Pronto alle 13:30**)
7. Selezionare **AVVIA** e premere il **Selettore**.
 - Qualora non si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno inizia immediatamente la cottura.
 - Qualora si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno regolerà automaticamente il tempo di inizio cottura per terminarla all'orario impostato.

NOTA

- È possibile regolare la temperatura ed il tempo durante la cottura.
- Durante la cottura, selezionare **Pausa**, quindi premere il **Selettore** per interrompere temporaneamente. Una volta interrotta temporaneamente la cottura, è possibile in seguito terminarla o riprenderla.
 - Selezionare **OFF** e premere il **Selettore** per terminare la cottura.
 - Selezionare **Continua** e premere il **Selettore** per continuare la cottura.
- Al termine della cottura, sullo schermo compare **+5 mins**.
 - Per prolungare la cottura di 5 minuti, è possibile selezionare **+5 mins** e premere il **Selettore**.

Descrizione delle modalità del forno

Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)
Convezione	40-250	160
	L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente.	
Ventola convenzionale	40-250	180
	Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti posizionati nella parte superiore e inferiore mediante ventole. Questa impostazione è adatta ad una cottura ed una arrostitura.	
Convezione Eco	40-250	160
	<p>Convezione Eco usa il sistema di riscaldamento ottimizzato per risparmiare energia durante la cottura. I tempi di cottura aumentano leggermente lasciando tuttavia i risultati invariati. Da notare che questa modalità non richiede la fase di preriscaldamento.</p> <p> NOTA La modalità di riscaldamento Convezione Eco utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche EN60350-1.</p>	
Grill grande	150-250	220
	Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin).	
Grill ventilato	40-250	180
	I due elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per grigliare carne o pesce.	

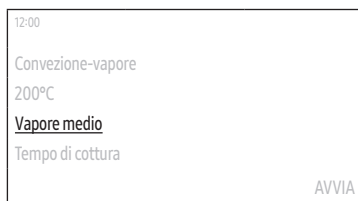
Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)
Riscaldamento superiore + Convezione	40-250	180
	L'elemento riscaldante superiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere pietanze che richiedono una doratura superiore (ad esempio carne o lasagne).	
Riscaldamento inferiore + Convezione	40-250	200
	L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte.	
Cottura intensiva	40-250	220
	Cottura intensiva attiva tutti gli elementi riscaldanti in modo alternato in modo da distribuire il calore in modo uniforme all'interno del forno. Usare questa modalità per ricette di grandi dimensioni, come ad esempio piatti gratinati grandi o torte.	
Rosolatura	80-200	160
	Rosolatura esegue un ciclo di pre-riscaldamento automatico fino a quando il forno non raggiunge la temperatura di 220 °C. Quindi l'elemento riscaldante superiore e la ventola iniziano a scottare i cibi come la carne. Al termine la carne verrà cotta a basse temperature. Usare questa modalità per manzo, pollame o pesce.	
Air Fry	150-250	220
	Air Fry utilizza l'aria calda per cibi congelati o freschi più croccanti e sani senza o con poco olio rispetto alle normali modalità di convezione. Per ottenere i migliori risultati, utilizzare questa modalità su un vassoio per Air Fry. Seguire le indicazioni sulla ricetta o sulla confezione per la temperatura, il tempo e la quantità impostati.	

Funzionamento

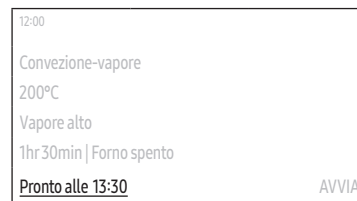
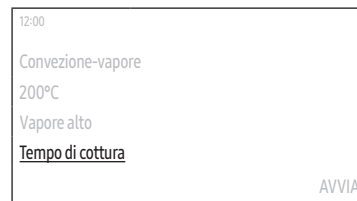
Modalità assistite da vapore

ATTENZIONE

Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia pieno prima di usare le modalità assistite dal vapore.



1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, e premere il **Selettore**.
2. Selezionare la modalità di cottura desiderata e premere il **Selettore**.
(Per maggiori informazioni sui programmi, vedere "Descrizione delle modalità assistite da vapore" a pagina 17.)
 - Qualora si sia selezionato **Cottura a vapore**, andare al **passaggio 4** (Il **passaggio 2~3** non è applicabile a **Cottura a vapore**.)
3. Impostare la temperatura desiderata.
 - La temperatura preimpostata e la gamma di temperature impostabili dipende dalla modalità di cottura desiderata.
4. Impostare il livello di vapore.
 - L'impostazione predefinita è "Media".



5. Selezionare **Tempo di cottura** e premere il **Selettore** per impostare il tempo desiderato.
 - Il tempo di cottura massimo è 10 minuti.
6. Dopo aver impostato il tempo di cottura, selezionare l'opzione desiderata da eseguire al termine della cottura e premere il **Selettore**.
 - È possibile selezionare **Forno spento**, **Mantieni temperatura**, o **Mantieni caldo**.

NOTA

Iniziando la cottura senza impostare il tempo di cottura o il **Mantieni temperatura** per l'opzione, sarà necessario interrompere il funzionamento del forno manualmente.

7. Selezionare **Pronto alle** e premere il **Selettore** per impostare l'orario finale desiderato.
 - Impostando il tempo di cottura, il forno visualizza l'orario previsto di fine cottura. (Es. **Pronto alle 13:30**)
8. Selezionare **AVVIA** e premere il **Selettore**.
 - Qualora non si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno inizia immediatamente la cottura.
 - Qualora si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno regolerà automaticamente il tempo di inizio cottura per terminarla all'orario impostato.

NOTA

- È possibile regolare la temperatura ed il tempo durante la cottura.
- Durante la cottura, selezionare **Pausa**, quindi premere il **Selettore** per interrompere temporaneamente. Una volta interrotta temporaneamente la cottura, è possibile in seguito terminarla o riprenderla.
 - Selezionare **OK** e premere il **Selettore** per terminare la cottura.
 - Selezionare **Continua** e premere il **Selettore** per continuare la cottura.
- Al termine della cottura, sullo schermo compare **+5 mins**.
 - Per prolungare la cottura di 5 minuti, è possibile selezionare **+5 mins** e premere il **Selettore**.

Descrizione delle modalità assistite da vapore

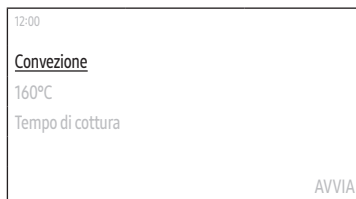
Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)
Cottura a vapore	-	-
	Il vapore bollente proveniente dal generatore di vapore viene iniettato nel forno attraverso vari ugelli per cuocere il cibo. Questa modalità è adatta alla cottura di verdure, pesce, uova, frutta e riso.	
Convezione-vapore	100-230	160
	Il calore generato dal riscaldatore e dalle ventole viene continuamente sostenuto dal vapore bollente. L'intensità del vapore può essere regolata a Bassa, Media o Alta. Questa modalità è adatta alla cottura di dolci fatti con pasta sfoglia, torte lievitate, pane e pizza e per arrostitire carne e pesce.	
Riscaldamento superiore a vapore + Convezione	100-230	180
	Il calore generato dal riscaldatore superiore e dal riscaldatore a convezione viene diffuso uniformemente nel forno dalla ventola e il vapore bollente sostiene la temperatura degli elementi riscaldanti. Questa modalità è adatta alla cottura di piatti croccanti come carne, pollame o pesce.	
Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione	100-230	200
	Il calore generato dal riscaldatore inferiore e dal riscaldatore a convezione viene diffuso uniformemente nel forno dalla ventola e il vapore bollente sostiene la temperatura degli elementi riscaldanti. Questa modalità è adatta alla cottura di cibi croccanti come la pizza o la torta di mele.	

NOTA

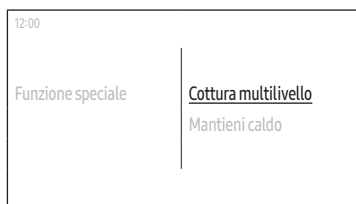
- Riempire sempre il serbatoio dell'acqua con acqua pulita in caso di uso di queste modalità di cottura.
- Dopo aver usato la modalità assistita da vapore, asciugare sempre l'interno del forno al fine di prevenire incrostazioni.

Funzionamento

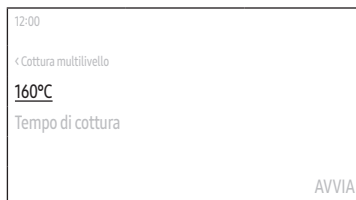
Funzione speciale



1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, e premere il **Selettore**.
2. Selezionare **Funzione speciale** e premere il **Selettore**.



3. Selezionare la funzione desiderata e premere il **Selettore**.
(Per maggiori informazioni sui programmi, vedere "Descrizione delle funzioni speciali" a pagina 18.)



4. Impostare la temperatura desiderata.
 - La temperatura preimpostata e la temperatura impostabile dipendono dalla modalità di cottura.



5. Selezionare **Tempo di cottura** e premere il **Selettore** per impostare il tempo desiderato.
 - Il tempo di cottura massimo è 10 ore.



6. Selezionare **Pronto alle** e premere il **Selettore** per impostare l'orario finale desiderato.
 - Impostando il tempo di cottura, il forno visualizza l'orario previsto di fine cottura. (Es. **Pronto alle 13:30**)



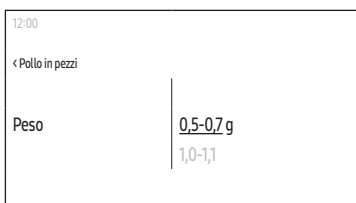
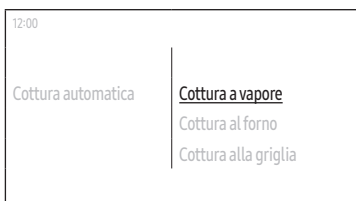
7. Selezionare **AVVIA** e premere il **Selettore**.
 - Qualora non si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno inizia immediatamente la cottura.
 - Qualora si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno regolerà automaticamente il tempo di inizio cottura per terminarla all'orario impostato.

Descrizione delle funzioni speciali

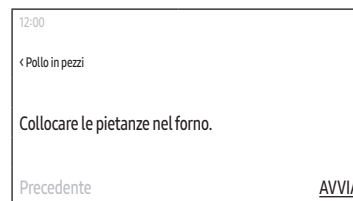
Modalità	Intervallo di temperature (°C)	Temperatura preimpostata (°C)
Cottura multilivello	40-250	160
	Usare questa funzione per cuocere contemporaneamente due multi-livello.	
Mantieni caldo	60-100	60
	Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti.	

Cottura automatica

Il forno dispone di 35 programmi Cottura automatica. Usare questa funzione per risparmiare tempo o abbreviare la propria curva di apprendimento. Il tempo e la temperatura di cottura verranno regolati in base al programma selezionato.



1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, e premere il **Selettore**.
2. Selezionare **Cottura automatica** e premere il **Selettore**.
3. Selezionare la categoria desiderata e premere il **Selettore**.
4. Selezionare il programma desiderato e premere il **Selettore**.
 - Per maggiori informazioni sui programmi, vedere “Cottura automatica” in “Cucinare facile” a pagina 24.)
5. Leggere il suggerimento, selezionare **Avanti**, e premere il **Selettore**.
6. Selezionare il peso e premere il **Selettore**.
 - Questo passaggio potrebbe non essere applicabile ad alcuni programmi.
 - Il peso disponibile varia in base al programma selezionato.

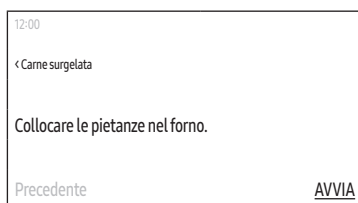
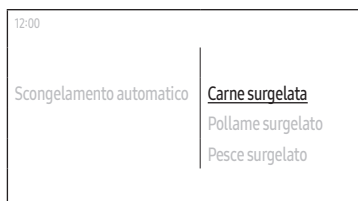


7. Versare l'acqua nel serbatoio dell'acqua come indicato dalle istruzioni visualizzate sullo schermo, selezionare **Avanti** e premere il **Selettore**.
 - Questo passaggio potrebbe non essere applicabile ad alcuni programmi.
8. Preparare il cibo e gli accessori come indicato sullo schermo, selezionare **Avanti** e premere il **Selettore**.
9. Selezionare **AVVIA** e premere il **Selettore**.

Funzionamento

Scongelamento automatico


Il forno dispone di 5 programmi Scongelamento automatico. Usare questa funzione per scongelare gli alimenti. Il tempo, la potenza e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base al programma selezionato.




1. Nella schermata principale, selezionare **Convezione**, e premere il **Selettore**.
2. Selezionare **Scongelamento automatico** e premere il **Selettore**.
3. Selezionare il programma desiderato e premere il **Selettore**.
 - Per maggiori informazioni sui programmi, vedere "Scongelamento automatico" in "Cucinare facile" a pagina 28.)
4. Selezionare il peso e premere il **Selettore**.
 - Il peso disponibile varia in base al programma selezionato.
5. Preparare il cibo e gli accessori come indicato sullo schermo, selezionare **Avanti** e premere il **Selettore**.
6. Selezionare **AVVIA** e premere il **Selettore**.

Timer



Aggiungere il nuovo Timer

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer** e premere il **Selettore**.
3. Nella schermata Timer selezionare **+**, e premere il **Selettore**.
 - Saltare questo passaggio se si sta aggiungendo il timer per il primo orario.
4. Impostare l'orario.


Modificare un Timer esistente

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer** e premere il **Selettore**.
3. Nella schermata Timer, selezionare il Timer da modificare, e premere il **Selettore**.
4. Modificare l'orario.

Eliminare il Timer

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer** e premere il **Selettore**.
3. Nella schermata Timer selezionare , e premere il **Selettore**.
4. Selezionare **Elimina** sul lato destro del Timer da eliminare e premere il **Selettore**.
5. Selezionare **Fine** e premere il **Selettore**.

Uso del Timer

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer** e premere il **Selettore**.
3. Selezionare **AVVIA** sul lato destro del Timer da usare e premere il **Selettore**.
 - Una volta avviato il timer è possibile escluderlo temporaneamente o annullarlo.

NOTA


Una volta trascorso il tempo secondo quanto impostato, verrà visualizzato il messaggio "**Tempo scaduto.**" ed emessa una melodia. Selezionare **OK** e premere il **Selettore** per eliminare il messaggio.

Pulizia

Pulizia a vapore

Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.

Questa funzione permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di effettuare una pulizia manuale.

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Pulizia** e premere il **Selettore**.
3. Selezionare **Pulizia a vapore** e premere il **Selettore**.
4. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo, selezionare **Avanti**, e premere il **Selettore**.
5. Selezionare **AVVIA** e premere il **Selettore**.

AVVERTENZA

Non aprire lo sportello prima del termine del processo. L'acqua contenuta all'interno è bollente e può provocare ustioni.

NOTA

- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo un arrosto o una grigliata, si consiglia di rimuovere manualmente lo sporco difficile usando una soluzione idonea prima di attivare la pulizia a vapore.
- Al termine del processo di pulizia lasciare lo sportello del forno aperto. Ciò permetterà alla superficie smaltata del forno di asciugarsi completamente.
- Se l'interno del forno è bollente la pulizia automatica non può essere attivata. Attendere fino al raffreddamento del forno e riprovare.
- Non gettare l'acqua sul fondo. Versarla con delicatezza. In caso contrario, l'acqua potrebbe fuoriuscire dal davanti.


Decalcificazione

Pulire internamente il generatore di vapore al fine di prevenire la contaminazione della qualità e del sapore dei cibi.

NOTA

- Il forno effettua il conteggio del tempo di impiego nelle modalità assistite dal vapore e notifica la necessità di utilizzare la funzione Decalcificazione. È sempre possibile tuttavia usare le modalità assistite dal vapore nelle due ore successive senza eseguire la funzione Decalcificazione. Tuttavia, trascorse due ore non è possibile utilizzare le modalità assistite da vapore a meno di non eseguire e completare la funzione Decalcificazione.
- Alla comparsa del messaggio, selezionare **Inizia ora** e premere il **Selettore** per eseguire la funzione Decalcificazione o selezionare **Più tardi** e premere il **Selettore** per posticiparla.

-  : Decalcificazione richiesta.

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Pulizia** e premere il **Selettore**.
3. Selezionare **Decalcificazione** e premere il **Selettore**.
4. Selezionare **Avanti** e premere il **Selettore**.
5. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo, selezionare **AVVIA**, e premere il **Selettore**.
 - Qualora venga visualizzato un messaggio di notifica ad indicare la mancanza di acqua, aggiungere acqua nel serbatoio apposito, selezionare **OK** e premere il **Selettore**.
6. Una volta terminata la decalcificazione, il forno scarica automaticamente l'acqua.
7. Al termine della decalcificazione, vuotare il serbatoio dell'acqua.
8. Riempire il serbatoio con 1000 ml di acqua potabile come indicato sullo schermo e premere **OK**, quindi premere il Selettore per avviare il risciacquo.
9. Al termine del risciacquo, vuotare il serbatoio dell'acqua.
 - Una volta vuotato il serbatoio, pulirlo prima di rimontarlo nel forno.

AVVERTENZA

- Indossare sempre guanti da forno per maneggiare il serbatoio dell'acqua.
- Usare anticalcare specifici per forni a vapore o macchine del caffè.


Funzionamento

ATTENZIONE

- Non interrompere la decalcificazione una volta iniziata. In caso contrario sarà necessario ripeterla e completarla entro le successive tre ore per poter consentire l'uso delle modalità assistite da vapore.
- Per evitare incidenti, tenere lontani i bambini dal forno.
- Per la giusta proporzione tra decalcificante e acqua vedere le istruzioni riportate sulla confezione del decalcificante.

Scarico

Dopo aver usato una modalità assistita da vapore, scaricare l'acqua residua al fine di evitare di influenzare altre successive modalità di cottura. Inoltre, usare questa funzione per effettuare un secondo scarico ai fini di una pulizia.

1. Premere il tasto  sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Pulizia** e premere il **Selettore**.
3. Selezionare **Scarico** e premere il **Selettore**.
4. Selezionare **AVVIA** e premere il **Selettore**.
5. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo, selezionare **OK**, e premere il **Selettore**.
 - Il forno scarica l'acqua dal generatore di vapore nel serbatoio dell'acqua.
6. Al termine dello scarico, vuotare il serbatoio dell'acqua.
 - Una volta vuotato il serbatoio, pulirlo prima di rimontarlo nel forno.

AVVERTENZA

- Indossare sempre guanti da forno per maneggiare il serbatoio dell'acqua.
- Durante lo scarico non rimuovere il serbatoio dell'acqua.

NOTA



Una volta iniziato lo scarico, attendere fino al suo completamento.

Impostazioni

Premere il tasto  sul pannello di controllo, premere **Impostazioni** e il **Selettore** per modificare varie impostazioni del forno.

Per maggiori informazioni vedere la tabella che segue.

Menu	Sottomenu	Descrizione
Connessioni	Wi-Fi	Per attivare o disattivare la Wi-Fi.
	Connessione rapida	È possibile collegare il forno al server SmartThings mediante una connessione Wi-Fi. Una volta collegato il forno, è possibile usare la app SmartThings per verificare lo stato del forno e/o controllarlo da un dispositivo mobile.
	Gestione remota	Premere Attiva e il Selettore per consentire ad un Call Center di accedere da remoto per verificare le informazioni interne.

Menu	Sottomenu	Descrizione
Display	Luminosità	Premere per modificare la luminosità del display.
	Salvaschermo	<p>Premere per attivare o disattivare lo screen saver.</p> <p> NOTA</p> <ul style="list-style-type: none"> Salvaschermo è una funzione che visualizza la data e l'ora sullo schermo qualora non vengano intraprese operazioni entro un lasso di tempo di inattività stabilito. Attivare Salvaschermo per attivare Tema orologio e Timeout.
	Tema orologio	Per selezionare il tema orologio.
	Timeout	<p>Per impostare il tempo che deve trascorrere prima della attivazione dello screen saver.</p> <p> NOTA</p> <ul style="list-style-type: none"> Il consumo energetico può aumentare in base alle proprie impostazioni. Quando il timeout è impostato a "Sempre attivo", la luminosità del LCD passa automaticamente a livello 2 qualora non vengano intraprese azioni per 3 minuti.



Menu	Sottomenu	Descrizione
Data e ora	Data e ora automatiche	È possibile attivare o disattivare questa funzione per aggiornare manualmente l'orario tramite Internet. Per farlo è necessario essere collegati ad una rete Wi-Fi.
	Seleziona fuso orario	Per selezionare il fuso orario. (È necessario disattivare Data e ora automatiche.)
	Imposta data	Per impostare manualmente la data. (È necessario disattivare Data e ora automatiche.)
	Imposta ora	Per impostare manualmente l'orario. (È necessario disattivare Data e ora automatiche.)
	Seleziona formato ora	Per impostare il formato dell'orario da 12-ore a 24-ore.
Lingua		Per impostare una lingua.
Volume		Per regolare il volume del forno.
Durezza dell'acqua		<p>Per regolare la durezza dell'acqua usata nelle modalità assistite da vapore.</p> <ul style="list-style-type: none"> Dolce: Fino a 120 ppm Media: 120-240 ppm Media-dura: 240-350 ppm Dura: Oltre 350 ppm
Guida	Risoluzione dei problemi	Per verificare la risoluzione dei problemi.
	Guida per il primo uso	Per controllare le istruzioni semplici per un uso base delle funzionalità del forno.

Funzionamento

Menu	Sottomenu	Descrizione
Informazioni sul dispositivo	Nome modalità	Per controllare il nome del modello del forno posseduto.
	Versione software	Per controllare la versione del firmware del forno posseduto. Una volta reso disponibile il nuovo software, in questo menu comparirà il tasto Aggiornamento software .
	Informazioni legali	Per controllare le informazioni legali.

Blocco

È possibile bloccare il pannello di controllo così da impedire eventuali azionamenti accidentali.

- Per attivare la funzione Blocco, premere  sul pannello di controllo quindi premere **Blocco**, quindi premere il **Selettore**.
- Per disattivare la funzione Blocco, tenere premuto il tasto  per visualizzare il messaggio 'Il comando è sbloccato.'

Cucinare facile

Cottura automatica

La tabella seguente illustra 35 programmi automatici per la cottura Cottura al forno, Cottura alla griglia, Cottura arrosto ed il riscaldamento dei cibi. Tabella contiene le quantità e gli idonei consigli.

Prima di usare questi programmi riempire sempre il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo con acqua potabile. Gli altri programmi vengono eseguiti in modalità ventilata o grill. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

1. Cottura a vapore

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Altezza ripiano
Cime di broccoli	0,2-0,6	Piatto per vapore, traforato	2
	Disporre i fiori di broccoli sul piatto traforato e premere il tasto Avvio per iniziare la cottura.		
Cime di cavolfiore	0,2-0,6	Piatto per vapore, traforato	2
	Disporre i fiori di cavolfiore su piatto traforato e premere il tasto Avvio per iniziare la cottura.		
Filetto di pesce al vapore	0,2-1,0	Piatti per vapore, traforati	2
	Disporre i filetti di pesce (2 cm) sui piatti traforati. Premere il tasto Avvio per iniziare la cottura. Per raccogliere i liquidi di cottura è possibile inserire un vassoio di cottura sotto il piatto traforato.		
Bistecca di pesce al vapore	0,2-1,0	Piatti per vapore, traforati	2
	Disporre il trancio di pesce (3 cm) sui piatti traforati. Premere il tasto Avvio per iniziare la cottura. Per raccogliere i liquidi di cottura è possibile inserire un vassoio di cottura sotto il piatto traforato.		
Gamberi al vapore	0,2-0,5	Piatti per vapore, traforati	2
	Disporre i gamberi (crudi / pelati crudi o non pelati) sui piatti traforati. Premere il tasto Avvio per iniziare la cottura. Per raccogliere i liquidi di cottura è possibile inserire un vassoio di cottura sotto il piatto traforato.		

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Altezza ripiano
Petto di pollo al vapore	0,2-1,0	Piatti per vapore, traforati	2
	Disporre i petti di pollo sui piatti traforati e premere il tasto Avvio per iniziare la cottura. Per raccogliere i liquidi di cottura è possibile inserire un vassoio di cottura sotto il piatto traforato.		
Uova sode morbide	0,1-0,6	Piatto per vapore, traforato	2
	Disporre 2-10 uova sul piatto traforato. Se si desidera avere uova con temperatura più omogenea, lasciar riposare le uova per un paio di minuti.		
Patate al vapore	0,4-0,8	Piatto per vapore, traforato	2
	Tagliare le patate a metà (150-200 g cad.) e disporre su un piatto traforato e premere Avvio per iniziare la cottura.		
Riso raffinato	0,2-0,4	Piatto per vapore, traforato	2
	Distribuire il riso bianco (basmati o pandan) in modo uniforme su un piatto piano in Pyrex. Aggiungere 100 g di riso, 200 ml di acqua fredda. Mescolare dopo la cottura.		
Flan al vapore	0,4-0,6	Piatto per vapore, traforato	2
	Versare la pastella in 6 piccoli piatti (100 ml cad.). Coprire con pellicola. Disporre i piattini sul piatto traforato.		
Frutta secca macerata	0,1-0,5	Piatto per vapore, traforato	2
	Disporre la frutta secca (albicocche, prugne, mele) sul piatto perforato.		
Cioccolato sciolto	0,1-0,3	Piatto per vapore, traforato	2
	Rompere il cioccolato (puro o da cucina) in pezzi, disporre su un piatto piccolo in Pyrex e coprire con la pellicola o un coperchio. Collocare il piatto sul piatto traforato. Tenere coperto durante l'esecuzione del programma. Dopo averlo estratto dal forno mescolare con cura (Per il cioccolato bianco o al latte diminuire di 5 minuti).		

2. Cottura al forno

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Altezza ripiano
Torta di mele	1,2-1,4	Griglia	1
	Disporre la torta di mele su un piatto rotondo metallico. Disporlo sulla griglia. Il peso può variare in base alla quantità di mele ecc.		
Base per torta alla frutta	0,3-0,5	Griglia	2
	Inserire la pastella su un piatto metallico sulla griglia del forno.		
Brownie	0,5-0,7	Griglia	2
	Versare l'impasto su un piatto rotondo in Pyrex o un piatto in ceramica sulla griglia del forno.		
Plum cake al burro	0,5-0,7	Griglia	1
	Inserire la pastella su un piatto metallico sulla griglia del forno.		
Plum cake	0,7-0,8	Griglia	2
	Versare l'impasto in una teglia rettangolare metallica di cottura di dimensioni idonee (lunghezza 25 cm). Collocare il piatto sulla griglia in senso longitudinale verso lo sportello.		
Muffin	0,5-0,6	Griglia	2
	Versare l'impasto per i muffin su un piatto metallico adatto a contenere 12 muffin. Collocare il piatto al centro della griglia.		
Pan di spagna	0,3-0,6	Griglia	1
	Per un impasto di 300 g usare un piatto da 18 cm, per 400 g un piatto da 24 cm e per 500 g in un piatto da 26 cm rotondo in metallo. Collocare il piatto al centro della griglia.		
Pizza fatta in casa	0,6-1,0	Vassoio di cottura	1
	Posizionare la pizza sulla teglia. Il peso è comprensivo della pasta e della farcitura come la salsa, le verdure, il prosciutto e il formaggio.		

Cucinare facile

3. Cottura alla griglia

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Altezza ripiano
Bistecca di manzo, sottile	0,3-0,6	Griglia / Vassoio di cottura	4 / 1
	Disporre le bistecche di manzo affiancate nella teglia e quindi al centro della griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare OK e premere il Selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il Selettore per riprendere il processo.		
Pollo in pezzi	0,5-0,7 1,0-1,2	Griglia / Vassoio di cottura	4 / 1
	Spennellare il pollo congelato con olio e spezie. Disporre con il lato della pelle rivolto verso il basso sulla griglia e dentro una teglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare OK e premere il Selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il Selettore per riprendere il processo.		
Cosce di pollo	0,5-0,7	Griglia / Vassoio di cottura	4 / 1
	Disporre le cosce di pollo marinate affiancati e disporli affiancati nella teglia e quindi sulla griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare OK e premere il Selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il Selettore per riprendere il processo.		
Bistecca di pesce grigliata	0,3-0,6	Griglia / Vassoio di cottura	4 / 1
	Marinare i filetti di pesce (1 cm) e disporli affiancati sulla teglia e quindi sulla griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare OK e premere il Selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il Selettore per riprendere il processo.		

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Altezza ripiano
Filetto di pesce grigliato	0,3-0,6	Griglia / Vassoio di cottura	4 / 1
	Marinare i filetti di pesce (1 cm) e disporli affiancati sulla teglia e quindi sulla griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare OK e premere il Selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il Selettore per riprendere il processo.		
Costolette di agnello	0,3-0,6	Griglia / Vassoio di cottura	4 / 1
	Marinare gli spiedini di agnello. Disporre gli spiedini di agnello uniformemente nella teglia e quindi sulla griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare OK e premere il Selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il Selettore per riprendere il processo.		

4. Cottura arrosto

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Altezza ripiano
Pollo intero	1,0-1,1 1,2-1,3	Griglia / Vassoio di cottura	2 / 1
	Spennellare il pollo congelato con olio e spezie. Disporre i petti rivolti verso il basso, nella teglia e quindi al centro della griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare OK e premere il Selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il Selettore per riprendere il processo.		
Roast beef, cottura media	1,1-1,3	Griglia / Vassoio di cottura	2 / 1
	Spennellare la carne con olio e spezie (solo pepe, aggiungere il sale dopo la arrostitura). Disporla in una teglia e sulla griglia, con il lato del grasso rivolto verso il basso. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare OK e premere il Selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il Selettore per riprendere il processo. Al termine della fase di arrostitura e durante un periodo di riposo di 5-10 minuti avvolgere in fogli di alluminio.		
Maiale arrosto	0,7-0,9	Griglia / Vassoio di cottura	2 / 1
	Disporre l'arrosto di maiale, spennellato con olio e spezie, con il lato grasso rivolto verso il basso in una teglia e sulla griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare OK e premere il Selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il Selettore per riprendere il processo.		

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Altezza ripiano
Pesce intero	0,4-0,8	Griglia / Vassoio di cottura	2 / 1
	Spennellare l'intero pesce con olio, erbe e spezie. Disporre i pesci uno accanto all'altro in posizione testa/coda sul vassoio e quindi sulla griglia. Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare OK e premere il Selettore . Quindi, selezionare Continua , e premere il Selettore per riprendere il processo. Il programma è adatto per pesci interi, quali trote, branzini o orate.		
Verdure grigliate	0,2-0,5	Vassoio di cottura	4
	Disporre sul vassoio verdure, come zucchine a fette, peperoni in pezzi, melanzane a fette, funghi e pomodorini. Spennellare con olio di oliva e aggiungere gli aromi.		
Patate al forno	0,4-0,8	Vassoio di cottura	2
	Usare patate di medie dimensioni. Sciacquare e pulire le patate. Spennellare con olio di oliva, sale, pepe ed aggiungere gli aromi. Disporre le patate affiancate sul vassoio.		

5. Riscaldamento automatico

Alimento	Peso (kg)	Accessorio	Altezza ripiano
Pizza surgelata	0,3-0,4 0,4-0,5	Griglia	2
	Collocare la pizza surgelata al centro della griglia.		
Patatine surgelate al forno	0,4-0,5	Vassoio di cottura	2
	Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sul vassoio.		
Bastoncini di pesce surgelati	0,3-0,5	Vassoio di cottura	2
	Distribuire uniformemente i bastoncini di pesce surgelati sul vassoio. Al segnale acustico rigirare per ottenere risultati ottimali.		

Scongelamento automatico

Alimento	Peso (kg)	Tempo di riposo (min.)	Altezza ripiano
Carne surgelata	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Questo programma è idoneo per manzo, agnello, maiale, bistecche di manzo, costine, carne macinata. Posizionare la carne sulla griglia. Inserire la griglia sul secondo livello ed il vassoio sul primo livello.
Pollame surgelato	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Proteggere le zampe e la punta delle ali con alluminio. Questo programma è idoneo per cuocere l'intero pollo così come per cuocere le porzioni di pollo. Disporre il pollame sulla griglia. Inserire la griglia sul secondo livello ed il vassoio sul primo livello.
Pesce surgelato	0,3-0,8	10-30	Proteggere la coda del pesce con alluminio. Questo programma è idoneo per cuocere un pesce intero così come per cuocere filetti di pesce. Disporre il pesce sulla griglia. Inserire la griglia sul secondo livello ed il vassoio sul primo livello.
Pane surgelato	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Disporre il pane orizzontalmente verso la porta sul vassoio, al livello 2. Questo programma è adatto a tutti i tipi di pane, sia in fette che intero, così come panini e baguette.
Frutta surgelata	0,2-0,6	5-10	Distribuire la frutta uniformemente sul vassoio, livello 2. Questo programma è adatto per ogni tipo di frutta affettata o bacche.

ATTENZIONE

- Al termine dello scongelamento della carne (in particolare di pollame), azionare il forno a voto per circa 10 minuti in modalità Convezione (200 °C) al fine di eliminare i batteri residui nel vano.
- Non ricongelare il cibo una volta scongelato.

NOTA

1. Al termine dello scongelamento, versare l'acqua nel vassoio e lavarlo.
2. Asciugare il vano di cottura con un panno asciutto qualora vi sia acqua residua.
3. La ventola di raffreddamento funziona per 3-10 minuti al termine della modalità Scongelamento automatico. Tuttavia, ciò non indica un malfunzionamento e non v'è nulla di cui preoccuparsi.

Cottura manuale

Modalità assistite da vapore

Cottura a vapore

Usare le impostazioni ed i tempi indicati in tabella come linee guida per la cottura a vapore.

Si consiglia di riempire sempre il serbatoio dell'acqua con acqua potabile fresca fino al livello massimo indicato.

Talvolta è possibile usare il vassoio sul fondo per raccogliere la condensa, ad esempio durante la cottura di un pesce.

Alimento	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Cime di broccoli	12-14	Piatto per vapore, traforato (2)
Carote intere	25-30	Piatto per vapore, traforato (2)
Verdure affettate (peperoni, zucchine, carote, cipolle)	15-20	Piatto per vapore, traforato (2)
Taccole	20-25	Piatto per vapore, traforato (2)
Asparagi	10-15	Piatto per vapore, traforato (2)
Verdure intere (carciofi, calvolfori interi, pannocchie)	25-35	Piatto per vapore, traforato (2)
Patate pelate (tagliate in quarti)	30-35	Piatto per vapore, traforato (2)
Filetti di pesce (2 cm di spessore)	15-20	Piatto per vapore, traforato (2)
Gamberi (crudi/non cotti)	10-14	Piatto per vapore, traforato (2)
Petto di pollo	23-28	Piatto per vapore, traforato (2)
Uova bollite (sode)	16-20	Piatto per vapore, traforato (2)
Impasto per gnocchi surgelato	25-30	Piatto per vapore, traforato (2)

Alimento	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Riso raffinato (basmati o pandan) (Usare un piatto di Pyrex piano, aggiungere una quantità doppia di acqua)	30-35	Piatto per vapore, traforato (2)
Riso latte (Usare un piatto di Pyrex piano, aggiungere da due a quattro volte la quantità di latte)	40-50	Piatto per vapore, traforato (2)
Composta di frutta (Usare un piatto di Pyrex rotondo piano, aggiungere 1 cucchiaino di zucchero e 2 cucchiaini di acqua)	25-35	Piatto per vapore, traforato (2)
Flan/Crème (6 piattini da dessert, 100 ml cad., coprire i piattini con la pellicola)	20-25	Piatto per vapore, traforato (2)
Crema d'uovo (Usare un piatto in Pyrex piano, coprire con la pellicola)	30-35	Piatto per vapore, traforato (2)

Cucinare facile

Due livelli di cottura a vapore

Usare le impostazioni ed i tempi indicati in tabella come linee guida per la cottura a vapore. Si consiglia di riempire sempre il serbatoio dell'acqua con acqua potabile fresca fino al livello massimo indicato. Qualora si abbiano due diversi cibi con tempi di preparazione simili, possono essere inseriti insieme nel forno contemporaneamente. In caso contrario, inserire prima il cibo con il tempo di preparazione maggiore.

Inserire il piatto traforato a livello 2 e la griglia a livello 4.

Alimento	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Cottura 2 livelli: Cibi misti (filetti di pesce/Verdure affettate)	15-20	Griglia (4) / Piatto per vapore, traforato (2)
Cottura 2 livelli: Cibi misti (petti di pollo/verdure intere)	25-30	Griglia (4) / Piatto per vapore, traforato (2)

Si consiglia di usare un piatto di Pyrex piano sulla griglia.

Aumentare il tempo di cottura di circa 20-30 % per cuocere diversi alimenti contemporaneamente.

Convezione-vapore / Riscaldamento superiore a vapore + Convezione / Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione

Usare le impostazioni ed i tempi indicati in tabella come linee guida per la cottura e la arrostitura. Si consiglia di riempire sempre il serbatoio dell'acqua con acqua potabile fresca fino al livello massimo indicato.

Alimento	Combinata Modalità assistite da vapore	Temp. (°C)	Pre riscaldamento	Livello di vapore	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Strisce di pasta sfoglia (aggiungere formaggio grattugiato)	Convezione-vapore	200	0	Bassa	15-20	Vassoio di cottura (1)
Cornetti (impasto per croissant pronto)	Convezione-vapore	180	0	Bassa	20-25	Vassoio di cottura (1)
Pane fatto in casa	Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione	180	0	Medio	30-40	Griglia (1)
Verdure gratinate / Patate gratinate	Convezione-vapore	160-180	0	Medio	35-50	Griglia (2)
Roast beef (1 kg) Medio-ben cotto	Riscaldamento superiore a vapore + Convezione	1ma fase : 180 2da fase : 180	X	Alta	1ma fase : 25-35 2da fase : 25-35	Griglia (2) / Vassoio di cottura (1)
Pollo intero	Riscaldamento superiore a vapore + Convezione	1ma fase : 210 2da fase : 210	X	Alta	1ma fase : 30-40 2da fase : 20-30	Griglia (2) / Vassoio di cottura (1)
Pollo in pezzi	Riscaldamento superiore a vapore + Convezione	1ma fase : 210 2da fase : 210	X	Alta	1ma fase : 20-30 2da fase : 20-30	Griglia (2) / Vassoio di cottura (1)

NOTA

- Si consiglia di girare il cibo tra la 1ma e 2da fase.
- Aprendo lo sportello durante la cottura, il forno si arresta. Per riavviare il forno, chiudere lo sportello, selezionare **AVVIA** e premere il **Selettore**.

Guida alla Convezione

Convezione

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno con la modalità Convezione.

Alimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Stampo quadrato per torta alle nocciole	160-170	60-70	Griglia (1)
Stampo ciotola o ad anello per torta al limone	150-160	50-60	Griglia (1)
Pan di spagna	150-160	25-35	Griglia (1)
Base flan alla frutta	150-170	25-35	Griglia (1)
Torta di frutta streusel piatta (pasta lievitata)	150-170	30-40	Vassoio di cottura (2)
Cornetti	170-180	10-15	Vassoio di cottura (1)
Panini	180-190	10-15	Vassoio di cottura (1)
Biscotti	160-180	10-20	Vassoio di cottura (2)
Patatine al forno	200-220	15-20	Vassoio di cottura (2)

Riscaldamento superiore + Convezione

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la arrostitura. Si consiglia di preriscaldare il forno con la modalità Riscaldamento superiore + Convezione. Inserire la carne nel forno, seguire il suggerimento riguardante il livello indicato in tabella ed usare il vassoio di cottura come vassoio oliato inserito al livello 1.

Alimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Roast beef (1 kg / medio)	170-190	60-90	Griglia (2) / Vassoio di cottura (1)
Spalla di maiale / Avvolto (1 kg)	180-200	90-120	Griglia (2) / Vassoio di cottura (1)
Agnello arrosto / Cosciotto di agnello (0,8 kg)	190-210	50-80	Griglia (2) / Vassoio di cottura (1)
Pollo intero (1,2 kg)	200-220	50-70	Griglia (2) / Vassoio di cottura (1)
Trota intera (2 pezzi / 0,5 kg)	180-200	30-40	Griglia (2) / Vassoio di cottura (1)
Anatra intera (0,3 kg)	180-200	25-35	Griglia (2) / Vassoio di cottura (1)

Cucinare facile

Riscaldamento inferiore + Convezione

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la cottura e la arrostitura.

Si consiglia di preriscaldare il forno con la modalità Riscaldamento inferiore + Convezione.

Alimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Pizza fatta in casa	180-200	20-30	Vassoio di cottura (1)
Torta salata precotta al forno / Torta	180-200	10-15	Griglia (1)
Pizza surgelata	180-200	15-20	Vassoio di cottura (1)
Pizza surgelata	180-200	15-25	Vassoio di cottura (1)
Pizza congelata	180-200	8-15	Vassoio di cottura (1)
Torta di mele	160-180	60-70	Griglia (1)
Pasta sfoglia, ripieno di mele	180-200	10-15	Vassoio di cottura (1)

Guida alla Cottura alla griglia

Grill grande

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la grigliatura. Impostare la temperatura del grill a 220 °C, preriscaldare per 5 minuti.

Alimento	1mo orario (min.)	2do orario (min.)	Accessorio (livello)
Spiedini di Kebab	8-10	6-8	Griglia (4) / Vassoio di cottura (1)
Spiedini di maiale	7-9	5-7	Griglia (4) / Vassoio di cottura (1)
Salsicce	6-8	6-8	Griglia (4) / Vassoio di cottura (1)
Pollo in pezzi	20-25	15-20	Griglia (4) / Vassoio di cottura (1)
Tranci di salmone	8-12	6-10	Griglia (4) / Vassoio di cottura (1)
Verdure affettate	15-20	-	Vassoio di cottura (4)
Toast	2-3	1-2	Griglia (4)
Toast al formaggio	3-5	-	Griglia (4)

Grill ventilato

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la grigliatura. Impostare la temperatura del grill a 220 °C, preriscaldare per 5 minuti.

Alimento	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Salsicce	8-10	Griglia (3)
Patate a spicchi	20-25	Griglia (3)
Patatine surgelate al forno	15-20	Vassoio di cottura (3)
Crocchette surgelate	20-25	Vassoio di cottura (3)
Bocconcini di pollo surgelati	15-20	Vassoio di cottura (3)
Tranci di salmone	15-20	Griglia (3) / Vassoio di cottura (1)
Filetti di pesce	12-17	Griglia (3) / Vassoio di cottura (1)
Pesce intero	15-20	Griglia (3) / Vassoio di cottura (1)
Pollo in pezzi	30-40	Griglia (3) / Vassoio di cottura (1)

Guida alla Ventola convenzionale

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la cottura e la arrostitura.

Si consiglia di preriscaldare il forno con la modalità Ventola convenzionale.

Alimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Lasagne	200-220	20-25	Griglia (2)
Verdure gratinate	180-200	20-30	Griglia (2)
Patate gratinate	180-200	40-60	Griglia (2)
Tranci di pizza surgelati	160-180	10-15	Vassoio di cottura (2)
Torta marmorizzata	160-180	50-70	Griglia (1)
Pagnotta	150-170	50-60	Griglia (1)
Muffin	180-200	20-30	Griglia (1)
Biscotti	180-200	10-20	Vassoio di cottura (2)

Convezione Eco

Questa modalità ottimizza il sistema di riscaldamento in modo da risparmiare energia durante la cottura dei cibi. I tempi di questa categoria escludono il preriscaldamento per favorire un maggiore risparmio energetico.

Alimento	Accessorio	Livello	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Crumble di frutta, 0,8-1,2 kg	Griglia	1	160-180	50-70
Patate al cartoccio, 0,4-0,8 kg	Vassoio di cottura	2	190-200	60-70
Salsicce, 0,3-0,5 kg	Griglia + Vassoio di cottura	2 1	160-180	20-30
Patatine surgelate al forno, 0,3-0,5 kg	Vassoio di cottura	2	180-200	30-40
Patate surgelate a spicchi, 0,3-0,5 kg	Vassoio di cottura	2	190-210	30-40
Filetti di pesce, cotti, 0,4-0,8 kg	Griglia + Vassoio di cottura	2 1	200-220	25-35
Filetti di pesce, impanati, 0,4-0,8 kg	Griglia + Vassoio di cottura	2 1	200-220	30-40
Lombata di manzo arrosto, 0,8-1,2 kg	Griglia + Vassoio di cottura	2 1	180-200	60-70
Verdure arrostate, 0,4-0,6 kg	Vassoio di cottura	2	200-220	20-30

Consigli per risparmiare energia

- Se il tempo di cottura supera i 30 minuti, è possibile spegnere il forno 5-10 minuti prima del tempo per risparmiare energia. Il calore residuo completerà la cottura.
- Non aprire lo sportello frequentemente durante la cottura al fine di mantenere la temperatura nel vano e per risparmiare energia.

Guida alla Cottura intensiva

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la arrostitura. Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità Intensiva (Sopra + Sotto + Convezione).

Alimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Lasagne (2 kg)	180-200	20-30	Griglia (1)
Verdure gratinate (2 kg)	160-180	40-60	Griglia (1)
Patate gratinate (2 kg)	160-180	60-90	Griglia (1)
Roast beef (2 kg / medio)	160-180	60-90	Griglia (2) / Vassoio di cottura (1)
Anatra intera (2 kg)	180-200	60-90	Griglia (2) / Vassoio di cottura (1)
2 polli interi (1,2 kg cad.)	200-220	60-90	Griglia (2) / Vassoio di cottura (1)

Rosolatura

Questa modalità comprende un ciclo di riscaldamento automatico oltre i 200 °C. L'elemento riscaldante superiore e la ventilazione sono in funzione durante il processo di scottatura della carne. Dopo questa fase il cibo viene cotto delicatamente alla bassa temperatura pre-selezionata. Questo processo viene eseguito con il funzionamento delle resistenze superiore e inferiore. Questa modalità è idonea per arrostitire manzo, pollame e pesce. Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la arrostitura.

Alimento	Temp. (°C)	Tempo (ore)	Accessorio (livello)
Roast beef	80-100	3:30-4:30	Griglia (2) / Vassoio di cottura (1)
Maiale arrosto	90-110	3:30-4:00	Griglia (2) / Vassoio di cottura (1)
Petto d'anatra	80-100	1:30-2:00	Griglia (2) / Vassoio di cottura (1)
Filetto di manzo	80-100	1:30-2:00	Griglia (2) / Vassoio di cottura (1)
Filetto di maiale	80-100	1:30-2:00	Griglia (2) / Vassoio di cottura (1)

Cucinare facile

Air Fry

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la Air Fry. Nessun preriscaldamento richiesto.

Alimento	Porzioni (g)	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)	Altezza ripiano
Patate				
Patatine surgelate al forno	500-1000	210-220	20-25	3
Patatine surgelate al forno, condite	500-1000	210-220	15-20	3
Crocchette di patate Tater Tots surgelate	500-1000	210-220	15-20	3
Patate hash brown surgelate*	500-1000	210-220	15-20	3
Spicchi di patate surgelati	500-1000	210-220	15-20	3
Patatine al forno fatte in casa	500-1000	190-200	20-25	3
Spicchi di patate fatte in casa*	500-1000	200-210	20-25	3
Congelate				
Bocconcini di pollo congelati	300-500	210-220	15-20	3
Alette di pollo congelate*	500-1000	210-220	25-30	3
Anelli di cipolla congelati	300-500	210-220	10-15	3
Bastoncini di pesce surgelati	300-500	210-220	15-20	3
Strisce di pollo congelate	500-1000	210-220	20-25	3
Churro congelati	300-500	190-200	10-15	3
Pollame				
Cosce di pollo fresche*	500-1000	200-210	30-35	3
Alette di pollo fresche*	300-500	200-210	27-32	3
Petti di pollo, impanati*	300-500	200-210	25-30	3

Alimento	Porzioni (g)	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)	Altezza ripiano
Verdure				
Asparagi, impanati	100-300	200	15-20	3
Melanzane, impanate	200-400	200	15-20	3
Funghi, impanati	100-300	200	15-20	3
Cipolle, impanate	100-300	200	15-20	3
Cavolfiori, impanati	300-500	190-200	15-20	3
Mix di verdure, impanate	300-500	200	15-20	3

* Girare una volta superati 2/3 del tempo di cottura.

NOTA

- Collocare carta da forno o un vassoio sulla griglia sotto il vassoio per la Air Fry per raccogliere i liquidi. Ciò contribuisce a ridurre gli schizzi e il fumo.
- Prima di utilizzare carta da forno, controllare la temperatura massima consentita della carta da forno.
- Per cucinare cibi freschi o fatti in casa, distribuire l'olio su un'area più ampia in modo più uniforme per rendere più croccante il cibo.

Cottura multilivello (Speciale)

Usare le temperature e tempi indicati in questa tabella come linee guida per la cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno con la modalità Cottura multilivello.

Alimento	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Accessorio (livello)
Tortine	150-160	20-30	2 vassoi di cottura (4+2)
Mini torte	160-180	20-30	2 vassoi di cottura (4+2)
Cornetti	160-180	20-30	2 vassoi di cottura (4+2)
Pasta sfoglia	180-200	30-40	2 vassoi di cottura (4+2)
Biscotti	170-190	15-20	2 vassoi di cottura (4+2)
Lasagne	160-180	30-45	Griglia (4) / Vassoio di cottura (2)
Patatine surgelate al forno	180-200	30-50	2 vassoi di cottura (4+2)
Bocconcini di pollo surgelati	180-200	20-30	2 vassoi di cottura (4+2)
Pizza surgelata	200-220	20-30	Griglia (4) / Vassoio di cottura (2)

Piatti di prova

Secondo lo standard EN 60350

1. Cottura al forno

Le indicazioni di cottura si riferiscono ad un forno preriscaldato. Inserire il vassoio con il lato inclinato verso lo sportello anteriore.

Tipo di alimento	Piatto e note	Altezza ripiano	Modalità di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Tortine	Vassoio di cottura	1	Ventola convenzionale	150-160	20-30
		1	Convezione	150-160	20-25
	Vassoio di cottura + Vassoio di cottura	2 + 4	Cottura multilivello	150-160	20-30
Pan di spagna senza grassi	Tortiera apribile sul Grill grande (Antiaderente, Ø 26 cm)	1	Convenzionale	150-160	20-30
		1	Convezione	150-160	30-35
Biscotti di pasta frolla	Vassoio di cottura	1	Convenzionale	150-160	20-30
		1	Convezione	150-160	20-30
Torta di mele lievitata	Vassoio di cottura	1	Convenzionale	150-160	40-50
		1	Convezione	150-160	45-55
Torta di mele	Griglia + 2 tortiere apribili * (Antiaderenti, Ø 20 cm)	1 posizionata diagonalmente	Riscaldamento inferiore + Convezione	170-190	70-90

* Due torte collocate sulla griglia posteriore sinistra e anteriore destra.

2. Cottura alla griglia

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti usando la funzione Grill.

Tipo di alimento	Piatto e note	Altezza ripiano	Modalità di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Toast di pane bianco	Griglia	4	Grill	250	1° 1-2 2° 1-2
Hamburger di manzo (12 cad.)	Griglia + Vassoio di cottura (per contenere il sugo di cottura)	4+2	Grill	250	1° 10-15 2° 10-15

Manutenzione

Pulizia

Pulire il forno regolarmente in modo da prevenire l'accumulo di sporco sopra o all'interno del forno. Prestare particolare attenzione allo sportello ed alla sua guarnizione (solo per modelli applicabili).

Se lo sportello non si apre facilmente, controllare prima se sulla guarnizione si è accumulato dello sporco. Usare un panno morbido e acqua saponata per pulire l'interno e l'esterno del forno. Sciacquare ed asciugare bene.

In presenza di impronte digitali, grasso, o sporco sulla parte esterna (superficie dello sportello o display), pulire con un panno soffice ed un detergente per vetro o neutro, quindi asciugare con un panno soffice, pulito ed asciutto.

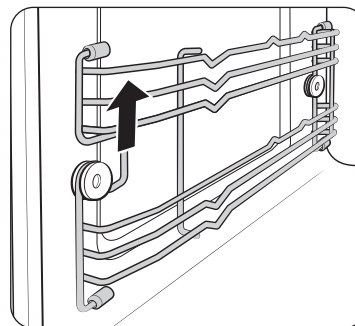
Per rimuovere eventuale sporco ed i conseguenti cattivi odori dall'interno del forno

1. A forno vuoto, posizionare una tazza di succo di limone diluito al centro del vano.
2. Riscaldare il forno per 10 minuti alla temperatura massima consentita.
3. Al termine della procedura, attendere che il forno si raffreddi. Quindi aprire lo sportello e pulire il vano di cottura.

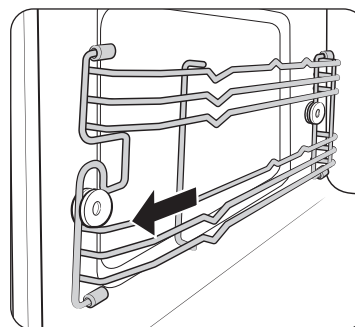
⚠ ATTENZIONE

- Mantenere lo sportello e le guarnizioni pulite e verificare che lo sportello si apra e chiuda regolarmente. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe portare a una riduzione della vita utile dell'apparecchio.
- Prestare attenzione a non versare acqua nelle aperture di ventilazione del forno.
- Per la pulizia non usare sostanze abrasive o chimiche.
- Al termine di ogni uso del forno, usare un detersivo leggero per pulire il vano di cottura una volta raffreddato.

Binari laterali (solo per modelli applicabili)



1. Sollevare la parte anteriore della griglia per sganciarla dal fermo.



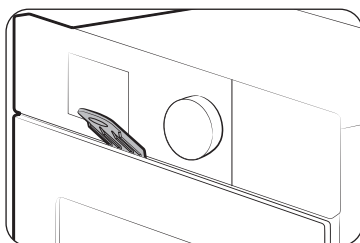
2. Tirare la griglia verso avanti per estrarla.
3. Rimuovere l'altro lato della griglia allo stesso modo.
4. Pulire entrambi i binari.
5. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per rimontarle.

📖 NOTA

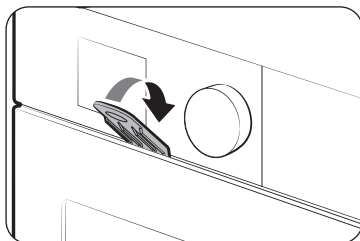
Il forno è in grado di funzionare senza le griglie ed i binari laterali montati.

Apertura manuale dello sportello

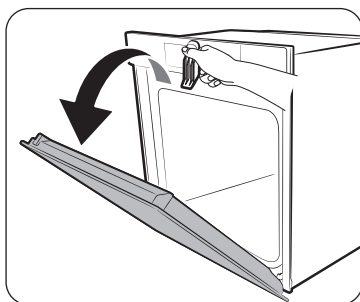
Se lo sportello non si apre automaticamente e si desidera aprirlo manualmente, è possibile utilizzare il dispositivo di apertura sportello.



1. Inserire il dispositivo di apertura sportello nella fessura tra lo sportello e il pannello di controllo.



2. Sollevare il dispositivo di apertura sportello.



3. Lo sportello si apre manualmente.

⚠ AVVERTENZA

- Lo sportello può surriscaldarsi. Utilizzare guanti da forno mentre si apre lo sportello manualmente.
- Se lo sportello si apre manualmente, può fuoriuscire molto vapore. Il vapore può causare ustioni. Fare un passo indietro e attendere che il vapore si sia dissipato prima di togliere il cibo dal forno.

📖 NOTA

Se lo sportello non si apre automaticamente, scollegare il cavo di alimentazione per raffreddare per un periodo di tempo sufficiente. Se il problema persiste, contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.

Sostituzioni (riparazioni)

⚠ AVVERTENZA

Questo forno non contiene al suo interno parti removibili dall'utente. Non tentare di sostituire o riparare il forno autonomamente.

- In caso di problemi con le cerniere, la guarnizione e/o lo sportello, contattare un tecnico autorizzato o un centro di assistenza autorizzata Samsung per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, contattare un centro di assistenza autorizzata Samsung. Non effettuare la sostituzione in modo autonomo.
- In caso di problemi con la carrozzeria esterna del forno, prima di tutto scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente, quindi rivolgersi al Centro di assistenza autorizzato Samsung di zona.

Cura dopo un lungo periodo di inutilizzo

Qualora il forno non sia stato utilizzato per un lungo periodo di tempo, scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica e portare il forno in una zona senza polvere ed asciutta. La polvere e l'umidità accumulatisi all'interno del forno possono influenzarne le prestazioni.

Risoluzione dei problemi

Durante l'uso del forno si possono riscontrare alcuni problemi. In tale caso verificare la tabella sotto e provare i suggerimenti. Se un problema persiste o se compare un codice informativo sul display, contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.

Risoluzione dei problemi

Se si verifica un problema con il forno, controllare per prima cosa la tabella sottostante e provare i suggerimenti indicati.

Problema	Causa	Azione
Generale		
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	Tra i tasti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
	Per modelli touch: Umidità sulla carrozzeria esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Sicurezza bambini attiva.	Disattivare la Sicurezza bambini.
L'orario non viene visualizzato.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	L'opzione display è disattivata.	Attivare l'opzione display. È normale che l'orario corrente scompaia pochi minuti dopo l'attivazione dell'opzione display.
Il forno non funziona.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
	Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui.	Rimuovere i residui e riprovare.

Problema	Causa	Azione
Il forno si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato il cibo, selezionare Continua e premere il Selettore.
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di attivare il forno a vuoto.	Disporre il cibo nel forno.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Per il forno utilizzare una presa elettrica dedicata.
Al forno non arriva corrente elettrica.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
Mentre il forno è acceso si avverte un rumore e l'apparecchio non funziona.	La cottura di alimenti sigillati o l'uso di contenitori con coperchio può causare la presenza di rumori.	Non utilizzare contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere a causa dell'espansione del contenuto.

Problema	Causa	Azione
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sulla superficie del forno.	Rimuovere tutti gli oggetti dalla superficie del forno.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno.	Pulire il forno quindi aprire lo sportello.
Impossibile chiudere lo sportello.	Se il motore dello sportello automatico non è inizializzato.	Spingere lo sportello con la mano per tenerlo chiuso e toccare il pulsante di apertura dello sportello automatico per inizializzare.
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	L'illuminazione interna potrebbe disattivarsi automaticamente qualora lo sportello resti aperto a lungo. Chiudere e riaprire lo sportello o premere il tasto "Luce".
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno e riprovare.
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Alla comparsa del messaggio, girare il cibo, selezionare OK e premere il Selettore. Quindi, selezionare Continua, e premere il Selettore per riprendere il processo.
Il forno non è livellato.	Il forno è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno sia installato su una superficie piana e stabile.

Problema	Causa	Azione
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongelerare in forno.	Non utilizzare contenitori metallici.
Quando l'alimentazione è collegata, il forno inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno.	La messa a terra della spina o della presa non è adeguata.	Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata.
Si riscontra una perdita di acqua.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare la presenza di acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Dallo sportello fuoriesce del vapore.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare la presenza di acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Nel forno è rimasta dell'acqua.	In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare la presenza di acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
La luminosità all'interno del forno varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza della funzione impostata.	Variazioni di potenza durante la cottura non sono indice di malfunzionamento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno, a fine cottura la ventola continua a funzionare per circa 5 minuti.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Grill		
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
	Il cibo è troppo vicino al grill.	Posizionare il cibo a una distanza adeguata durante la cottura.
	Il cibo non è adeguatamente preparato e/o collocato all'interno del forno.	Verificare che il cibo sia adeguatamente preparato e collocato.

Problema	Causa	Azione
Forno		
Il forno non si scalda.	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Durante il preriscaldamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2-3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	Sono stati usati contenitori di plastica o non resistenti al calore.	Usare recipienti in vetro idonei alle alte temperature.
All'interno del forno si avverte cattivo odore.	Residui di cibo o plastica si sono fusi attaccandosi sulla superficie interna del forno.	Utilizzare la funzione vapore quindi asciugare la superficie con un panno asciutto. Per eliminare ancora più rapidamente i cattivi odori posizionare all'interno del forno delle fette di limone.

Problema	Causa	Azione
Il forno non cuoce correttamente.	Durante la cottura lo sportello del forno viene aperto spesso.	Non aprire frequentemente lo sportello a meno di non cuocere cibi che devono essere girati spesso. Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.
	I comandi del forno non sono impostati correttamente	Impostare correttamente i controlli del forno e riprovare.
	Il grill o gli accessori non sono correttamente inseriti.	Inserire correttamente gli accessori.
	È stato usato un contenitore non idoneo per tipo o grandezza.	Reimpostare i controlli del forno o usare stoviglie idonee con tasti piatti.

Codici informativi

Se il forno ha problemi di funzionamento, è possibile leggere i codici informativi visualizzati sul display. Controllare la tabella riportata sotto e provare a utilizzare i suggerimenti.

Codice	Descrizione	Azione
C-20	Il sensore della temperatura è aperto.	Scollegare il cavo di alimentazione del forno e contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.
	Il sensore della temperatura è in corto.	
C-70	Il sensore del vapore è aperto.	
	Il sensore del vapore è chiuso.	
C-F0	Non esiste comunicazione tra la scheda MICOM principale e quella secondaria.	
C-F1	Si verifica quando le operazioni di Lettura o Scrittura della EEPROM non funzionano.	
C-d4	Anomalia del motore dello sportello automatico.	
C-21	Questo codice compare quando la temperatura del forno è elevata. Qualora la temperatura aumenti oltre il limite durante il funzionamento di ogni modalità. (Rilevato incendio).	Scollegare la spina dalla presa di corrente per lasciarlo raffreddare a sufficienza e riavviare il forno.
C-F2		Fermare il forno e riprovare.
C-d0	Il tasto touch ha un malfunzionamento.	Scollegare la spina dalla presa di corrente per lasciarlo raffreddare a sufficienza e ripristinare il tasto. (Polvere, Acqua) Se il problema persiste, contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Sia le specifiche del prodotto sia le istruzioni d'uso sono soggette a modifiche senza preavviso.

Sorgente di alimentazione		230 V ~ 50 Hz
Consumo energetico	Potenza massima	2850 W
	Grill	2550 W
	Convezione	2500 W
	Vapore	2850 W
Metodo di raffreddamento		Ventola di raffreddamento motorizzata
Dimensioni (L x A x P)	Unità principale	595 x 456 x 570 mm
	Incasso	560 x 446 x 549 mm
Volume		50 litri
Peso	Netto	33,4 Kg
	Spedizione	41,1 Kg

* Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <G>.

Appendice

Scheda tecnica del prodotto

SAMSUNG		SAMSUNG
Identificativo del modello		NQ5B7993A**
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità (EEI _{cavity})		80,3
Classe di efficienza energetica per ciascuna cavità		A+
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC _{electric cavity})		-
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC _{electric cavity})		0,61 kWh/ciclo
Numero di cavità		1
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)		Elettricità
Volume di ciascuna cavità (V)		50 L
Tipologia di forno		Incasso
Massa dell'apparecchio (M)		33,4 Kg
Consumo energetico complessivo in Standby (W) (Tutte le porte di rete in condizione "on")		1,9 W
Tempo per la gestione della alimentazione (min.)		20 min.
Wi-Fi	Consumo in modalità standby (W)	1,9 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	20 min.
Modalità spenta	Consumo elettrico	0,5 W
	Tempo per la gestione della alimentazione (min.)	30 min.

Dati determinati secondo lo standard EN 60350-1, EN 50564, Regolamenti della Commissione (UE) N. 65/2014 e (UE) N. 66/2014, e Regolamento (UE) N. 1275/2008.

Consigli per risparmiare energia

- Durante la cottura aprire lo sportello del forno solo per girare gli alimenti. Durante la cottura non aprire frequentemente lo sportello del forno al fine di mantenere la temperatura e risparmiare energia.
- Se il tempo di cottura supera i 30 minuti, è possibile spegnere il forno 5-10 minuti prima del tempo per risparmiare energia. Il calore residuo completerà la cottura.
- Pianificare l'uso del forno per evitare di spegnerlo tra una cottura e l'altra; ciò consente di risparmiare energia e ridurre i tempi di preriscaldamento.
- Laddove possibile cuocere più di una pietanza contemporaneamente.

NOTA

Con la presente Samsung dichiara che questa apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e con le relative dichiarazioni normative nel Regno Unito. Il testo completo della dichiarazione UE di conformità e la dichiarazione di conformità del Regno Unito sono disponibili al seguente indirizzo internet: La Dichiarazione ufficiale di conformità è riportata all'indirizzo <http://www.samsung.com> accedi a Support > Search Product Support e digita il nome del modello.

ATTENZIONE

La funzione WLAN 5 GHz di questa apparecchiatura può essere utilizzata solo in interno in tutti i paesi della UE e nel Regno Unito.

	Gamma frequenze	Potenza di trasmissione (Max)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Dichiarazione Open Source

Il software incluso in questo prodotto contiene software open source. È possibile ottenere il codice sorgente completo corrispondente per un periodo di tre anni dopo l'ultima spedizione del prodotto contattando la nostra assistenza tecnica tramite <http://opensource.samsung.com> (Utilizzare il menu "Richiesta".)

È anche possibile ottenere il codice sorgente corrispondente su un supporto fisico come un CD-ROM; per tale richiesta è previsto un addebito minimo.

Per le informazioni sulla licenza open source relativa a questo prodotto, vedere la pagina http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0. Questa offerta è valida per chiunque riceva questa informazione.



Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le richieste di assistenza per ottenere spiegazioni sul funzionamento del prodotto, correggere una installazione non idonea o eseguire la normale pulizia o manutenzione del prodotto.

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Horno empotrable con vapor Combi

Manual del usuario

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Tabla de contenidos

Uso de este manual	3
En este manual del usuario, se utilizan los símbolos enumerados a continuación	3
Instrucciones de seguridad	3
Instrucciones importantes de seguridad	3
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	6
Instalación	7
Qué incluye	7
Instrucciones de instalación	8
Instalación en un armario	8
Antes de comenzar	11
Panel de control	11
Ajustes iniciales	11
Rejillas laterales	12
Depósito de agua	12
Puerta automática	13
Operaciones	14
Modos del horno	14
Modos asistidos con vapor	16
Funciones especiales	18
Cocción automática	19
Descongelación automática	20
Temporizador	20
Limpieza	21
Ajustes	22
Bloqueo	24

Cocción inteligente	24
Cocción automática	24
Descongelación automática	28
Cocción manual	29
Recetas de prueba	35
Mantenimiento	36
Limpieza	36
Apertura manual de la puerta	37
Reemplazo (reparación)	37
Cuidados para períodos largos de no utilización	37
Solución de problemas	38
Puntos de control	38
Códigos de información	41
Especificaciones técnicas	42
Anexo	42
Ficha de datos del producto	42
Anuncio de código abierto	43

Uso de este manual

Gracias por elegir un horno empotrable SAMSUNG.

Este manual del usuario contiene información de seguridad importante e instrucciones cuyo propósito es ayudar al usuario a hacer funcionar y a realizar el mantenimiento del electrodoméstico.

Antes de usar el horno, lea atentamente el presente manual del usuario y guárdelo para consultas posteriores.

En este manual del usuario, se utilizan los símbolos enumerados a continuación

ADVERTENCIA

Riesgos o prácticas no seguras que pueden provocar **lesiones graves, muerte o daños materiales**.

PRECAUCIÓN

Riesgos o prácticas no seguras que pueden **provocar lesiones o daños materiales**.

NOTA

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

Instrucciones de seguridad

La instalación de este horno debe ser realizada por un técnico electricista autorizado. El instalador es responsable de conectar el aparato a la red eléctrica respetando las recomendaciones de seguridad pertinentes.

Instrucciones importantes de seguridad

ADVERTENCIA

Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.

El medio de desconexión debe incorporarse en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Tras la instalación, el electrodoméstico debe poder desconectarse de la fuente de alimentación. Para facilitar la desconexión, el enchufe debe estar accesible. También se puede montar un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Si el cable de alimentación está deteriorado, debe ser sustituido por el fabricante, su técnico de servicio o una persona igualmente calificada a fin de evitar incidentes.

Instrucciones de seguridad

El método de fijación indicado no debe depender del uso de adhesivos, ya que no se consideran una forma de fijación confiable.

Este electrodoméstico lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o carentes de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni hacer el mantenimiento del electrodoméstico sin vigilancia. Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

El electrodoméstico se calienta durante su uso. Evite tocar las resistencias del interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producir una rotura del cristal.

Si este electrodoméstico cuenta con una función de limpieza, se han de eliminar los derrames antes de la limpieza, y no se debe dejar ningún utensilio dentro del horno durante la limpieza con vapor ni la autolimpieza. La función de limpieza depende del modelo.

Si el electrodoméstico cuenta con una función de limpieza, durante las condiciones de limpieza las superficies pueden calentarse más de lo normal, por lo que se debe mantener a los niños alejados del horno. La función de limpieza depende del modelo.

Utilice solo la sonda térmica recomendada para este horno. (Solo modelos con sonda para carne)

No utilice un limpiador a vapor.

ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el electrodoméstico de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

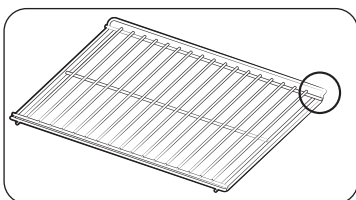
El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.

ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción requiere vigilancia. Un proceso de cocción corto debe supervisarse en todo momento.

La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

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



Ponga el lado del bastidor doblado hacia arriba para apoyar la posición de descanso cuando cocine grandes cargas. (Dependiendo del modelo)

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

En el caso de que el horno estuviera dañado o no funcionara correctamente, no intente repararlo. Las reparaciones las debe realizar únicamente un técnico autorizado. Una reparación incorrecta puede suponer un peligro considerable para el usuario y para terceras personas. Si el horno necesita reparación, póngase en contacto con un centro de servicio técnico de SAMSUNG o con su distribuidor.

No debe haber ningún hilo o cable eléctrico en contacto con el horno.

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

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

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

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

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

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

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

Jamás guarde materiales inflamables dentro del horno.

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

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

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

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

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

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

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

Mientras que el horno esté en funcionamiento, la puerta debe permanecer cerrada.

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

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

Cuando cocine pasteles muy esponjosos, utilice un molde hondo.

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

Instrucciones de seguridad

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

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

No abra la puerta aplicando una fuerza innecesaria.

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

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

ADVERTENCIA: Si la puerta se abre automáticamente, podría golpear a los niños o a las mascotas. Asegúrese de que no haya niños ni mascotas al alcance de la puerta. (Solo modelo con puerta automática (sin manija))

ADVERTENCIA: Si cierra o abre la puerta mientras el producto está en funcionamiento, asegúrese de utilizar guantes de cocina o agarraderas. Si toca la puerta con las manos desnudas, puede quemarse ya que la superficie de la puerta está caliente. (Solo modelo con puerta automática (sin manija))

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



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

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

De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

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

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

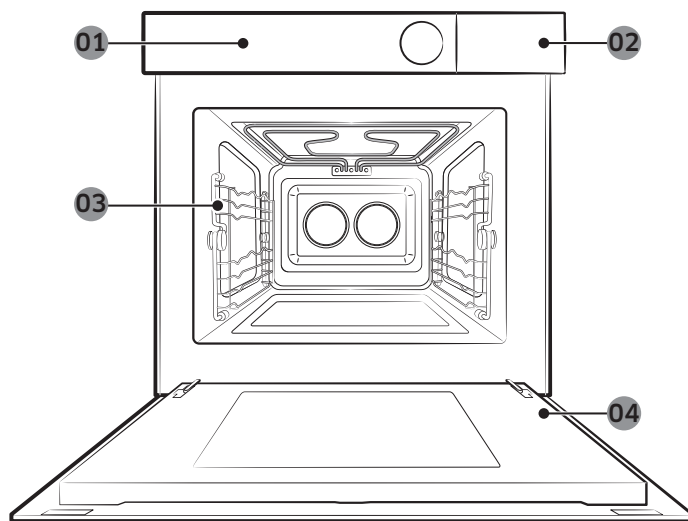
Para obtener información sobre los compromisos ambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas del producto, como REACH, WEEE, baterías visite:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Instalación

Qué incluye

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

El horno de un vistazo



01 Panel de control

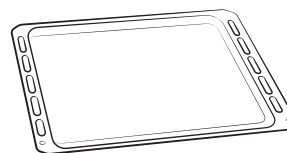
02 Depósito de agua

03 Rejillas laterales

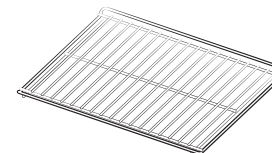
04 Puerta

Accesorios

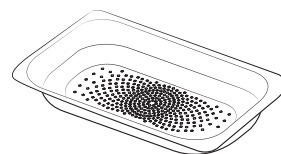
El horno viene con diferentes accesorios que le ayudan a preparar diferentes tipos de alimentos.



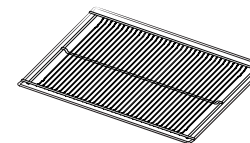
Bandeja de horno



Rejilla del horno



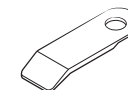
Plato para cocción al vapor



Rejilla para freír al aire
(Útil para el modo de freír al aire).



3 tornillos (M4 L25)



Abridor para la puerta

NOTA

Consulte **Cocción inteligente** en la página 24 para determinar el accesorio adecuado para sus platos.

Instalación

Instrucciones de instalación

Información técnica general

Alimentación eléctrica	230 V ~ 50 Hz	
Dimensiones (an. x al. x prof.)	Medidas como aparato independiente	595 x 456 x 570 mm
	Medidas empotrado	560 x 446 x 549 mm

Este aparato satisface los reglamentos de la UE.

Eliminación de envases y del aparato

El material de empaque es reciclable.

El empaque puede contener los siguientes materiales:

- cartón;
- film de polietileno (PE);
- Poliestireno sin CFC (espuma rígida de PS).

Elimine estos materiales de manera responsable de acuerdo con la normativa vigente.

Las autoridades pueden proporcionar información acerca de la forma de eliminar los aparatos domésticos de manera responsable.

Seguridad

- Este aparato solo debe ser conectado por un técnico calificado.
- El horno NO se ha diseñado para su uso en un entorno de cocina comercial.
- Debe utilizarse exclusivamente para cocinar alimentos en un ambiente doméstico.
- El aparato está caliente durante y después de su uso.
- Extreme las precauciones en presencia de niños pequeños.

Conexión eléctrica

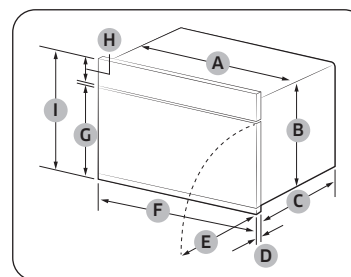
La red eléctrica de la casa a la que se conecte el aparato debe cumplir la normativa nacional y local.

La instalación debe permitir la desconexión del aparato del suministro eléctrico incluso después de la instalación. Para facilitar la desconexión, el enchufe debe estar accesible. También se puede montar un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Instalación en un armario

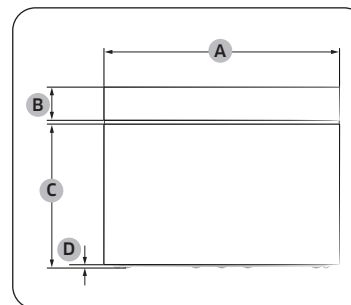
Los armarios de cocina que estén en contacto con el horno deben ser resistentes a temperaturas de hasta 100 °C. Samsung rechaza toda responsabilidad por los daños que puedan sufrir los armarios a causa del calor.

Dimensiones requeridas para la instalación (este producto se refiere a los productos empotrables).



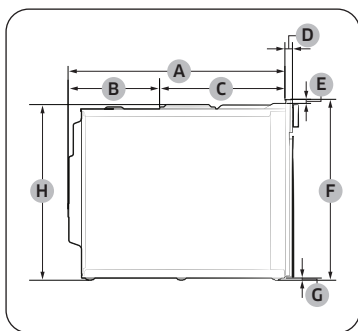
Horno (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



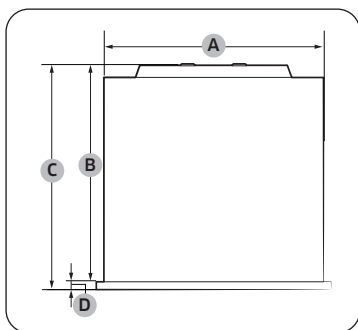
Horno (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



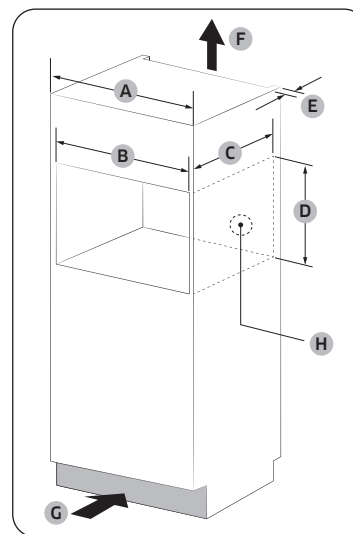
Horno (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



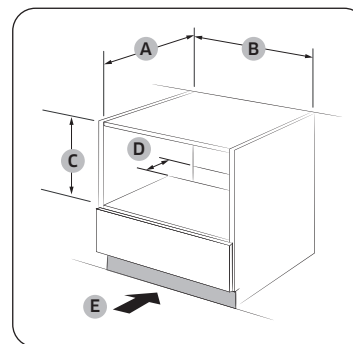
Horno (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Armario empotrado (mm)

A	600
B	Mín. 564-568
C	Mín. 550
D	Mín. 446 / Máx. 450
E	Mín. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Espacio para toma de corriente (orificio Ø 30)



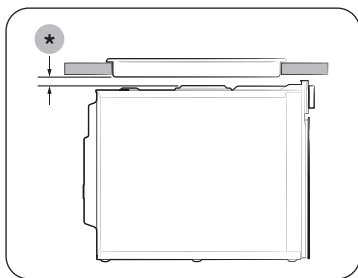
Armario debajo del fregadero (mm)

A	Mín. 550
B	Mín. 564 / Máx. 568
C	Mín. 446 / Máx. 450
D	50
E	200 cm ²

NOTA

La altura mínima requerida (C) se refiere solo a la instalación del horno.

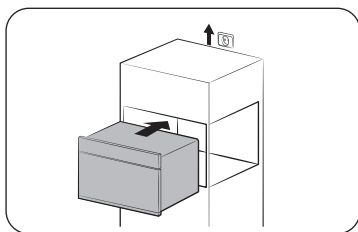
Instalación



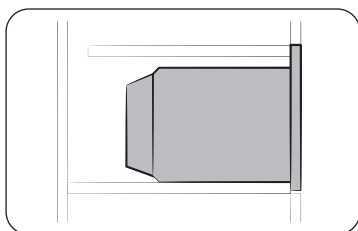
Instalación con una placa de cocción

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

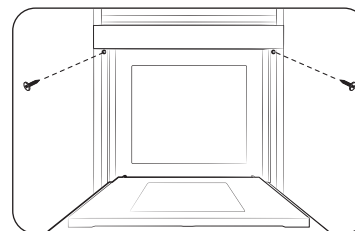
Montaje del horno



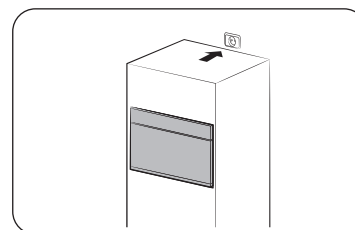
1. Deslice el horno para introducirlo parcialmente en el hueco. Lleve el cable de conexión hasta la fuente de alimentación.



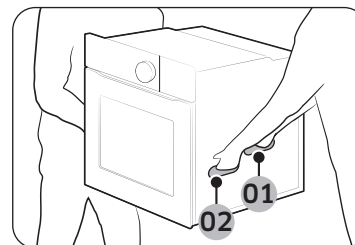
2. Deslice el horno para introducirlo completamente en el hueco.



3. Fije el horno con los dos tornillos (4 x 25 mm) suministrados.



4. Realice el conexionado eléctrico. Compruebe que el aparato funcione.



Asegúrese de sujetar el aparato por las dos manijas laterales al desembalar el producto.

01 Manija lateral 1

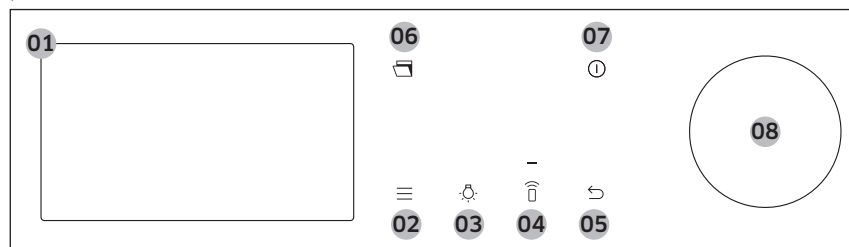
02 Manija lateral 2

Una vez completada la instalación, retire la película protectora, la cinta adhesiva y el resto del material de empaque, y saque los accesorios suministrados del interior del horno. Para retirar el horno del armario, primero desconecte el cable de alimentación del horno y quite los 2 tornillos de ambos lados del horno.

Antes de comenzar

Panel de control

El panel de control del horno cuenta con una pantalla (que no es táctil), una perilla del dial y botones táctiles para controlar el horno. Lea la siguiente información para saber más sobre el panel de control del horno.



01 Pantalla	Muestra el menú, información y el progreso del cocinado.
02 Opciones	Toque para ver la lista Opciones.
03 Luz	Toque para encender o apagar la luz del horno.
04 Control inteligente	Pulse para activar o desactivar la función de Control Inteligente (Smart Control). NOTA Antes de utilizar esta función, debe ajustar Conexión sencilla.
05 Volver	Pulse para ir a la pantalla anterior.
06 Abrir puerta	Pulse para abrir la puerta automáticamente.
07 Alimentación	Toque para encender o apagar la pantalla.
08 Perilla del dial	Gírela hacia la izquierda y la derecha para navegar por los menús y las listas. El elemento actual se subraya para mostrarle dónde se encuentra en la pantalla. Pulse para seleccionar el elemento subrayado.

Ajustes iniciales

Al encender el horno por primera vez, aparece la pantalla de bienvenida con el logotipo de Samsung. Siga las instrucciones de la pantalla para completar los ajustes iniciales. Puede cambiar los ajustes iniciales más adelante en la pantalla Ajustes.

- En la pantalla de bienvenida, seleccione **Iniciar programación** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
- Defina el idioma.
 - Seleccione el idioma y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
- Acepte las **"Condiciones"** y la **"Política de privacidad"**.
- Conecte su aparato a la aplicación SmartThings.
 - En la pantalla Experiencia móvil, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Lea el código QR de la pantalla con su smartphone y siga las instrucciones de la pantalla de su teléfono para completar la conexión.
 - Si no desea realizar este paso, seleccione **Omitir** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para continuar con el siguiente.
 - Cuando reciba el mensaje de que la conexión se realizó correctamente, seleccione **OK** y pulse la **Perilla del dial**.
- Defina la zona horaria.
 - Seleccione su zona horaria y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
- Ajuste la fecha.
 - Seleccione el día, el mes y el año. Pulse la **Perilla del dial** tras seleccionar cada elemento.
 - Seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

NOTA

Omita este paso si ya ha conectado su aparato a la aplicación SmartThings.

Antes de comenzar

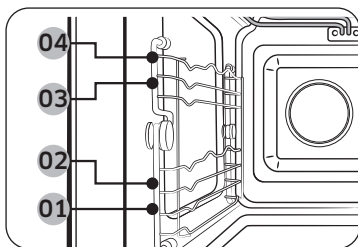
7. Seleccione la hora.
 - a. Defina la hora y los minutos. Pulse la **Perilla del dial** tras seleccionar cada elemento.
 - b. Seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

NOTA

Omita este paso si ya ha conectado su aparato a la aplicación SmartThings.

8. Seleccione **Hecho** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para completar el ajuste.
 - Aparece la pantalla de guía para el primer uso. Puede seleccionar **SABER MÁS** y, luego, pulsar la **Perilla del dial** para ver la guía, o bien seleccionar **LUEGO** y pulsar la **Perilla del dial** para omitir este paso.

Rejillas laterales

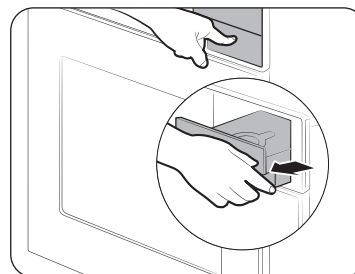


- 01 Nivel 1
- 02 Nivel 2
- 03 Nivel 3
- 04 Nivel 4

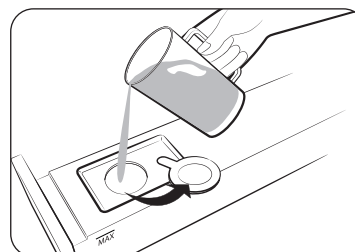
- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Tenga cuidado cuando saque los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Las comidas o los accesorios calientes pueden provocar quemaduras.

Depósito de agua

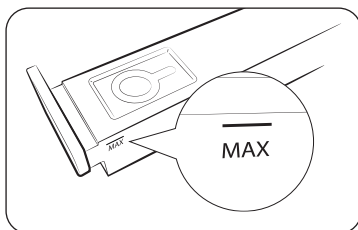
El depósito de agua se utiliza para las funciones de vapor. Llénelo de agua antes de la cocción al vapor.



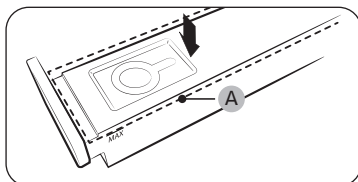
1. Localice el depósito de agua, situado en la esquina superior derecha. Presione la tapa para abrirla y tire del depósito para extraerlo.



2. Abra el tapón del depósito y llene el depósito con 600 ml de agua potable.
3. Cierre el tapón, introduzca de nuevo el depósito y cierre la tapa.

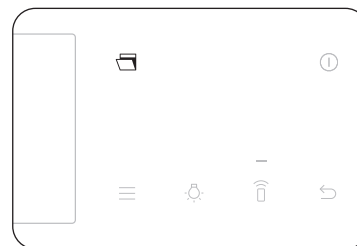


NOTA
No rebase la línea MAX.

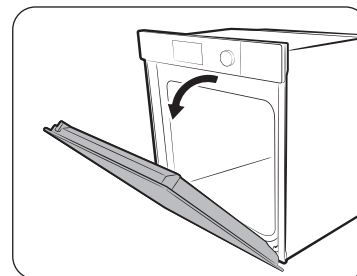


NOTA
Asegúrese de que la tapa superior (A) del depósito de agua esté cerrada antes de utilizar el horno.

Puerta automática



1. Pulse el botón **Puerta automática**.

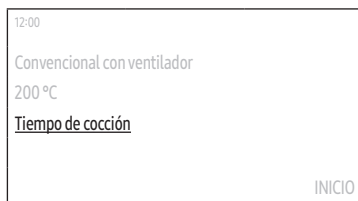
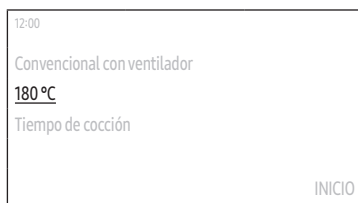


2. La puerta se abrirá automáticamente.

PRECAUCIÓN

Si la puerta se abre automáticamente, podría golpear a los niños o a las mascotas. Asegúrese de que no haya niños ni mascotas al alcance de la puerta.

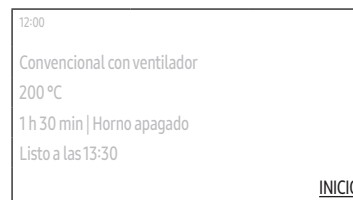
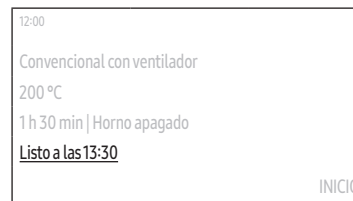
Modos del horno



1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione el modo de cocción deseado y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
(Para obtener información detallada acerca de cada modo, consulte la sección “**Descripciones de los modos del horno**” en la página 15).
3. Ajuste la temperatura deseada.
 - La temperatura predeterminada y el intervalo de temperatura difieren en función del modo de cocción.
4. Seleccione **Tiempo de cocción** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar el tiempo de cocción deseado.
 - El tiempo de cocción máximo es 10 horas.
5. Tras ajustar el tiempo de cocción, seleccione la opción que desee poner en marcha al finalizar la cocción y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Puede seleccionar **Horno apagado**, **Mantener temp.** o **Mantener caliente**.
 - El modo de parrilla grande no admite la opción **Mantener caliente**.

NOTA

Si empieza a cocinar sin definir el tiempo de cocción ni definir la opción **Mantener temp.**, debe detener el funcionamiento del horno manualmente.




6. Seleccione **Listo a las** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar la hora de finalización que desee.
 - Cuando ajuste el tiempo de cocción, el horno muestra la hora a la que finalizará la cocción. (P. ej., **Listo a las 13:30**)
7. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Si no cambió la hora de finalización, el horno comienza a cocinar de inmediato.
 - Si modificó la hora de finalización, el horno ajustará automáticamente la hora de inicio para finalizar la cocción a la hora establecida.

NOTA

- Es posible cambiar la temperatura y el tiempo de cocción durante la cocción.
- Durante la cocción, seleccione **Pausa** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para pausar. Cuando pause la cocción, puede finalizar la cocción o continuar con ella.
 - Seleccione **APAGADO** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para finalizar la cocción.
 - Seleccione **Continuar** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para continuar con la cocción.
- Una vez finalizada la cocción, aparece **+5 min** en la pantalla.
 - Seleccione **+5 min** y, luego, pulse la **Perilla del dial** si desea prolongar la cocción otros 5 minutos.

Descripciones de los modos del horno

Modo	Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura predeterminada (°C)
Convección	40-250	160
	La resistencia posterior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Use este modo para hornear y asar en diferentes niveles al mismo tiempo.	
Convencional con ventilador	40-250	180
	El calor se genera a partir de las resistencias superior e inferior con ventiladores. Este ajuste es adecuado para hornear y asar.	
Convección Eco	40-250	160
	Convección Eco utiliza el sistema de calentamiento optimizado para ahorrar energía mientras se cocina. Los tiempos de cocción aumentan levemente, pero consiguiéndose los mismos resultados de cocción. Tome en cuenta que este modo no requiere precalentamiento.	
 NOTA El modo de calentamiento Convección Eco usado para determinar la clase de eficiencia energética es conforme a la norma EN60350-1.		
Parrilla grande	150-250	220
	La parrilla de área grande emite calor. Utilice este modo para dorar la capa superior de los alimentos (por ejemplo, carne, lasaña o gratinados).	
Parrilla con ventilador	40-250	180
	Las dos resistencias superiores generan calor, que se distribuye con el ventilador. Utilice este modo para gratinar carne o pescado.	

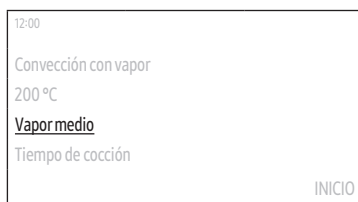
Modo	Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura predeterminada (°C)
Calor superior + Convección	40-250	180
	La resistencia superior genera calor, que se distribuye uniformemente con el ventilador de convección. Use este modo si desea que la parte superior de los asados esté crujiente (como en el caso de la carne o una lasaña).	
Calor inferior + Convección	40-250	200
	La resistencia inferior genera calor, que se distribuye uniformemente con el ventilador de convección. Use este modo para pizzas, pan o pasteles.	
Cocción intensiva	40-250	220
	Cocción intensiva activa todas las resistencias calefactoras de manera alterna para distribuir el calor uniformemente en el interior del horno. Use este modo para recetas grandes, como gratinados o tartas grandes.	
Asado Pro	80-200	160
	Asado Pro ejecuta un ciclo de precalentamiento automático hasta que la temperatura del horno alcanza los 220 °C. A continuación, la resistencia superior y el ventilador de convección comienzan a funcionar para dorar alimentos como la carne. Tras el sellado, la carne se cocinará a baja temperatura. Use este modo para ternera, aves o pescado.	
Freír al aire	150-250	220
	Freír al aire utiliza aire caliente para obtener alimentos congelados o frescos más crujientes y saludables sin aceite o con menos aceite que con los modos de convección normales. Para obtener los mejores resultados, utilice este modo sobre una bandeja para freír al aire. Siga las instrucciones de la receta o del envase para fijar la temperatura, el tiempo y la cantidad.	

Operaciones

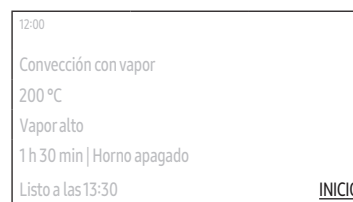
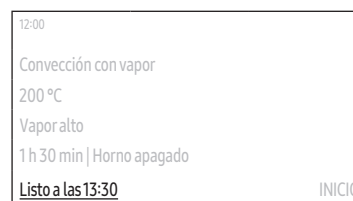
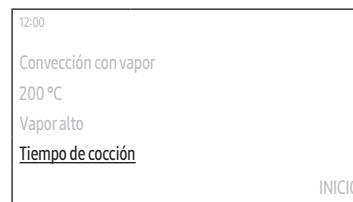
Modos asistidos con vapor

PRECAUCIÓN

Asegúrese de que el depósito de agua esté lleno antes de utilizar los modos asistidos con vapor.



1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione el modo de cocción deseado y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
(Para obtener información detallada acerca de cada modo, consulte la sección “**Descripciones de los modos asistidos con vapor**” en la página 17).
 - Si seleccionó **Cocción al vapor**, vaya al **paso 4**. (El **paso 2~3** no se aplica a la **Cocción al vapor**.)
3. Ajuste la temperatura deseada.
 - La temperatura predeterminada y el intervalo de temperatura difieren en función del modo de cocción.
4. Ajuste el nivel de vapor.
 - El ajuste predeterminado es “Medio”.



5. Seleccione **Tiempo de cocción** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar el tiempo de cocción deseado.
 - El tiempo de cocción máximo es 10 horas.
6. Tras ajustar el tiempo de cocción, seleccione la opción que desee poner en marcha al finalizar la cocción y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Puede seleccionar **Horno apagado**, **Mantener temp.** o **Mantener caliente**.

NOTA

Si empieza a cocinar sin definir el tiempo de cocción ni definir la opción **Mantener temp.**, debe detener el funcionamiento del horno manualmente.

7. Seleccione **Listo a las** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar la hora de finalización que desee.
 - Cuando ajuste el tiempo de cocción, el horno muestra la hora a la que finalizará la cocción. (P. ej., **Listo a las 13:30**)
8. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Si no cambió la hora de finalización, el horno comienza a cocinar de inmediato.
 - Si modificó la hora de finalización, el horno ajustará automáticamente la hora de inicio para finalizar la cocción a la hora establecida.

NOTA

- Es posible cambiar la temperatura y el tiempo de cocción durante la cocción.
- Durante la cocción, seleccione **Pausa** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para pausar. Cuando pause la cocción, puede finalizar la cocción o continuar con ella.
 - Seleccione **OK** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para finalizar la cocción.
 - Seleccione **Continuar** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para continuar con la cocción.
- Una vez finalizada la cocción, aparece **+5 min** en la pantalla.
 - Seleccione **+5 min** y, luego, pulse la **Perilla del dial** si desea prolongar la cocción otros 5 minutos.

Descripciones de los modos asistidos con vapor

Modo	Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura predeterminada (°C)
Cocción al vapor	-	-
	El vapor caliente del generador de vapor se inyecta a través de varias boquillas de chorro del horno para cocinar los alimentos. Este modo es más adecuado para cocinar hortalizas y verduras, pescado, huevos, fruta y arroz.	
Convección con vapor	100-230	160
	El calor generado por el calentador de convección y los ventiladores se mantiene de forma continua mediante vapor caliente. Es posible regular la intensidad del vapor a Bajo, Medio o Alto. Este modo es adecuado para hornear hojaldres, bizcochos, panes y pizzas, así como para asar carne y pescado.	
Calor superior con vapor + Convección	100-230	180
	El calor generado por la resistencia superior y el calentador de convección se distribuye por el horno de manera uniforme con el ventilador, y el vapor caliente complementa a las resistencias. Este modo es adecuado para asar platos crujientes, como carnes, carnes de ave o pescados.	
Calor inferior con vapor + Convección	100-230	200
	El calor generado por la resistencia inferior y el calentador de convección se distribuye por el horno de manera uniforme con el ventilador, y el vapor caliente complementa a las resistencias. Este modo es adecuado para hornear platos crujientes, como pizzas o pasteles de manzana.	

NOTA

- Llene siempre el depósito de agua con agua fresca cuando cocine con estos modos.
- Después de utilizar los modos asistidos con vapor, limpie siempre la humedad del interior del horno para evitar que se formen incrustaciones.

Operaciones

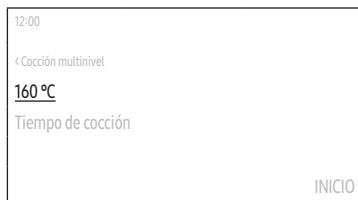
Funciones especiales



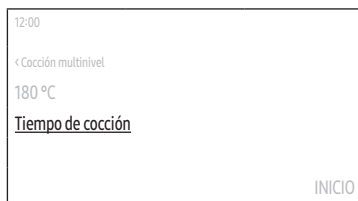
1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione **Funciones especiales** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.



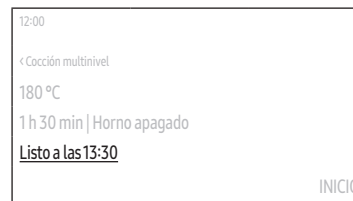
3. Seleccione la función que desee y, luego, pulse la **Perilla del dial**. (Para obtener información detallada acerca de cada función, consulte la sección "Descripciones de las funciones especiales" en la página 18).



4. Ajuste la temperatura deseada.
 - La temperatura predeterminada y la temperatura difieren en función del modo de cocción.

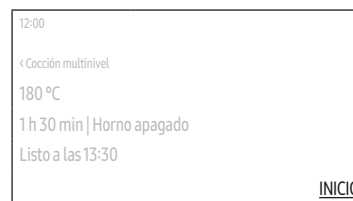


5. Seleccione **Tiempo de cocción** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar el tiempo de cocción deseado.
 - El tiempo de cocción máximo es 10 horas.



6. Seleccione **Listo a las** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar la hora de finalización que desee.

- Cuando ajuste el tiempo de cocción, el horno muestra la hora a la que finalizará la cocción. (P. ej., **Listo a las 13:30**)



7. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

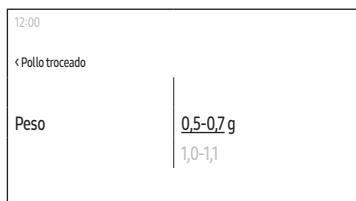
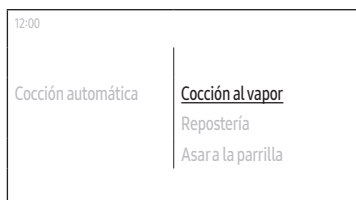
- Si no cambió la hora de finalización, el horno comienza a cocinar de inmediato.
- Si modificó la hora de finalización, el horno ajustará automáticamente la hora de inicio para finalizar la cocción a la hora establecida.

Descripciones de las funciones especiales

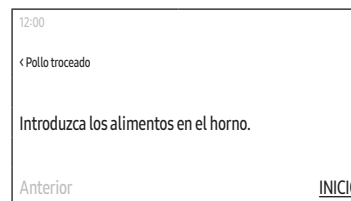
Modo	Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura predeterminada (°C)
Cocción multinivel	40-250	160
	Úselo para cocinar con dos multiniveles al mismo tiempo.	
Mantener caliente	60-100	60
	Utilícelo solo para mantener el calor de los alimentos que se acaban de cocinar.	

Cocción automática

El horno ofrece un total de 35 programas de Cocción automática. Aprovechese de esta característica para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocinado y la temperatura se ajustarán según el programa seleccionado.



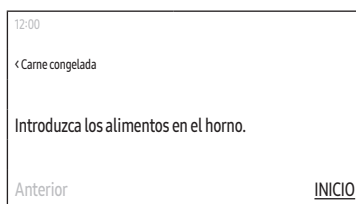
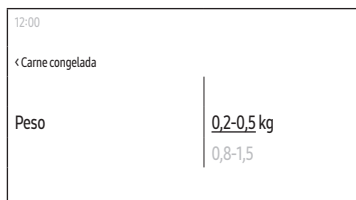
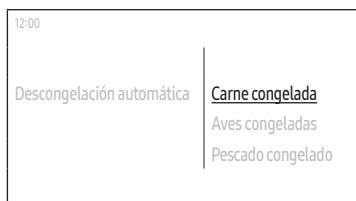
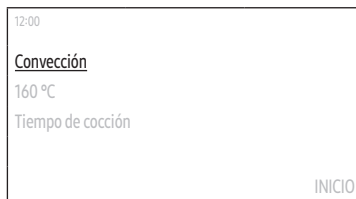
1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione **Cocción automática** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione la categoría y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
4. Seleccione el programa que desee y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Para obtener información detallada acerca de cada programa, consulte "Cocción automática" en la sección "Cocción inteligente" de la página 24).
5. Lea el consejo, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
6. Seleccione el peso y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Es posible que este paso no se aplique en algunos programas.
 - El peso disponible difiere en función del programa seleccionado.



7. Vierta agua en el depósito de agua como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Es posible que este paso no se aplique en algunos programas.
8. Prepare los alimentos y los accesorios como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
9. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

Descongelación automática

El horno ofrece 5 programas de descongelación automática. Aproveche esta característica para descongelar los alimentos cómodamente. El tiempo de cocción, el nivel de potencia y la temperatura se ajustarán según el programa seleccionado.



1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione **Descongelación automática** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione el programa que desee y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Para obtener información detallada acerca de cada programa, consulte "Descongelación automática" en la sección "Cocción inteligente" de la página 28).
4. Seleccione el peso y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - El peso disponible difiere en función del programa seleccionado.
5. Prepare los alimentos y los accesorios como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
6. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

Temporizador

Añadir un temporizador nuevo

1. Toque el botón del panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. En la pantalla Temporizador, seleccione **+** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Omita este paso si añade el temporizador por primera vez.
4. Ajuste el tiempo.

Editar un temporizador existente

1. Toque el botón del panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. En la pantalla Temporizador, seleccione el temporizador que desee editar y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
4. Cambie la hora.

Eliminar un temporizador

1. Toque el botón del panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. En la pantalla Temporizador, seleccione y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
4. Seleccione **Eliminar** en el lado derecho del temporizador que desee eliminar y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
5. Seleccione **Hecho** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

Utilizar el temporizador

1. Toque el botón del panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione **INICIO** en el lado derecho del temporizador que desee utilizar y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Una vez iniciado el temporizador, puede pausarlo o cancelarlo.

NOTA


Cuando el tiempo ha llegado hasta un momento determinado, aparece el mensaje "**Tiempo terminado**" con una melodía. Seleccione **OK** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ignorar el mensaje.

Limpieza

Limpieza por vapor

Resulta útil para limpiar la suciedad ligera con vapor.

Esta función automática le ahorra tiempo, puesto que ya no se requiere ninguna limpieza manual periódica.

1. Toque el botón  del panel de control.
2. Seleccione **Limpieza** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione **Limpieza a vapor** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
4. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
5. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

ADVERTENCIA

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


NOTA


- Si el horno está muy sucio de grasa, por ejemplo, tras asar o gratinar, se recomienda eliminar la suciedad persistente manualmente con un producto de limpieza antes de activar la limpieza a vapor.
- Deje entreabierta la puerta del horno cuando se complete el ciclo, para que la superficie de esmalte interior se seque por completo.
- Si el interior del horno está caliente, la limpieza automática no se activa. Espere hasta que el horno se enfríe e inténtelo de nuevo.
- No vierta agua en la parte inferior de manera brusca. Hágalo con cuidado. De lo contrario, el agua se desbordará hacia la parte frontal.

Descalcificar

Limpe el interior del generador de vapor para prevenir alteraciones en la calidad y el sabor de los alimentos.

NOTA

- El horno cuenta el tiempo de los modos asistidos con vapor y le avisa cuando debe ejecutar la función Descalcificar. Puede seguir utilizando los modos asistidos con vapor durante las siguientes dos horas sin ejecutar la función Descalcificar. No obstante, no podrá usar los modos asistidos con vapor transcurridas dos horas si no ejecuta y completa la función Descalcificar.
- Cuando reciba el mensaje de notificación, seleccione **Iniciar ya** y, luego, pulse la **Perilla el dial** para ejecutar la función Descalcificar, o seleccione **Luego** y, luego, pulse la **Perilla el dial** para posponerla.
 -  : se requiere descalcificación.

1. Toque el botón  del panel de control.
2. Seleccione **Limpieza** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione **Descalcificar** y, luego, pulse la **Perilla el dial**.
4. Seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
5. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Si recibe un mensaje de notificación sobre que no hay suficiente agua, vierta más agua en el depósito, seleccione **OK** y, luego, pulse la **Perilla el dial**.
6. Una vez completada la descalcificación, el horno drena el agua automáticamente.
7. Una vez completada la descalcificación, vacíe el depósito de agua.
8. Rellene el depósito de agua con 1000 ml de agua potable tal y como se indica en la pantalla, seleccione **OK** y, luego, pulse la perilla del dial para iniciar el enjuague.
9. Cuando se complete el aclarado, vacíe el depósito de agua.
 - Cuando haya vaciado el depósito, límpielo antes de volver a colocarlo en el horno.

ADVERTENCIA

- Utilice guantes de horno cuando manipule el depósito de agua.
- Utilice únicamente agentes descalcificadores específicos para hornos de vapor o cafeteras.


Operaciones

PRECAUCIÓN

- No cancele la descalcificación mientras esté en curso. De lo contrario, deberá reiniciar el ciclo de descalcificación y completarlo en las siguientes tres horas para poder utilizar los modos asistidos con vapor.
- Para evitar accidentes, mantenga a los niños alejados del horno.
- Para determinar la relación de la mezcla de agua y agente descalcificador, siga las instrucciones del fabricante del agente, ya que tienen prioridad.

Escurrir

Después de utilizar los modos asistidos con vapor, debe drenar el agua restante para impedir que afecte a los otros modos de cocción. También puede utilizar esta función si desea drenar una vez más para limpiar.

1. Toque el botón  del panel de control.
2. Seleccione **Limpieza** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione **Drenar** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
4. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
5. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **OK** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - El horno drena el agua del generador de vapor al depósito de agua.
6. Una vez completado el drenaje, vacíe el depósito de agua.
 - Cuando haya vaciado el depósito, límpielo antes de volver a colocarlo en el horno.

ADVERTENCIA

- Utilice guantes de horno cuando manipule el depósito de agua.
- No retire el depósito de agua mientras está drenando.

NOTA



Cuando el horno comience a drenar, espere a que finalice el ciclo de drenaje.

Ajustes

Toque el botón  en el panel de control, seleccione **Ajustes** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para cambiar varios ajustes del horno.

Consulte la siguiente tabla para ver descripciones detalladas.

Menú	Submenú	Descripción
Conexiones	Wi-Fi	Puede encender o apagar la Wi-Fi.
	Conexión sencilla	Puede conectar el horno al servidor de SmartThings mediante conexión Wi-Fi. Cuando el horno está conectado, puede utilizar la aplicación SmartThings para verificar el estado del mismo o controlarlo desde un dispositivo móvil.
	Gestión remota	Seleccione Activar y, luego, pulse la Perilla del dial para permitir al Centro de llamadas acceder al horno de forma remota para comprobar la información interna.

Menú	Submenú	Descripción
Pantalla	Brillo	Es posible cambiar el brillo de la pantalla de visualización.
	Salvapantallas	Puede activar o desactivar el salvapantallas.  NOTA <ul style="list-style-type: none"> El salvapantallas es una función que muestra la fecha y la hora en la pantalla si no hay información de una hora concreta en el estado en espera. Active el salvapantallas para activar el tema del reloj y el tiempo de espera.
	Tema del reloj	Es posible seleccionar el tema del reloj.
	Tiempo de espera	Puede definir la duración del tiempo antes de que se active el salvapantallas.  NOTA <ul style="list-style-type: none"> El consumo energético puede aumentar en función del ajuste que elija. Cuando el ajuste de tiempo de espera se define como "Siempre encendido", el brillo de la LCD cambia automáticamente al nivel 2 si no se realiza ninguna acción durante 3 minutos.



Menú	Submenú	Descripción
Fecha y hora	Fecha y hora automáticas	Se puede activar o desactivar para actualizar la hora desde Internet. Es necesario conectarse a la red Wi-Fi.
	Seleccionar zona horaria	Es posible seleccionar la zona horaria. (Debe deshabilitar la Fecha y hora automáticas).
	Ajustar fecha	Es posible definir la fecha manualmente. (Debe deshabilitar la Fecha y hora automáticas).
	Ajustar hora	Es posible definir la hora manualmente. (Debe deshabilitar la Fecha y hora automáticas).
	Seleccionar formato de hora	Puede seleccionar el formato de la hora a 12 o 24 horas.
Idioma		Puede seleccionar el idioma.
Volumen		Puede ajustar el volumen del horno.
Dureza del agua		Puede ajustar la dureza del agua que utiliza para los modos asistidos con vapor. <ul style="list-style-type: none"> Blanda: hasta 120 ppm Media: 120-240 ppm Semidura: 240-350 ppm Dura: más de 350 ppm
Ayuda	Solución de problemas	Consulte la información de solución de problemas.
	Guía para el primero uso	Si lo desea, consulte las instrucciones sencillas sobre el uso básico del horno.

Operaciones

Menú	Submenú	Descripción
Acerca del dispositivo	Nombre del modelo	Compruebe el nombre del modelo de nuestro horno.
	Versión de software	Compruebe la versión actual del firmware. Cuando haya una nueva versión de software disponible, el botón Actualización SW aparecerá en este menú.
	Información legal	Revise la información legal.

Bloqueo

Es posible bloquear el panel de control para evitar cualquier funcionamiento indeseado.

- Para activar la función Bloqueo, toque el botón  del panel de control, seleccione **Bloqueo** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
- Para desactivar la función Bloqueo, mantenga pulsado el botón  hasta que vea el mensaje "Control desbloqueado."

Cocción inteligente

Cocción automática

En la siguiente tabla se muestran 35 programas automáticos para cocción al vapor, horneado, gratinado, asado y recalentamiento. Las tablas contienen sus cantidades y las recomendaciones apropiadas.

Antes de utilizar estos programas, llene siempre el depósito de agua hasta el nivel máximo con agua fresca. Los demás programas funcionan con el modo de horno de convección o con el modo de grill. Utilice guantes de horno para sacar el plato.

1. Cocción al vapor

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel de altura
Ramilletes de brócoli	0,2-0,6	Plato para cocción al vapor, perforado	2
	Ponga los ramilletes de brócoli en el plato para cocción al y pulse Inicio para la cocción.		
Ramilletes de coliflor	0,2-0,6	Plato para cocción al vapor, perforado	2
	Ponga los ramilletes de coliflor en el plato para cocción al y pulse Inicio para la cocción.		
Filete de pescado al vapor	0,2-1,0	Platos para cocción al vapor, perforados	2
	Ponga el filete de pescado (2 cm) en los platos para cocción al vapor. Pulse Inicio para la cocción. Puede utilizar la bandeja de horno en la parte inferior para el goteo.		
Bife de pescado al vapor	0,2-1,0	Platos para cocción al vapor, perforados	2
	Ponga el bife de pescado (3 cm) en los platos para cocción al vapor. Pulse Inicio para la cocción. Puede utilizar la bandeja de horno en la parte inferior para el goteo.		
Camarones al vapor	0,2-0,5	Platos para cocción al vapor, perforados	2
	Ponga los camarones (crudos / sin cocer, pelados o sin pelar) en los platos para cocción al vapor. Pulse Inicio para la cocción. Puede utilizar la bandeja de horno en la parte inferior para el goteo.		

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel de altura
Pechuga de pollo al vapor	0,2-1,0	Platos para cocción al vapor, perforados	2
	Ponga la pechuga de pollo en los platos para cocción al vapor y pulse Inicio para la cocción. Puede utilizar la bandeja de horno en la parte inferior para el goteo.		
Huevo, mollet	0,1-0,6	Plato para cocción al vapor, perforado	2
	Ponga de 2 a 10 huevos en el plato para cocción al vapor. Si le gustan los huevos más firmes, deje reposar los huevos un par de minutos.		
Mitades de papas al vapor	0,4-0,8	Plato para cocción al vapor, perforado	2
	Corte las papas (cada una de 150-200 g) en mitades y póngalas en el plato para cocción al vapor y pulse Inicio para la cocción.		
Arroz blanco	0,2-0,4	Plato para cocción al vapor, perforado	2
	Distribuya uniformemente el arroz blanco (basmati o pandan) en una fuente plana de pyrex. Por cada 100 g de arroz, añada 200 ml de agua fría. Remueva tras la cocción al vapor.		
Flan, al vapor	0,4-0,6	Plato para cocción al vapor, perforado	2
	Ponga la mezcla del flan en 6 flaneras pequeñas (100 ml en cada una). Cubra con film transparente. Ponga platos para cocción al vapor.		
Remojo de frutas deshidratadas	0,1-0,5	Plato para cocción al vapor, perforado	2
	Ponga frutas deshidratadas (albaricoques, ciruelas, manzana) en el plato para cocción al vapor.		
Derretir chocolate	0,1-0,3	Plato para cocción al vapor, perforado	2
	Rompa el chocolate (puro o de repostería) en trozos, póngalo en una pequeña fuente de pyrex y cúbralo con papel de plástico o con una tapa. Ponga el plato sobre el plato para cocción al vapor. Manténgalo cubierto durante el programa. Después de sacar, remueva bien. (Para el chocolate blanco o con leche, disminuir 5 min.)		

2. Repostería

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel de altura
Pastel de manzana	1,2-1,4	Rejilla del horno	1
	Ponga la tarta de manzana en una bandeja redonda de metal. Colóquela en la rejilla del horno. Los intervalos de peso incluyen la manzana, etc.		
Base para tarta de frutas	0,3-0,5	Rejilla del horno	2
	Ponga la mezcla en la base metálica de la rejilla del horno.		
Brownies	0,5-0,7	Rejilla del horno	2
	Ponga la masa en una fuente redonda de pyrex o cerámica en la rejilla del horno.		
Pastel de mantequilla holandés	0,5-0,7	Rejilla del horno	1
	Ponga la mezcla en la base metálica de la rejilla del horno.		
Pastel especiado neerlandés	0,7-0,8	Rejilla del horno	2
	Ponga la masa fresca en una fuente de horno metálica rectangular de tamaño adecuado (de 25 cm de longitud). Ponga la fuente a lo largo de la puerta en la rejilla del horno.		
Muffins	0,5-0,6	Rejilla del horno	2
	Coloque la masa para muffin en un molde para 12 muffins. Coloque el recipiente en el centro de la rejilla del horno.		
Bizcocho	0,3-0,6	Rejilla del horno	1
	Ponga 300 g de masa en un molde de metal negro redondo de 18 cm, 400 g en uno de 24 cm y 500 g en uno de 26 cm de diámetro. Coloque el recipiente en el centro de la rejilla del horno.		
Pizza casera	0,6-1,0	Bandeja de horno	1
	Ponga la pizza en la bandeja de horno. El peso oscila en función de los ingredientes: salsa, verduras, jamón o queso.		

Cocción inteligente

3. Asar a la parrilla

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel de altura
Bistec, fino	0,3-0,6	Rejilla del horno / Bandeja de horno	4 / 1
	Coloque los bistecs uno junto al otro en el centro de la bandeja de horno y esta sobre la rejilla del horno. Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso.		
Pollo troceado	0,5-0,7 1,0-1,2	Rejilla del horno / Bandeja de horno	4 / 1
	Unte los trozos de pollo fríos con aceite y especias. Ponga el lado de la piel hacia abajo en la rejilla del horno y en la bandeja de horno. Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso.		
Muslitos de pollo	0,5-0,7	Rejilla del horno / Bandeja de horno	4 / 1
	Ponga los muslitos de pollo marinados uno al lado del otro en la rejilla del horno y en la bandeja de horno. Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso.		
Bife de pescado a la parrilla	0,3-0,6	Rejilla del horno / Bandeja de horno	4 / 1
	Marine el filete de pescado (1 cm) y coloque uno al lado del otro en la rejilla del horno y en la bandeja de horno. Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso.		

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel de altura
Filete de pescado a la parrilla	0,3-0,6	Rejilla del horno / Bandeja de horno	4 / 1
	Marine el filete de pescado (1 cm) y coloque uno al lado del otro en la rejilla del horno y en la bandeja de horno. Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso.		
Chuletas de cordero	0,3-0,6	Rejilla del horno / Bandeja de horno	4 / 1
	Marine las chuletas de cordero. Coloque las chuletas de cordero sobre la bandeja de horno y coloque esta sobre la rejilla del horno. Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso.		

4. Asados

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel de altura
Pollo entero	1,0-1,1 1,2-1,3	Rejilla del horno / Bandeja de horno	2 / 1
	Unte el pollo frío con aceite y especias. Coloque el lado de la pechuga hacia abajo, en el centro de la bandeja de horno y esta sobre la rejilla del horno. Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso.		
Res asada, al punto	1,1-1,3	Rejilla del horno / Bandeja de horno	2 / 1
	Unte la carne con aceite y especias (solo pimienta; la sal debe añadirse después del asado). Póngala en la rejilla del horno y en la bandeja de horno, con el lado de la grasa hacia abajo. Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso. Tras el asado y durante el tiempo de reposo de 5 a 10 minutos, envuelva en papel de aluminio.		
Cerdo asado	0,7-0,9	Rejilla del horno / Bandeja de horno	2 / 1
	Ponga la pieza de cerdo, pincelada con aceite y especias, con el lado de la grasa hacia abajo en la rejilla del horno y en la bandeja de horno. Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso.		

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel de altura
Pescado entero	0,4-0,8	Rejilla del horno / Bandeja de horno	2 / 1
	Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Coloque un pescado al lado del otro, de cabeza a cola, sobre la rejilla del horno y la bandeja de horno. Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso. El programa es adecuado para peces enteros, como trucha, lucioperca o dorada.		
Verduras al horno	0,2-0,5	Bandeja de horno	4
	Ponga en la bandeja de horno las verduras, como el calabacín en rodajas, los trozos de pimiento, la berenjena en rodajas, las setas y los tomates cherry. Unte con una mezcla de aceite de oliva, hierbas y especias.		
Papas asadas	0,4-0,8	Bandeja de horno	2
	Utilice papas de tamaño medio. Enjuague y limpie las papas. Unte la piel con una mezcla de aceite de oliva, sal, pimienta y hierbas. Ponga las papas una al lado de la otra en la bandeja de horno.		

5. Recalentar automáticamente

Alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel de altura
Pizza congelada	0,3-0,4 0,4-0,5	Rejilla del horno	2
	Ponga la pizza congelada en el centro de la rejilla del horno.		
Bastones de papa congelados	0,4-0,5	Bandeja de horno	2
	Distribuya los bastones de papa congelados en la bandeja de horno.		
Palitos de pescado congelados	0,3-0,5	Bandeja de horno	2
	Ponga los palitos de pescado congelados de manera uniforme en la bandeja de horno. Si los volteas cuando se emite un tono, obtendrá mejores resultados.		

Cocción inteligente

Descongelación automática

Alimento	Peso (kg)	Tiempo de reposo (min)	Nivel de altura
Carne congelada	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Cubra siempre los bordes con papel de aluminio. Este programa es adecuado para res, cordero, cerdo, bifes, chuletas y carne molida. Coloque la carne en la rejilla del horno. Inserte la rejilla del horno en el nivel 2 y la bandeja de horno en el nivel 1.
Aves congeladas	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Proteja siempre las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Este programa es adecuado para un pollo entero y en porciones. Coloque la carne de ave en la rejilla del horno. Inserte la rejilla del horno en el nivel 2 y la bandeja de horno en el nivel 1.
Pescado congelado	0,3-0,8	10-30	Cubra siempre la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Este programa es adecuado para pescado entero y para filetes de pescado. Coloque el pescado en la rejilla del horno. Inserte la rejilla del horno en el nivel 2 y la bandeja de horno en el nivel 1.
Pan congelado	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Ponga el pan en posición horizontal, a lo largo de la puerta en la bandeja de horno, en el nivel de altura 2. Este programa es adecuado para todo tipo de pan en rebanadas, así como para panecillos y baguettes.

Alimento	Peso (kg)	Tiempo de reposo (min)	Nivel de altura
Fruta congelada	0,2-0,6	5-10	Distribuya las frutas uniformemente en la bandeja de horno, en el nivel de altura 2. Este programa es adecuado para todo tipo de frutas cortadas o bayas.

PRECAUCIÓN

- Después de descongelar la carne (especialmente la de ave), haga funcionar el horno vacío unos 10 minutos en el modo de convección (200 °C) para matar cualquier bacteria presente en la cavidad.
- Nunca congele de nuevo los alimentos una vez descongelados.

NOTA

1. Cuando haya terminado de descongelar, vierta el agua de la bandeja y lave el depósito.
2. Seque la sala de cocción con un paño seco si quedan restos de agua.
3. El ventilador de refrigeración siempre funciona durante 3-10 minutos después del modo de descongelación automática. Sin embargo, no se trata de un problema de funcionamiento ni debe preocuparse por ello.

Cocción manual

Modo asistido con vapor

Cocción al vapor

Utilice los ajustes y tiempos de esta tabla como instrucciones para la cocción al vapor.

Recomendamos llenar siempre el depósito de agua con agua fresca hasta el nivel máximo.

A veces puede utilizar la bandeja de horno del fondo para recoger la condensación, por ejemplo, de filetes de pescado.

Alimento	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Ramilletes de brócoli	12-14	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Zanahorias enteras	25-30	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Verduras en rodajas (pimiento, calabacín, zanahoria, cebolla)	15-20	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Judías verdes	20-25	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Espárragos	10-15	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Verduras enteras (alcachofas, coliflor entera, choclo de maíz)	25-35	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Papas peladas (cortadas en cuartos)	30-35	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Filete de pescado (2 cm de grosor)	15-20	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Camarones (crudos/sin cocinar)	10-14	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Pechuga de pollo	23-28	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Huevos cocidos (duros)	16-20	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Dumplings con levadura congelados	25-30	Plato para cocción al vapor, perforado (2)

Alimento	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Arroz blanco (basmati o pandan) (Utilice una fuente de pyrex plana; añada el doble de agua)	30-35	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Arroz con leche (Utilice una fuente de pyrex plana; añada el doble o el cuádruple de cantidad de leche)	40-50	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Compota de frutas (Utilice una fuente de pyrex plana redonda; añada 1 cucharadita de azúcar y 2 cucharadas de agua)	25-35	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Flan/crème (6 platos de postre, cada uno de 100 ml; cubra los platos con papel de aluminio)	20-25	Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Natillas de huevo (Utilice una fuente de pyrex grande y plana; cubra la fuente con papel de aluminio)	30-35	Plato para cocción al vapor, perforado (2)

Cocción inteligente

Cocción al vapor en dos niveles

Utilice los ajustes y tiempos de esta tabla como instrucciones para la cocción al vapor.

Recomendamos llenar siempre el depósito de agua con agua fresca hasta el nivel máximo. Si tiene diferentes alimentos con un tiempo de preparación similar, puede introducir todos los elementos en el horno al mismo tiempo. De lo contrario, ponga en primer lugar el alimento que tenga el mayor tiempo de preparación.

Ponga el plato para cocción al vapor en el nivel 2 y la rejilla del horno en el nivel 4.

Alimento	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Cocción en 2 niveles: Platos dobles (filetes de pescado/verduras en rodajas)	15-20	Rejilla del horno (4) / Plato para cocción al vapor, perforado (2)
Cocción en 2 niveles: Platos dobles (pechugas de pollo/verduras enteras)	25-30	Rejilla del horno (4) / Plato para cocción al vapor, perforado (2)

Se recomienda utilizar una fuente de pyrex plana sobre la rejilla del horno.

Si desea cocinar diversos alimentos al mismo tiempo, utilice un tiempo de cocción un 20-30 % más largo que el del alimento por sí solo.

Convección con vapor / Calor superior con vapor + Convección / Calor inferior con vapor + Convección

Utilice los ajustes y tiempos de esta tabla como instrucciones para hornear y asar.

Recomendamos llenar siempre el depósito de agua con agua fresca hasta el nivel máximo.

Alimento	Modo vapor combinado	Temp. (°C)	Precalentar	Nivel de vapor	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Tiras de hojaldre (añada queso rallado)	Convección con vapor	200	0	Bajo	15-20	Bandeja de horno (1)
Cruasanes (toda la masa de croissant ya hecha)	Convección con vapor	180	0	Bajo	20-25	Bandeja de horno (1)
Pan casero	Calor inferior con vapor + Convección	180	0	Med	30-40	Rejilla del horno (1)
Verduras gratinadas / papas gratinadas	Convección con vapor	160-180	0	Med	35-50	Rejilla del horno (2)
Res asada, 1 kg Al punto-más hecha	Calor superior con vapor + Convección	1.ª etapa: 180 2.ª etapa: 180	X	Alto	1.ª etapa: 25-35 2.ª etapa: 25-35	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Pollo entero	Calor superior con vapor + Convección	1.ª etapa: 210 2.ª etapa: 210	X	Alto	1.ª etapa: 30-40 2.ª etapa: 20-30	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Pollo troceado	Calor superior con vapor + Convección	1.ª etapa: 210 2.ª etapa: 210	X	Alto	1.ª etapa: 20-30 2.ª etapa: 20-30	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)

NOTA

- Se recomienda voltear los alimentos en la primera y segunda etapa.
- Si abre la puerta mientras el horno está cocinando, el horno se detiene. Para poner de nuevo en marcha el horno, seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

Guía para usar la convección

Convección

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el horneado. Se recomienda precalentar el horno con el modo Convección.

Alimento	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Tarta de avellanas en molde cuadrado	160-170	60-70	Rejilla del horno (1)
Tarta de limón en molde de anillo o fuente cóncava	150-160	50-60	Rejilla del horno (1)
Bizcocho	150-160	25-35	Rejilla del horno (1)
Base de tarta de frutas	150-170	25-35	Rejilla del horno (1)
Pastel de frutas streusel plano (masa con levadura)	150-170	30-40	Bandeja de horno (2)
Cruasanes	170-180	10-15	Bandeja de horno (1)
Panecillos	180-190	10-15	Bandeja de horno (1)
Galletas	160-180	10-20	Bandeja de horno (2)
Bastones de papa	200-220	15-20	Bandeja de horno (2)

Calor superior + Convección

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el asado.

Se recomienda precalentar el horno con el modo Calor superior + Convección.

Coloque la carne sobre la rejilla del horno, siga el consejo sobre el nivel de altura de la tabla y utilice la bandeja de horno en el nivel 1 para recoger el aceite.

Alimento	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Res asada (1 kg / al punto)	170-190	60-90	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Paleta de cerdo / rollo de cerdo (1 kg)	180-200	90-120	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Cordero asado / pata de cordero (0,8 kg)	190-210	50-80	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Pollo entero (1,2 kg)	200-220	50-70	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Trucha entera (2 piezas / 0,5 kg)	180-200	30-40	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Pechuga de pato (0,3 kg)	180-200	25-35	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)

Cocción inteligente

Calor inferior + Convección

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el horneado y asado.

Se recomienda precalentar el horno con el modo Calor inferior + Convección.

Alimento	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Pizza casera	180-200	20-30	Bandeja de horno (1)
Quiche / pastel preheado refrigerado	180-200	10-15	Rejilla del horno (1)
Pizza congelada con levadura	180-200	15-20	Bandeja de horno (1)
Pizza congelada	180-200	15-25	Bandeja de horno (1)
Pizza refrigerada	180-200	8-15	Bandeja de horno (1)
Pastel de manzana	160-180	60-70	Rejilla del horno (1)
Hojaldre, relleno de manzana	180-200	10-15	Bandeja de horno (1)

Guía de gratinado

Parrilla grande

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el gratinado.

Ajuste 220 °C de temperatura del grill y precaliente por 5 minutos.

Alimento	1.º tiempo (min)	2.º tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Espetón de kebab	8-10	6-8	Rejilla del horno (4) / Bandeja de horno (1)
Bifes de cerdo	7-9	5-7	Rejilla del horno (4) / Bandeja de horno (1)
Salchichas	6-8	6-8	Rejilla del horno (4) / Bandeja de horno (1)
Pollo troceado	20-25	15-20	Rejilla del horno (4) / Bandeja de horno (1)
Bifes de salmón	8-12	6-10	Rejilla del horno (4) / Bandeja de horno (1)
Verduras en rodajas	15-20	-	Bandeja de horno (4)
Tostada	2-3	1-2	Rejilla del horno (4)
Tostadas de queso	3-5	-	Rejilla del horno (4)

Parrilla con ventilador

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el gratinado.

Ajuste 220 °C de temperatura del grill y precaliente por 5 minutos.

Alimento	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Salchichas	8-10	Rejilla del horno (3)
Gajos de patata	20-25	Rejilla del horno (3)
Bastones de papa congelados	15-20	Bandeja de horno (3)
Croquetas congeladas	20-25	Bandeja de horno (3)
Nuggets congelados	15-20	Bandeja de horno (3)
Bife de salmón	15-20	Rejilla del horno (3) / Bandeja de horno (1)
Filete de pescado	12-17	Rejilla del horno (3) / Bandeja de horno (1)
Pescado entero	15-20	Rejilla del horno (3) / Bandeja de horno (1)
Pollo troceado	30-40	Rejilla del horno (3) / Bandeja de horno (1)

Guía para usar Convencional con ventilador

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el horneado y asado.

Se recomienda precalentar el horno con el modo Convencional con ventilador.

Alimento	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Lasaña	200-220	20-25	Rejilla del horno (2)
Verduras gratinadas	180-200	20-30	Rejilla del horno (2)
Patatas gratinadas	180-200	40-60	Rejilla del horno (2)
Pizzas en baguette congeladas	160-180	10-15	Bandeja de horno (2)
Bizcocho mármol	160-180	50-70	Rejilla del horno (1)
Pastel especiado	150-170	50-60	Rejilla del horno (1)
Muffins	180-200	20-30	Rejilla del horno (1)
Galletas	180-200	10-20	Bandeja de horno (2)

Convección Eco

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

Alimento	Accesorio	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Crumble de frutas, 0,8-1,2 kg	Rejilla del horno	1	160-180	50-70
Papas rellenas, 0,4-0,8 kg	Bandeja de horno	2	190-200	60-70
Salchichas, 0,3-0,5 kg	Rejilla del horno + Bandeja de horno	2 1	160-180	20-30
Bastones de papa congelados, 0,3-0,5 kg	Bandeja de horno	2	180-200	30-40
Gajos de patata congelados, 0,3-0,5 kg	Bandeja de horno	2	190-210	30-40
Filetes de pescado, asados, 0,4-0,8 kg	Rejilla del horno + Bandeja de horno	2 1	200-220	25-35
Filetes de pescado crujientes, empanizados, 0,4-0,8 kg	Rejilla del horno + Bandeja de horno	2 1	200-220	30-40
Solomillo de ternera asado, 0,8-1,2 kg	Rejilla del horno + Bandeja de horno	2 1	180-200	60-70
Verduras al horno, 0,4-0,6 kg	Bandeja de horno	2	200-220	20-30

Consejo para ahorrar energía

- Si el tiempo de cocción supera los 30 minutos, puede apagar el horno 5-10 minutos antes del fin del tiempo de cocción para ahorrar energía.
El calor residual completará el proceso de cocción.
- No abra la puerta frecuentemente durante la cocción para mantener la temperatura de la cavidad; ahorrará tiempo y energía.

Guía de cocción intensiva

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el asado.

Se recomienda precalentar el horno con el modo Intensivo (Superior + Inferior + Convección).

Alimento	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Lasaña (2 kg)	180-200	20-30	Rejilla del horno (1)
Verduras gratinadas (2 kg)	160-180	40-60	Rejilla del horno (1)
Patatas gratinadas (2 kg)	160-180	60-90	Rejilla del horno (1)
Res asada (2 kg / al punto)	160-180	60-90	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Pato entero (2 kg)	180-200	60-90	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
2 pollos enteros (1,2 kg cada uno)	200-220	60-90	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)

Asado Pro

Este modo incluye un ciclo de calentamiento automático de más de 200 °C.

El calentador superior y el ventilador de convección funcionan durante el proceso de sellado de la carne. Después de este paso, los alimentos se cocinan cuidadosamente con la temperatura baja de la preselección.

Este proceso se realiza mientras los calentadores superior e inferior están funcionando.

Este modo es apto para asar carne, aves y pescado.

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el asado.

Alimento	Temp. (°C)	Tiempo (h)	Accesorio (nivel de altura)
Res asada	80-100	3:30-4:30	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Cerdo asado	90-110	3:30-4:00	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Pechuga de pato	80-100	1:30-2:00	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Filete de res	80-100	1:30-2:00	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)
Filete de cerdo	80-100	1:30-2:00	Rejilla del horno (2) / Bandeja de horno (1)

Cocción inteligente

Freír al aire

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para freír al aire. No se requiere precalentamiento.

Alimento	Tamaño de porción (g)	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)	Nivel de altura
Patatas				
Bastones de papa congelados	500-1000	210-220	20-25	3
Bastones de papa congelados, sazonados	500-1000	210-220	15-20	3
Tater Tots congelados	500-1000	210-220	15-20	3
Hash Brown* congelado	500-1000	210-220	15-20	3
Gajos de patata congelados	500-1000	210-220	15-20	3
Bastones de papa caseros	500-1000	190-200	20-25	3
Gajos de patata caseros*	500-1000	200-210	20-25	3
Congelados				
Nuggets de pollo congelados	300-500	210-220	15-20	3
Alitas de pollo congeladas*	500-1000	210-220	25-30	3
Aros de cebolla congelados	300-500	210-220	10-15	3
Palitos de pescado congelados	300-500	210-220	15-20	3
Tiras de pollo congeladas	500-1000	210-220	20-25	3
Churros congelados	300-500	190-200	10-15	3
Carne de ave				
Muslitos frescos*	500-1000	200-210	30-35	3
Alitas de pollo frescas*	300-500	200-210	27-32	3
Pechugas de pollo, empanizadas*	300-500	200-210	25-30	3

Alimento	Tamaño de porción (g)	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)	Nivel de altura
Verduras				
Espárragos, empanizados	100-300	200	15-20	3
Berenjenas, empanizadas	200-400	200	15-20	3
Setas, empanizadas	100-300	200	15-20	3
Cebollas, empanizadas	100-300	200	15-20	3
Coliflor, empanizada	300-500	190-200	15-20	3
Mezcla de verduras, empanizada	300-500	200	15-20	3

* Voltar transcurridos 2/3 del tiempo de cocción.

📖 NOTA

- Coloque una bandeja de horno en la rejilla de debajo de la bandeja para freír al aire para recoger el posible goteo. Así, se reducen las salpicaduras y el humo.
- Antes de usar una bandeja de horno, compruebe la temperatura máxima permitida de dicha bandeja.
- Para cocinar alimentos frescos o caseros, distribuya el aceite más uniformemente por un espacio mayor; es una forma más eficaz para que los alimentos estén más crujientes.

Cocción multinivel (especial)

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el horneado. Se recomienda precalentar el horno con el modo Cocción multinivel.

Alimento	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorio (nivel de altura)
Pasteles pequeños	150-160	20-30	2 bandejas de horno (4+2)
Pastelitos	160-180	20-30	2 bandejas de horno (4+2)
Cruasanes	160-180	20-30	2 bandejas de horno (4+2)
Pastel de hojaldre	180-200	30-40	2 bandejas de horno (4+2)
Galletas	170-190	15-20	2 bandejas de horno (4+2)
Lasaña	160-180	30-45	Rejilla del horno (4) / Bandeja de horno (2)
Bastones de papa congelados	180-200	30-50	2 bandejas de horno (4+2)
Nuggets congelados	180-200	20-30	2 bandejas de horno (4+2)
Pizza congelada	200-220	20-30	Rejilla del horno (4) / Bandeja de horno (2)

Recetas de prueba

Según la norma EN 60350

1. Repostería

Las recomendaciones para el horneado hacen referencia al horno precalentado. Inserte la bandeja de horno con el lado inclinado hacia el frontal de la puerta.

Tipo de alimento	Plato y notas	Nivel de altura	Modo de cocción	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)
Pasteles pequeños	Bandeja de horno	1	Convencional con ventilador	150-160	20-30
		1	Convección	150-160	20-25
	Bandeja de horno + Bandeja de horno	2 + 4	Cocción multinivel	150-160	20-30
Bizcocho sin grasa	Molde desmontable para pastel en la parrilla grande (Recubrimiento oscuro, Ø 26 cm)	1	Convencional	150-160	20-30
		1	Convección	150-160	30-35
Shortbread	Bandeja de horno	1	Convencional	150-160	20-30
		1	Convección	150-160	20-30
Bizcocho de manzana con levadura en bandeja	Bandeja de horno	1	Convencional	150-160	40-50
		1	Convección	150-160	45-55
Pastel de manzana	Parrilla grande + 2 moldes desmontables para pastel* (Recubrimiento oscuro, Ø 20 cm)	1 Colocado en diagonal	Calor inferior + Convección	170-190	70-90

* Se colocan dos pasteles en la parrilla en la parte posterior izquierda y en la parte frontal derecha.

2. Asar a la parrilla

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

Tipo de alimento	Plato y notas	Nivel de altura	Modo de cocción	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)
Tostadas de pan blanco	Rejilla del horno	4	Parrilla	250	1. ^a 1-2 2. ^a 1-2
Hamburguesas de res (12 unidades)	Rejilla del horno + bandeja de horno (para recoger el goteo)	4+2	Parrilla	250	1. ^a 10-15 2. ^a 10-15

Mantenimiento

Limpieza

Limpie el horno regularmente para impedir que se acumulen impurezas en el interior o el exterior del horno. Preste especial atención también a la puerta y los sellos de la puerta (solo modelos aplicables).

Si la puerta no se abre o cierra suavemente, revise si los cierres acumulan impurezas. Limpie la parte interior y exterior del horno con un paño suave humedecido y agua jabonosa. Aclare y seque bien.

Si hay huellas, grasa o manchas en el exterior (como la superficie de la puerta o la pantalla), limpie con un paño suave con limpiacristales o detergente neutro, luego, seque con un paño suave, limpio y seco.

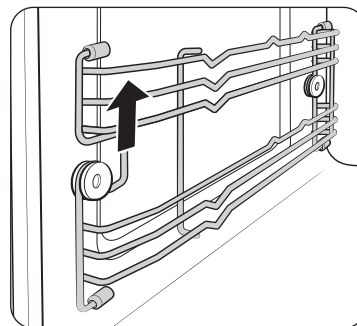
Eliminación de la suciedad persistente y los malos olores del interior del horno

1. Con el horno vacío, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el centro de la cavidad.
2. Caliente el horno por 10 minutos a la máxima temperatura del modo del horno.
3. Una vez finalizado el ciclo, espere a que el horno se enfríe. A continuación, abra la puerta y limpie la cámara de cocción.

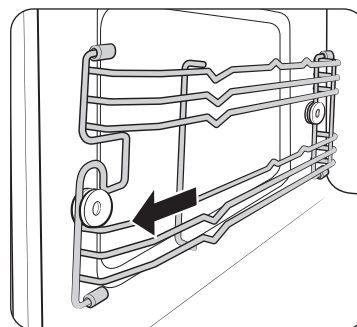
PRECAUCIÓN

- Mantenga la puerta y los sellos de la puerta limpios y asegúrese de que la puerta se abra y se cierre suavemente. De lo contrario, puede acortarse la vida útil del horno.
- Tenga cuidado de no derramar líquidos en las aberturas de ventilación del horno.
- No limpie con productos químicos o abrasivos.
- Después de cada uso del horno, deje que se enfríe y limpie la cámara de cocción con un detergente suave.

Rejillas laterales (solo modelos aplicables)



1. Eleve la parte frontal de la rejilla para liberarla del soporte.



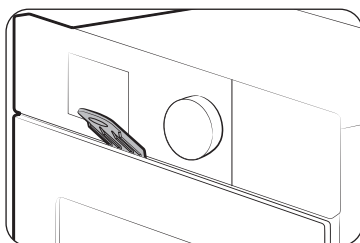
2. Tire de la rejilla hacia delante para retirarla.
3. Retire la rejilla del otro lado de la misma manera.
4. Limpie ambas rejillas laterales.
5. Cuando haya terminado, siga los pasos 1 y 2 en orden inverso para montarlas.

NOTA

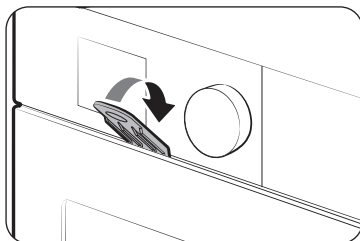
El horno funciona aunque las rejillas laterales y las parrillas no estén colocadas en su lugar.

Apertura manual de la puerta

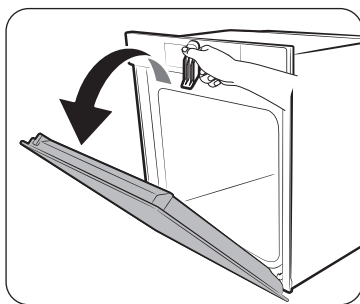
Si la puerta no se abre automáticamente y desea abrirla manualmente, puede hacerlo con el abridor para la puerta.



1. Inserte el abridor para la puerta en el hueco entre la puerta y el panel de control.



2. Eleve el abridor para la puerta.



3. La puerta se abrirá manualmente.

⚠ ADVERTENCIA

- La puerta puede calentarse. Utilice guantes para horno cuando abra la puerta manualmente.
- Puede escaparse mucho vapor si la puerta se abre manualmente. El vapor puede causar quemaduras. Retírese y espere hasta que se disipe el vapor antes de sacar los alimentos del horno.

📖 NOTA

Si la puerta no se abre automáticamente, desenchufe el cable de alimentación para que se refrigere durante suficiente tiempo. Si el problema persiste, contacte a un centro de servicio técnico local de Samsung.

Reemplazo (reparación)

⚠ ADVERTENCIA

Este horno no contiene piezas que pueda reemplazar el usuario. No intente reemplazar ni reparar el horno usted mismo.

- Si se produce algún problema con las bisagras, las juntas o la puerta, contacte a un técnico calificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, contacte a un centro de servicio técnico local de Samsung. No la reemplace usted mismo.
- Si se produce algún problema con la caja exterior del horno, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

Cuidados para períodos largos de no utilización

Si no va a utilizar el horno durante bastante tiempo, desenchufe el cable de alimentación y guarde el horno en un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad en el interior del horno pueden afectar a su rendimiento.

Solución de problemas

Es posible que se produzca algún problema mientras utiliza el horno. En tal caso, consulte primero la tabla siguiente y ponga en práctica las sugerencias. Si el problema continúa o si sigue apareciendo algún código de información en la pantalla, contacte a un centro de servicio técnico local de Samsung.

Puntos de control

Si tiene algún problema con el horno, compruebe primero la tabla que se indica a continuación y ponga en práctica las sugerencias.

Problema	Causa	Acción
General		
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Hay humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
No se ve la hora.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que hay suministro eléctrico.
	La opción de visualización está desactivada.	Active la opción de visualización. Es normal que la hora actual desaparezca unos minutos después de activar la opción de visualización.
El horno no funciona.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que hay suministro eléctrico.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos por alguna sustancia extraña.	Elimínela y vuelva a intentarlo.

Problema	Causa	Acción
El horno se para durante el funcionamiento.	Se abrió la puerta para voltear los alimentos.	Tras voltear los alimentos, seleccione Continuar y, luego, pulse la perilla del dial.
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	El horno ha estado funcionando durante bastante tiempo.	Después de cocinar durante bastante tiempo, deje enfriar el horno.
	El ventilador no funciona.	Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	Intenta hacer funcionar el horno sin alimentos en el interior.	Ponga alimentos en el horno.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
El horno no tiene corriente.	Hay varios cables de alimentación conectados a la misma toma de corriente.	Asigne una toma exclusiva para el horno.
	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que hay suministro eléctrico.
Se oyen unos chasquidos durante el funcionamiento y el horno no funciona.	Al cocinar alimentos en envases cerrados o recipientes con tapa se pueden producir chasquidos.	No utilice recipientes cerrados, ya que durante la cocción podrían explotar debido a la expansión de su contenido.

Problema	Causa	Acción
El exterior del horno está muy caliente durante el funcionamiento.	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno.	Retire todos los objetos de la parte superior del horno.
La puerta no se puede abrir correctamente.	Hay restos de comida entre la puerta y el interior del horno.	Limpie el horno y abra la puerta.
La puerta no se puede cerrar.	Si el motor de la puerta automática no está inicializado.	Empuje la puerta con la mano para mantenerla cerrada y toque el botón de apertura automática de la puerta para inicializarlo.
La luz interior es tenue o no se enciende.	La puerta ha quedado abierta durante mucho tiempo.	Es posible que la luz interior se apague automáticamente si la puerta permanece abierta durante mucho tiempo. Cierre la puerta y vuelva a abrirla, o pulse el botón "Luz".
	La luz interior está recubierta por alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno y vuelva a comprobarlo.
Se oye un pitido durante la cocción.	Cuando se utiliza la función de cocción automática, un pitido significa que hay que dar la vuelta al alimento durante la descongelación.	Voltee a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la perilla del dial. Luego, seleccione Continuar y pulse la perilla del dial para reanudar el proceso.
El horno no está nivelado.	El horno está instalado sobre una superficie desigual.	Asegúrese de instalar el horno sobre una superficie plana y estable.

Problema	Causa	Acción
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan utensilios metálicos durante las funciones de horno/descongelación.	No use utensilios metálicos.
Cuando se enciende el horno, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a comprobarlo.
El horno da corriente.	El cable o la toma de corriente no están conectados a tierra correctamente.	Asegúrese de conectar correctamente a tierra el cable y la toma de corriente.
Gotea agua.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
Hay fugas de vapor en la puerta.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
Queda agua en el horno.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
La iluminación en el interior del horno no es regular.	La iluminación cambia según la distinta potencia de salida de cada función.	Los cambios de potencia de salida no se deben a un mal funcionamiento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	Después de finalizar la cocción, el ventilador sigue funcionando durante unos 5 minutos para ventilar el horno.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.

Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
Parrilla		
Sale humo durante el funcionamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de las resistencias.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizar el horno 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en las resistencias.	Deje enfriar el horno y limpie los restos de comida de las resistencias.
	Los alimentos están demasiado cerca del grill.	Ponga los alimentos a una distancia adecuada durante la cocción.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Asegúrese de preparar o disponer los alimentos correctamente.

Problema	Causa	Acción
Horno		
El horno no se calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de las resistencias.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizar el horno 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en las resistencias.	Deje enfriar el horno y limpie los restos de comida de las resistencias.
El horno despidе olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	Se utilizan utensilios de plástico o no resistentes al calor.	Use utensilios de vidrio que soporten altas temperaturas.
Salen malos olores del interior del horno.	Hay restos de comida o de plástico derretidos y adheridos en el interior.	Use la función de vapor y limpie con un paño seco. Puede poner una rodaja de limón en el interior y poner en marcha el horno para eliminar el olor más rápidamente.

Problema	Causa	Acción
El horno no cocina correctamente.	La puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción.	No abra la puerta con frecuencia a menos que sea necesario voltear los alimentos. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior desciende y puede afectar al resultado de la cocción.
	Los mandos del horno no están correctamente ajustados.	Ajuste correctamente los mandos del horno y vuelva a intentarlo.
	El grill o alguno de los accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	El tipo o el tamaño del utensilio utilizado no es adecuado.	Configure de nuevo los controles del horno o utilice utensilios adecuados con parte inferior plana.

Códigos de información

Si el horno no funciona, es posible que vea un código de información en la pantalla. Consulte la tabla siguiente y ponga en práctica las sugerencias.

Código	Descripción	Acción
C-20	El sensor de temperatura está abierto.	Desenchufe el cable de alimentación del horno y contacte a un centro de servicio técnico local de Samsung.
	El sensor de temperatura cortocircuitó.	
C-70	El sensor de vapor está abierto.	
	El sensor de vapor cortocircuitó.	
C-F0	Si no hay comunicación entre el MICOM principal y secundario.	
C-F1	Solo se produce cuando la EEPROM de lectura o escritura no funciona.	
C-d4	El motor de la puerta automática falla.	
C-21	Este código aparece si la temperatura del horno es alta. En caso de que la temperatura supere el límite de temperatura durante el funcionamiento de cada modo. (incendio detectado).	Desenchufe el cable de alimentación para que se refrigere durante suficiente tiempo y reinicie el horno.
C-F2		Detenga el horno y vuelva a intentarlo.
C-d0	La tecla táctil falla.	Desenchufe el cable de alimentación para que se refrigere durante suficiente tiempo y limpie el botón. (Polvo, agua) Si el problema persiste, contacte a un centro de servicio técnico local de Samsung.

Especificaciones técnicas

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

Fuente de alimentación		230 V ~ 50 Hz
Consumo de energía	Potencia máxima	2850 W
	Parrilla	2550 W
	Convección	2500 W
	Vapor	2850 W
Método de enfriamiento		Motor de ventilador
Dimensiones (an. x al. x pr.)	Unidad principal	595 x 456 x 570 mm
	Empotrable	560 x 446 x 549 mm
Volumen		50 litros
Peso	Neto	33,4 Kg
	Envío	41,1 Kg

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

Anexo

Ficha de datos del producto

SAMSUNG		SAMSUNG
Identificación del modelo		NQ5B7993A**
Índice de eficiencia energética por cavidad (EEI _{cavidad})		80,3
Clase de eficiencia energética por cavidad		A+
El consumo energético (electricidad) que se requiere para calentar una carga estandarizada en la cavidad de un horno eléctrico calentado durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final) (EC _{cavidad eléctrica})		-
El consumo energético que se requiere para calentar una carga estandarizada en la cavidad de un horno eléctrico calentado durante un ciclo en modo con ventilador por cavidad (energía eléctrica final) (EC _{cavidad eléctrica})		0,61 kWh/ciclo
Número de cavidades		1
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)		Electricidad
Volumen por cavidad (V)		50 l
Tipo de horno		Empotrable
Masa del aparato (M)		33,4 Kg
Consumo total de energía en espera (W) (Todos los puertos de red están en estado "encendido")		1,9 W
Período de tiempo para la gestión de la energía (min)		20 min
Wi-Fi	Consumo de energía en modo de espera (W)	1,9 W
	Período de tiempo para la gestión de la energía (min)	20 min
Modo apagado	Consumo de energía	0,5 W
	Período de tiempo para la gestión de la energía (min)	30 min

Datos determinados según las normas EN 60350-1, EN 50564, Reglamentos (UE) N.º 65/2014 y (UE) N.º 66/2014 de la Comisión y Reglamento (CE) N.º 1275/2008.

Consejos para ahorrar energía

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

NOTA

Por la presente, Samsung declara que este equipo de radio está en conformidad con la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes en el Reino Unido.

El texto completo de la declaración de conformidad de la UE y de la declaración de conformidad del Reino Unido está disponible en la siguiente dirección de Internet: La declaración de conformidad oficial puede encontrarse en <http://www.samsung.com>. Vaya a Soporte > Ayuda de producto e introduzca el nombre del modelo.

PRECAUCIÓN

La función de WLAN a 5 GHz de este aparato solamente puede utilizarse en interiores en todos los países de la UE y el Reino Unido.

	Gama de frecuencias	Potencia del transmisor (máx.)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto. Puede obtener el código fuente correspondiente al completo durante un periodo de tres años tras el último envío de este producto; póngase en contacto con nuestro equipo de asistencia a través de <http://opensource.samsung.com> (utilice el menú "Inquiry" (Consulta)).

También puede obtener el código fuente correspondiente al completo en soporte físico, como un CD-ROM, por un costo mínimo.

La siguiente dirección URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 conduce a información sobre la licencia de código abierto en relación con este producto. Oferta válida para cualquiera que reciba esta información.



Debe tener en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas al servicio técnico para pedir información sobre el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o trabajos normales de limpieza o de mantenimiento.

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Ensemble four/cuiseur vapeur combinés encastrable

Manuel d'utilisation

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Table des matières

Utilisation de ce manuel	3
Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation	3
Consignes de sécurité	3
Consignes de sécurité importantes	3
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	6
Installation	7
Accessoires fournis	7
Consignes d'installation	8
Installation dans le meuble	8
Avant de commencer	11
Tableau de commande	11
Paramétrage initial	11
Grilles latérales	12
Réservoir d'eau	12
Porte automatique	13
Opérations	14
Modes du four	14
Modes de cuisson à la vapeur assistée	16
Fonction spéciale	18
Cuisson auto	19
Dégivrage auto	20
Minuterie	20
Nettoyage	21
Paramètres	22
Verrouiller	24

Cuisiner intelligemment	24
Cuisson auto	24
Dégivrage auto	28
Cuisson manuelle	29
Essais de plats	35
Entretien	36
Nettoyage	36
Ouverture manuelle de la porte	37
Remplacement (réparation)	37
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	37
Dépannage	38
Points à contrôler	38
Codes d'information	41
Caractéristiques techniques	42
Annexe	42
Fiche technique de l'appareil	42
Annonce de logiciel de source libre (open source)	43

Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi le four encastrable SAMSUNG.

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

REMARQUE

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

Consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée par un électricien agréé uniquement. Il est de la responsabilité de l'installateur de brancher l'appareil à l'alimentation secteur en respectant les recommandations de sécurité correspondantes.

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT

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

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

Le moyen de débranchement doit être incorporé dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.

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

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

Consignes de sécurité

La méthode de fixation indiquée ne doit pas utiliser d'adhésifs, car ceux-ci ne sont pas considérés comme un moyen de fixation fiable.

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

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

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

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

Si cet appareil est doté d'une fonction de nettoyage, il convient d'éliminer tout déversement et de retirer tous les ustensiles du four avant le démarrage du nettoyage vapeur ou le nettoyage automatique. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Si cet appareil dispose d'une fonction de nettoyage, lors du nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four. (Modèle de sonde à viande uniquement)

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

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

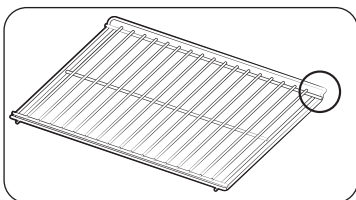
L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

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

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

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

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



Veillez placer le cadre plié vers l'arrière, afin de soutenir la position de repos lors de la cuisson d'éléments lourds. (Selon le modèle)

⚠ ATTENTION

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

Cet appareil ne doit être branché à l'alimentation secteur que par un électricien spécialement agréé.

En cas de panne ou d'endommagement de l'appareil, n'essayez pas de le faire fonctionner. Les réparations doivent être effectuées par un technicien agréé uniquement. Une réparation incorrecte peut représenter un danger considérable pour vous et les autres. Si votre four doit être réparé, contactez un centre de réparation SAMSUNG ou votre revendeur.

Les fils et câbles électriques ne doivent pas toucher le four.

Le four doit être raccordé à l'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateurs multiprise ou de rallonges.

L'alimentation électrique de l'appareil doit être coupée pendant une réparation ou un nettoyage. Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

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

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

Ce four a été conçu uniquement pour la cuisson des aliments dans un contexte domestique.

Pendant l'utilisation, les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Ne stockez jamais de matériaux inflammables dans le four.

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

Lors de la cuisson, faites attention en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur peuvent s'échapper rapidement.

Lors de la cuisson de plats contenant de l'alcool, l'alcool peut s'évaporer en raison des températures élevées et la vapeur peut s'enflammer si elle entre en contact avec une partie chaude du four.

Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeur hydraulique à haute pression ou de nettoyeur vapeur.

Les enfants doivent être maintenus à une distance adéquate lorsque le four est utilisé.

Les aliments congelés tels que les pizzas doivent être cuits sur la grande grille. Si la plaque à pâtisserie est utilisée, elle peut se déformer en raison de la forte variation des températures.

Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsqu'il est chaud. Cela pourrait endommager la surface émaillée.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson.

Ne tapissez pas le fond du four de papier aluminium et n'y posez pas de plaques de cuisson ou de moules. Le papier aluminium bloque la chaleur, ce qui risque d'endommager les surfaces émaillées et de provoquer de mauvais résultats de cuisson.

Les jus de fruits laissent des tâches qui peuvent devenir permanentes sur les surfaces émaillées du four.

Pour la cuisson de gâteaux très humides, utilisez un moule profond.

Ne posez pas d'ustensile de cuisson sur la porte du four ouverte.

Consignes de sécurité

Écartez les enfants de la porte quand vous l'ouvrez ou que vous la refermez, car ils pourraient se cogner dessus ou se coincer les doigts dans la porte.

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

N'ouvrez pas la porte en forçant inutilement.

AVERTISSEMENT : Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation principale, même après la fin du processus de cuisson.

AVERTISSEMENT : Ne laissez pas la porte ouverte pendant que le four est en mode de cuisson.

AVERTISSEMENT : Si la porte s'ouvre automatiquement, elle peut heurter les enfants ou les animaux domestiques. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'enfants ou d'animaux domestiques dans le champ d'ouverture de la porte. (Modèle à porte automatique (sans poignée) uniquement)

AVERTISSEMENT : Si vous fermez ou ouvrez la porte pendant que l'appareil fonctionne, veuillez à utiliser des gants de cuisine ou des maniques. Si vous touchez la porte à mains nues, vous risquez de vous brûler car la surface de la porte est chaude. (Modèle à porte automatique (sans poignée) uniquement)

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



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

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

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



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



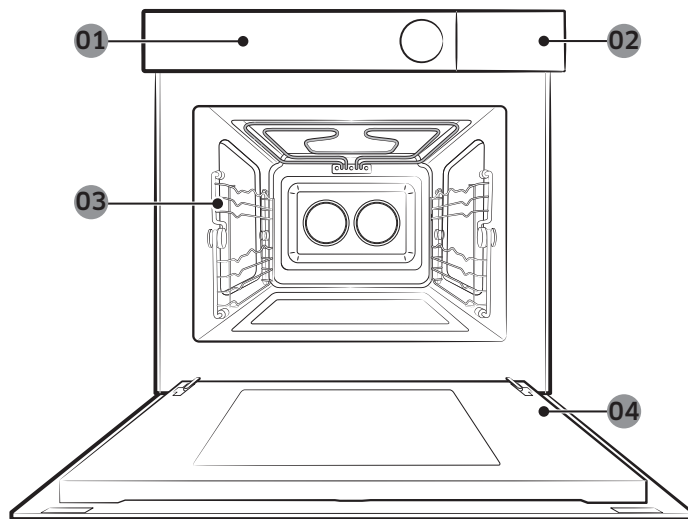
Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Installation

Accessoires fournis

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

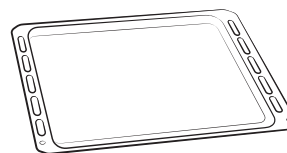
Coup d'œil sur le four



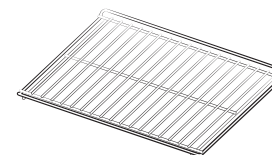
- 01 Tableau de commande 02 Réservoir d'eau 03 Grilles latérales
04 Porte

Accessoires

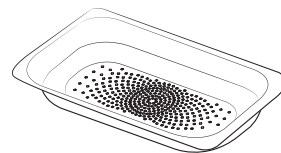
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



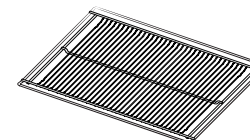
Plaque à pâtisserie



Grille du four



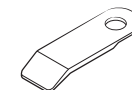
Plaque de cuisson à la vapeur



Grille pour friture à l'air
(Utile pour le mode friture à l'air.)



3 vis (M4 L25)



Ouvre-porte

REMARQUE

Reportez-vous à la section **Cuisiner intelligemment** en page 24 pour déterminer l'accessoire approprié pour vos plats.

Installation

Consignes d'installation

Informations techniques générales

Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz	
Dimensions (L x H x P)	Taille définie	595 x 456 x 570 mm
	Taille encastrée	560 x 446 x 549 mm

Cet appareil est conforme aux réglementations de l'UE.

Mise au rebut de l'emballage et de l'appareil

L'emballage est recyclable.

L'emballage peut se composer des matériaux suivants :

- carton ;
- film de polyéthylène (PE) ;
- polystyrène sans CFC (mousse rigide en PS).

Veuillez éliminer ces matériaux de manière responsable, conformément aux règlements gouvernementaux.

Les autorités peuvent vous fournir des informations concernant la mise au rebut des appareils domestiques de manière responsable.

Sécurité

- Cet appareil ne doit être raccordé que par un technicien qualifié.
- Le four n'est pas conçu pour une utilisation dans un environnement commercial.
- Il doit être utilisé exclusivement pour la cuisson d'aliments dans un environnement domestique.
- L'appareil est chaud pendant et après l'utilisation.
- Faites preuve de prudence en présence de jeunes enfants.

Raccordement électrique

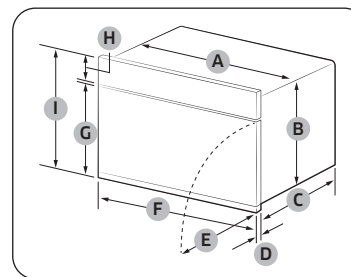
L'alimentation secteur du domicile à laquelle l'appareil est raccordé doit être conforme aux règlements locaux et nationaux.

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

Installation dans le meuble

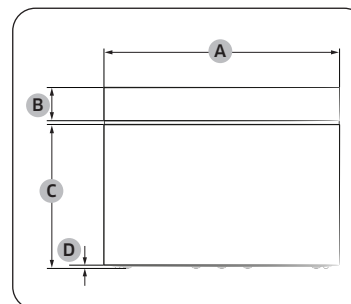
Les meubles de cuisine en contact avec le four doivent résister à une chaleur pouvant atteindre 100 °C. Samsung ne sera pas tenue responsable des dommages subis par les meubles à cause de la chaleur.

Dimensions requises pour l'installation (Ce produit est dédié aux produits à encastrer.)



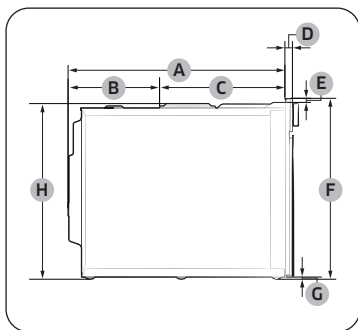
Four (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



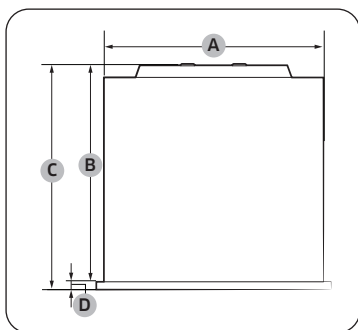
Four (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



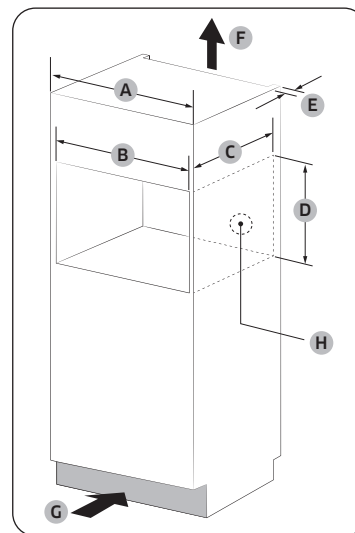
Four (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



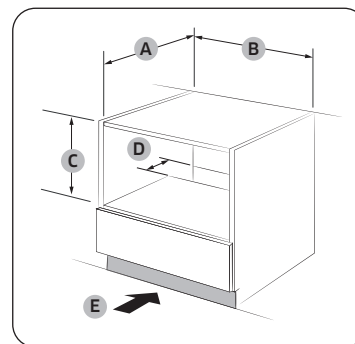
Four (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Meuble encastré (mm)

A	600
B	564 à 568 minimum
C	550 minimum
D	446 minimum / 450 maximum
E	50 minimum
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Espace pour la prise électrique (Orifice de Ø 30)



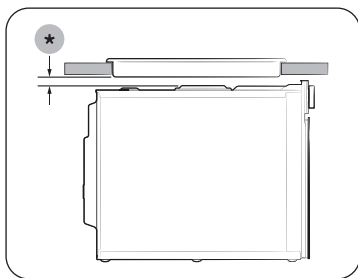
Meuble sous évier (mm)

A	550 minimum
B	564 minimum / 568 maximum
C	446 minimum / 450 maximum
D	50
E	200 cm ²

REMARQUE

La hauteur minimum requise (C) est pour l'installation du four seul.

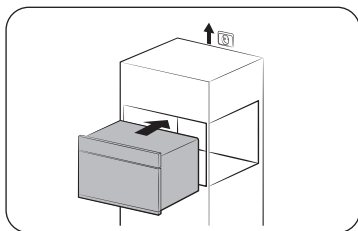
Installation



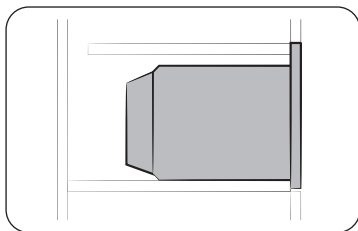
Installation avec une table de cuisson

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

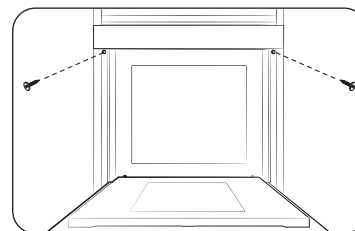
Montage du four



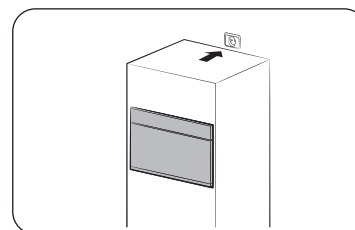
1. Faites glisser le four partiellement dans la niche. Acheminez le câble électrique jusqu'à la source d'alimentation.



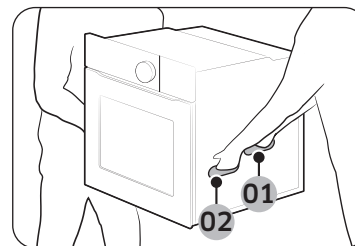
2. Faites glisser le four entièrement dans la niche.



3. Fixez le four à l'aide des deux vis (4 x 25 mm) fournies.



4. Effectuez le branchement électrique. Vérifiez que l'appareil fonctionne.



Veillez à tenir l'appareil à l'aide des 2 poignées latérales lorsque vous déballez le produit.

01 Poignée latérale 1

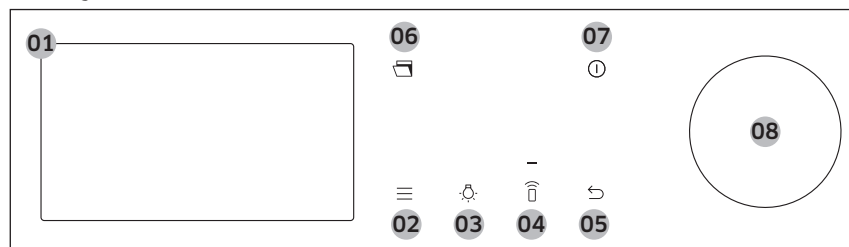
02 Poignée latérale 2


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

Avant de commencer

Tableau de commande

Le tableau de commande affiche un écran (non tactile), un bouton de réglage et des boutons tactiles pour contrôler le four. Veuillez lire les informations suivantes pour en apprendre davantage sur le tableau de commande du four.



01	Écran	Affiche le menu, les informations et la progression de la cuisson.
02	Options	Appuyez sur ce bouton pour voir la liste Options.
03	Éclairage	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur du four.
04	Commande intelligente	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre la fonction Commande intelligente.  REMARQUE Connexion facile doit être réglée avant d'utiliser cette fonction.
05	Précédent	Appuyez sur ce bouton pour passer à l'écran précédent.
06	Ouverture de la porte	Appuyez sur ce bouton pour ouvrir la porte automatiquement.
07	Marche/Arrêt	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'écran.
08	Bouton de réglage	Tournez le bouton à gauche et à droite pour naviguer dans les menus et listes. Un élément sera souligné pour indiquer où vous vous trouvez sur l'écran. Appuyez pour sélectionner l'élément souligné.

Paramétrage initial

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, l'écran de bienvenue s'affiche avec le logo Samsung. Suivez les instructions affichées à l'écran pour terminer le réglage initial. Vous pouvez modifier le réglage initial ultérieurement en accédant à l'écran Paramètres.

1. Sur l'écran de bienvenue, sélectionnez **Commencer la configuration**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Réglez la langue.
 - a. Sélectionnez la langue, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Acceptez les « **Conditions générales** » et la « **Politique de confidentialité** ».
4. Connectez votre appareil à l'application SmartThings.
 - a. Sur l'écran Expérience mobile, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - b. À l'aide de votre smartphone, scannez le QR code sur l'écran et suivez les instructions affichées sur votre téléphone pour terminer la connexion.
 - Si vous ne souhaitez pas poursuivre cette étape, sélectionnez **Passer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour passer à l'étape suivante.
 - c. Lorsque le message indiquant que vous êtes connecté s'affiche, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Réglez le fuseau horaire.
 - a. Sélectionnez votre fuseau horaire, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - a. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Réglez la date.
 - a. Sélectionnez le jour, le mois et l'année. Appuyez sur le **Bouton de réglage** après avoir sélectionné chaque élément.
 - a. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

REMARQUE

Sautez cette étape si vous avez connecté votre appareil à l'application SmartThings.

Avant de commencer

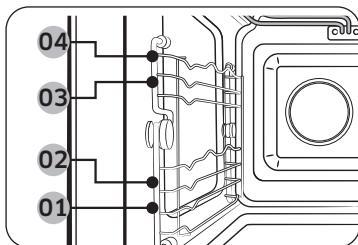
7. Sélectionnez l'heure.
 - a. Réglez l'heure et les minutes. Appuyez sur le **Bouton de réglage** après avoir sélectionné chaque élément.
 - a. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

REMARQUE

Sautez cette étape si vous avez connecté votre appareil à l'application SmartThings.

8. Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour terminer le réglage.
 - Le guide de première utilisation s'affiche. Vous pouvez sélectionner **EN SAVOIR PLUS** puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour consulter le guide, ou sélectionner **PLUS TARD** puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour ignorer cette étape.

Grilles latérales

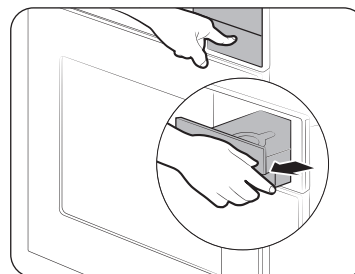


- 01 Niveau 1
- 02 Niveau 2
- 03 Niveau 3
- 04 Niveau 4

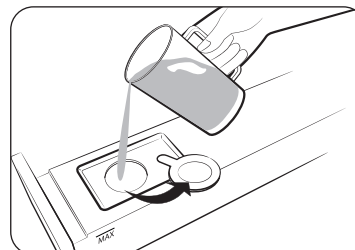
- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.

Réservoir d'eau

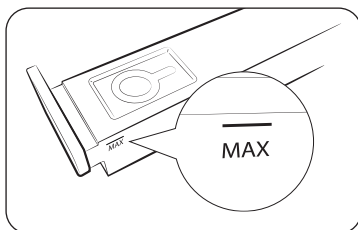
Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions vapeur. Remplissez-le d'eau avant de procéder à la cuisson vapeur.



1. Localisez le réservoir d'eau dans le coin supérieur droit. Poussez le couvercle pour ouvrir et tirez sur le réservoir pour le retirer.

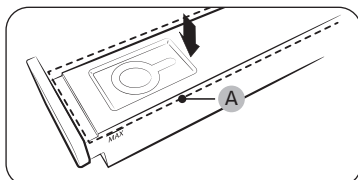


2. Ouvrez le cache du réservoir et remplissez ce dernier de 600 ml d'eau potable.
3. Fermez le couvercle, puis réinsérez le réservoir et fermez le couvercle.



REMARQUE

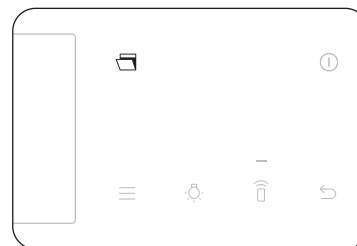
Ne dépassez pas la ligne de niveau maximum.



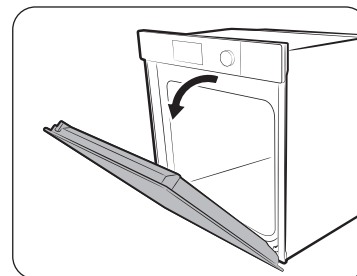
REMARQUE

Vérifiez que le logement supérieur (A) du réservoir d'eau est fermé avant d'utiliser le four.

Porte automatique



1. Appuyez sur le bouton **Porte automatique**.



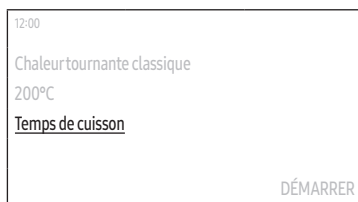
2. La porte s'ouvrira automatiquement.

ATTENTION

Si la porte s'ouvre automatiquement, elle peut heurter les enfants ou les animaux domestiques. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'enfants ou d'animaux domestiques dans le champ d'ouverture de la porte.

Opérations

Modes du four



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**. (Pour obtenir des informations détaillées sur chaque mode, reportez-vous à la section « **Descriptions des modes du four** » en page 15.)
3. Réglez la température souhaitée.
 - La température par défaut et la plage de températures varient en fonction du mode de cuisson.
4. Sélectionnez **Temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson souhaité.
 - Le temps de cuisson maximal est de 10 heures.
5. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Vous pouvez sélectionner **Four éteint**, **Conserver temp.** ou **Conserver au chaud**.
 - Le mode Grand gril ne prend pas en charge l'option **Conserver au chaud**.

REMARQUE

Si vous démarrez la cuisson sans régler le temps de cuisson ou réglez **Conserver temp.** pour l'option, vous devez arrêter le four manuellement.




6. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
 - Lorsque vous réglez le temps de cuisson, le four affiche l'heure de fin de la cuisson. (Par ex. **Prêt à 13:30**)
7. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Si vous ne modifiez pas l'heure de fin, le four démarre la cuisson immédiatement.
 - Si vous modifiez l'heure de fin, le four ajuste automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température et le temps de cuisson pendant la cuisson.
- Durant la cuisson, sélectionnez **Pause**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour mettre en pause. Une fois la cuisson mise en pause, vous pouvez terminer la cuisson ou la poursuivre.
 - Sélectionnez **OFF**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour terminer la cuisson.
 - Sélectionnez **Continuer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour poursuivre la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, **+5 mins** s'affiche à l'écran.
 - Vous pouvez sélectionner **+5 mins**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.

Descriptions des modes du four

Mode	Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)
Convection	40 à 250	160
	L'élément chauffant postérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage sur différents niveaux en même temps.	
Chaleur tournante classique	40 à 250	180
	La chaleur est générée par les éléments chauffants supérieur et inférieur avec les ventilateurs. Ce réglage convient pour la cuisson traditionnelle et le rôtissage.	
Convection Éco	40 à 250	160
	Le mode Convection Éco utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les durées de cuisson augmentent légèrement, mais les résultats de cuisson restent les mêmes. Notez que ce mode ne nécessite pas de préchauffage.  REMARQUE Le mode de chauffe par convection Convection Éco est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN60350-1.	
Grand gril	150 à 250	220
	Le gril à grande surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).	
Gril ventilation	40 à 250	180
Les deux éléments chauffants supérieurs génèrent de la chaleur, distribuée par le ventilateur. Utilisez ce mode pour cuire au gril la viande ou le poisson.		

Mode	Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)
Chaleur supérieure + Convection	40 à 250	180
	L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour le rôtissage nécessitant un dessus croustillant (par exemple, la viande ou les lasagnes).	
Chaleur inférieure + Convection	40 à 250	200
	L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les pizzas, le pain ou les gâteaux.	
Cuisson intense	40 à 250	220
	Le mode Cuisson intense active tous les éléments chauffants tour à tour afin de répartir la chaleur de manière homogène dans le four. Utilisez ce mode pour les grandes recettes, comme des gratins ou tartes de grande taille.	
Cuisson professionnelle	80 à 200	160
	Le Cuisson professionnelle lance un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. L'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent alors de fonctionner pour faire saisir les aliments comme la viande. Une fois saisie, la viande est cuite à basse température. Utilisez ce mode pour le bœuf, la volaille ou le poisson.	
Friture à l'air	150 à 250	220
	Friture à l'air utilise l'air chaud pour obtenir des aliments surgelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile que les modes de convection normaux. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode sur une grille de friture à l'air. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour la température, la durée et la quantité.	

Opérations

Modes de cuisson à la vapeur assistée

⚠ ATTENTION

Vérifiez que le réservoir d'eau est plein avant d'utiliser les modes de cuisson à la vapeur assistée.



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**. (Pour obtenir des informations détaillées sur chaque mode, reportez-vous à la section « Descriptions du mode de cuisson à la vapeur assistée » en page 17.)

- Si vous avez sélectionné **Cuisson vapeur**, allez à l'étape 4. (Les étapes 2 et 3 ne sont pas applicables pour la **Cuisson vapeur**.)

3. Réglez la température souhaitée.
 - La température par défaut et la plage de températures varient en fonction du mode de cuisson.

4. Réglez le niveau de vapeur.
 - Le réglage par défaut est « Moyen ».



5. Sélectionnez **Temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson souhaité.
 - Le temps de cuisson maximal est de 10 heures.
6. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Vous pouvez sélectionner **Four éteint**, **Conserver temp.** Ou **Conserver au chaud**.

📖 REMARQUE

Si vous démarrez la cuisson sans régler le temps de cuisson ou réglez **Conserver temp.** pour l'option, vous devez arrêter le four manuellement.

7. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
 - Lorsque vous réglez le temps de cuisson, le four affiche l'heure de fin de la cuisson. (Par ex. **Prêt à 13:30**)
8. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Si vous ne modifiez pas l'heure de fin, le four démarre la cuisson immédiatement.
 - Si vous modifiez l'heure de fin, le four ajuste automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.



REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température et le temps de cuisson pendant la cuisson.
- Durant la cuisson, sélectionnez **Pause**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour mettre en pause. Une fois la cuisson mise en pause, vous pouvez terminer la cuisson ou la poursuivre.
 - Sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour terminer la cuisson.
 - Sélectionnez **Continuer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour poursuivre la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, **+5 mins** s'affiche à l'écran.
 - Vous pouvez sélectionner **+5 mins**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.

Descriptions du mode de cuisson à la vapeur assistée

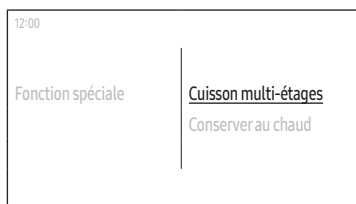
Mode	Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)
Cuisson vapeur	-	-
	La vapeur chaude provenant du générateur de vapeur est injectée à travers plusieurs gicleurs dans le four pour cuire les aliments. Ce mode est adapté à la cuisson des légumes, du poisson, des œufs, des fruits et du riz.	
Convection vapeur	100 à 230	160
	La chaleur générée par l'élément chauffant et les ventilateurs de convection est secondée en continu par la vapeur chaude. L'intensité de la vapeur peut être ajustée sur Faible, Moyen ou Élevé. Ce mode est adapté à la cuisson de pâtes feuilletées, de gâteaux à base de levure, de pain et de pizza, et pour le rôtissage de la viande et du poisson.	
Chaleur vapeur par le haut + Convection	100 à 230	180
	La chaleur générée par l'élément chauffant supérieur et l'élément chauffant par convection est répartie de manière uniforme dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude seconde les éléments chauffants. Ce mode est adapté au rôtissage des aliments croustillants comme la viande, la volaille ou le poisson.	
Chaleur vapeur par le bas + Convection	100 à 230	200
	La chaleur générée par l'élément chauffant inférieur et l'élément chauffant par convection est répartie de manière uniforme dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude seconde les éléments chauffants. Ce mode est adapté à la cuisson de plats croustillants comme la pizza ou la tarte aux pommes.	

REMARQUE

- Remplissez toujours le réservoir d'eau fraîche lors de la cuisson avec ces modes.
- Après avoir utilisé les modes de cuisson à la vapeur assistée, essuyez toujours l'intérieur du four pour éviter la formation de tartre.

Opérations

Fonction spéciale



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez **Fonction spéciale**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez la fonction souhaitée, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**. (Pour obtenir des informations détaillées sur chaque fonction, reportez-vous à la section « Descriptions de la fonction spéciale » en page 18.)
4. Réglez la température souhaitée.
 - La température par défaut et la température varient en fonction du mode de cuisson.
5. Sélectionnez **Temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson souhaité.
 - Le temps de cuisson maximal est de 10 heures.



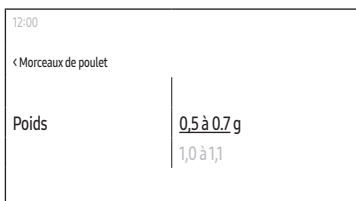
6. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
 - Lorsque vous réglez le temps de cuisson, le four affiche l'heure de fin de la cuisson. (Par ex. **Prêt à 13:30**)
7. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Si vous ne modifiez pas l'heure de fin, le four démarre la cuisson immédiatement.
 - Si vous modifiez l'heure de fin, le four ajuste automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

Descriptions de la fonction spéciale

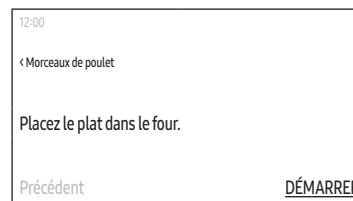
Mode	Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)
Cuisson multi-étages	40 à 250	160
	Utilisez ce mode pour une cuisson simultanée sur deux niveaux.	
Conserver au chaud	60 à 100	60
	Utilisez ce mode uniquement pour maintenir au chaud des aliments qui viennent juste d'être cuits.	

Cuisson auto

Le four propose 35 programmes Cuisson auto. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. Le temps et la température de cuisson seront ajustés en fonction du programme sélectionné.



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez **Cuisson auto**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez la catégorie, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Pour des informations détaillées sur chaque programme, consultez la rubrique « Cuisson auto » dans la section « Cuisiner intelligemment » à la page 24.)
5. Lisez le conseil, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Sélectionnez le poids, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Cette étape peut ne pas s'appliquer à certains programmes.
 - Le poids disponible varie en fonction du programme sélectionné.

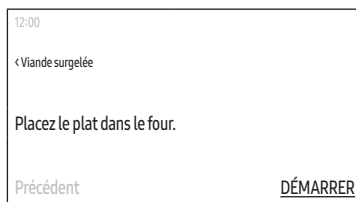
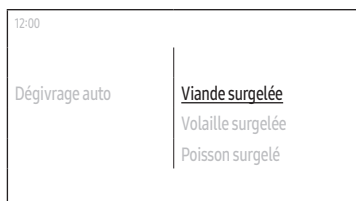


7. Versez l'eau dans le réservoir comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Cette étape peut ne pas s'appliquer à certains programmes.
8. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
9. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

Opérations

Dégivrage auto

Le four propose 5 programmes Dégivrage auto. Cette fonction est pratique lorsque vous voulez décongeler des aliments. La durée de cuisson, la puissance et la température seront ajustées en fonction du programme sélectionné.



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez **Dégivrage auto**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Pour des informations détaillées sur chaque programme, consultez la rubrique « Dégivrage auto » dans la section « Cuisiner intelligemment » à la page 28.)
4. Sélectionnez le poids, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Le poids disponible varie en fonction du programme sélectionné.
5. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

Minuterie

Ajouter une nouvelle Minuterie

1. Touchez le bouton sur le tableau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez **+**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Sautez cette étape si vous ajoutez la minuterie pour la première fois.
4. Réglez l'heure.

Modifier la Minuterie existante

1. Touchez le bouton sur le tableau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez la Minuterie que vous souhaitez modifier, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Changez l'heure.

Supprimer la Minuterie

1. Touchez le bouton sur le tableau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez , puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez **Supprimer** à droite de la Minuterie que vous souhaitez supprimer, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

Utiliser la Minuterie

1. Touchez le bouton sur le tableau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **DÉMARRER** à droite de la Minuterie que vous souhaitez utiliser, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Une fois la minuterie démarrée, vous pouvez la mettre en pause ou l'annuler.

REMARQUE


Lorsque le temps s'est écoulé jusqu'au point réglé, le message « **Temps écoulé.** » s'affiche en émettant un signal sonore. Sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour ignorer le message.

Nettoyage

Nettoyage vapeur

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

Cette fonction automatique vous permet de gagner du temps en éliminant la nécessité de procéder régulièrement au nettoyage manuel.

1. Touchez le bouton  sur le tableau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Nettoyage vapeur**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Suivez les instructions affichées à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

AVERTISSEMENT

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


REMARQUE

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

Détartrage

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

REMARQUE

- Le four comptabilise le temps des modes de cuisson à la vapeur assistée et vous informe d'exécuter la fonction Détartrage lorsque cela s'avère nécessaire. Vous pouvez quand même utiliser les modes de cuisson à la vapeur assistée pendant les deux heures suivantes sans exécuter la fonction Détartrage. Toutefois, vous ne pouvez pas utiliser les modes de cuisson à la vapeur assistée au-delà de deux heures, à moins que vous exécutiez et acheviez la fonction Détartrage.
- Lorsque le message de notification s'affiche, sélectionnez **Commencer maintenant** puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour exécuter la fonction Détartrage, ou sélectionnez **Plus tard** puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour la remettre à plus tard.
 -  : Détartrage requis.

1. Touchez le bouton  sur le tableau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Détartrage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Suivez les instructions affichées à l'écran, sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Si un message de notification s'affiche indiquant que le niveau d'eau est insuffisant, ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Une fois le détartrage terminé, le four vidange l'eau automatiquement.
7. Une fois la vidange terminée, videz le réservoir d'eau.
8. Remplissez le réservoir d'eau avec 1000 ml d'eau potable, en suivant les instructions affichées à l'écran. Ensuite, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le bouton de réglage pour commencer le rinçage.
9. Une fois le rinçage terminé, videz le réservoir d'eau.
 - Après avoir vidé le réservoir, nettoyez-le avant de le réinsérer dans le four.

AVERTISSEMENT

- Portez des maniques lorsque vous manipulez le réservoir d'eau.
- Utilisez uniquement des agents détartrants qui sont spécifiquement conçus pour les fours à vapeur ou les machines à café.


Opérations

ATTENTION

- N'annulez pas le détartrage en cours de processus. Dans le cas contraire, vous devez redémarrer le cycle de détartrage et l'exécuter au cours des trois prochaines heures pour pouvoir utiliser les modes de cuisson à la vapeur assistée.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Pour connaître le rapport de mélange eau/agent détartrant, suivez les instructions du fabricant de l'agent détartrant car elles prévalent sur toute autre instruction.

Vidange

Après avoir utilisé les modes de cuisson à la vapeur assistée, vous devez vidanger le restant d'eau pour éviter d'affecter les autres modes de cuisson. De même, si vous souhaitez recommencer la vidange à des fins de nettoyage, utilisez cette fonction.

1. Touchez le bouton  sur le tableau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Vidange**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Suivez les instructions affichées à l'écran, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
 - Le four vidange l'eau du générateur de vapeur vers le réservoir d'eau.
6. Une fois la vidange terminée, videz le réservoir d'eau.
 - Après avoir vidé le réservoir, nettoyez-le avant de le réinsérer dans le four.

AVERTISSEMENT

- Portez des maniques lorsque vous manipulez le réservoir d'eau.
- Ne retirez pas le réservoir d'eau pendant la vidange.

REMARQUE



Une fois que le four commence la vidange, veuillez attendre que le cycle de vidange soit terminé.

Paramètres

Touchez le bouton  sur le tableau de commande, sélectionnez **Paramètres**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour modifier les divers réglages de votre four.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour obtenir des descriptions détaillées.

Menu	Sous-menu	Description
Connexions	Wi-Fi	Vous pouvez activer ou désactiver le Wi-Fi.
	Connexion facile	Vous pouvez connecter le four au serveur SmartThings par connexion Wi-Fi. Une fois le four connecté, vous pouvez utiliser l'application SmartThings pour vérifier l'état du four et/ou le contrôler depuis un appareil mobile.
	Gestion à distance	Sélectionnez Activer , puis appuyez sur le Bouton de réglage pour autoriser le Centre d'appels à accéder à votre four à distance afin de vérifier les informations internes.

Menu	Sous-menu	Description
Écran	Luminosité	Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran d'affichage.
	Économiseur d'écran	Vous pouvez activer ou désactiver l'économiseur d'écran.  REMARQUE <ul style="list-style-type: none"> • L'Économiseur d'écran est une fonction qui affiche la date et l'heure sur votre écran si aucune saisie n'est faite pendant une certaine durée à l'état de veille. • Activez Économiseur d'écran pour activer Thème de l'horloge et Délai expiré.
	Thème de l'horloge	Vous pouvez sélectionner le thème de l'horloge.
	Délai expiré	Vous pouvez définir le délai d'activation de l'économiseur d'écran.  REMARQUE <ul style="list-style-type: none"> • La consommation d'énergie peut augmenter en fonction de votre réglage. • Lorsque le réglage de la temporisation est réglé sur « Permanent », la luminosité de l'écran LCD passe automatiquement au niveau 2 si aucune action n'est effectuée pendant 3 minutes.



Menu	Sous-menu	Description
Date et heure	Date et heure automatique	Vous pouvez activer ou désactiver la mise à jour de l'heure par Internet. Vous devez être connecté au réseau Wi-Fi.
	Sélectionner le fuseau horaire	Vous pouvez sélectionner le fuseau horaire. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatique.)
	Date prévue	Vous pouvez régler manuellement une date. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatique.)
	Heure prévue	Vous pouvez régler manuellement l'heure. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatique.)
	Sélectionner le format horaire	Vous pouvez sélectionner le format de l'heure : 12 heures ou 24 heures.
Langue		Vous pouvez sélectionner une langue.
Volume		Vous pouvez ajuster le volume du four.
Dureté de l'eau		Vous pouvez ajuster la dureté de l'eau que vous utilisez pour les modes de cuisson à la vapeur assistée. <ul style="list-style-type: none"> • Doux : jusqu'à 120 ppm • Moyen : entre 120 et 240 ppm • Moyen-Dur : entre 240 et 350 ppm • Dur : plus de 350 ppm
Aide	Dépannage	Vous pouvez consulter les conseils de dépannage.
	Guide pour la première utilisation	Vous pouvez consulter les instructions simples sur l'utilisation de base du four.

Opérations

Menu	Sous-menu	Description
À propos de l'appareil	Nom du modèle	Vous pouvez consulter le nom du modèle de votre four.
	Version du logiciel	Vous pouvez consulter la version actuelle du micrologiciel. Lorsqu'un nouveau logiciel est disponible, le bouton Mise à jour du logiciel apparaît sur ce menu.
	Informations légales	Vous pouvez consulter les informations juridiques.

Verrouiller

Vous pouvez verrouiller le tableau de commande pour éviter toute utilisation indésirable.

- Pour activer la fonction Verrouiller, touchez le bouton  sur le tableau de commande, sélectionnez **Verrouiller** puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Pour désactiver la fonction Verrouiller, touchez le bouton  et laissez votre doigt appuyé dessus jusqu'à ce que vous voyiez le message « La commande est verrouillée. ».

Cuisiner intelligemment

Cuisson auto

Le tableau ci-dessous répertorie les 35 programmes automatiques pour la cuisson à la vapeur, la Cuisson traditionnelle, la Gril, le Rôtissage et le réchauffage. Le tableau indique les quantités et les recommandations appropriées.

Avant d'utiliser ces programmes, remplissez toujours le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal avec de l'eau fraîche. Les autres programmes fonctionnent avec le mode Four avec ventilateur ou en mode Gril. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

1. Cuisson vapeur

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Fleurettes de brocolis	0,2 à 0,6	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée	2
	Placez les fleurettes de brocolis sur la plaque de cuisson à la vapeur, puis appuyez sur le bouton permettant de commencer la cuisson.		
Fleurettes de choux-fleurs	0,2 à 0,6	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée	2
	Placez les fleurettes de chou-fleur sur la plaque de cuisson à la vapeur, puis appuyez sur le bouton permettant de commencer la cuisson.		
Filet de poisson vapeur	0,2 à 1,0	Plaques de cuisson à la vapeur, perforées	2
	Placez le filet de poisson (2 cm) sur les plaques de cuisson à la vapeur. Appuyez sur le bouton permettant de commencer la cuisson. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie en dessous pour récupérer les égouttures.		
Steak de poisson vapeur	0,2 à 1,0	Plaques de cuisson à la vapeur, perforées	2
	Placez le steak de poisson (3 cm) sur les plaques de cuisson à la vapeur. Appuyez sur le bouton permettant de commencer la cuisson. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie en dessous pour récupérer les égouttures.		
Crevettes vapeur	0,2 à 0,5	Plaques de cuisson à la vapeur, perforées	2
	Placez les crevettes (cruës / crues et non épluchées, ou non épluchées) sur les plaques de cuisson à la vapeur. Appuyez sur le bouton permettant de commencer la cuisson. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie en dessous pour récupérer les égouttures.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Blancs de poulet vapeur	0,2 à 1,0	Plaques de cuisson à la vapeur, perforées	2
	Placez les escalopes de poulet sur les plaques de cuisson à la vapeur, puis appuyez sur le bouton permettant de commencer la cuisson. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie en dessous pour récupérer les égouttures.		
Œufs mollets	0,1 à 0,6	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée	2
	Placez 2 à 10 œufs sur la plaque de cuisson à la vapeur. Si vous préférez les œufs plus fermes, laissez-les reposer quelques minutes.		
Demi pomme de terre vapeur	0,4 à 0,8	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée	2
	Coupez les pommes de terre (chacune de 150 à 200 g) en deux et placez-les sur la plaque de cuisson à la vapeur. Appuyez ensuite sur le bouton permettant de commencer la cuisson.		
Riz blanc	0,2 à 0,4	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée	2
	Répartissez uniformément le riz blanc (basmati ou pandan) dans un récipient plat en Pyrex. Pour chaque portion de 100 g de riz, ajoutez 200 ml d'eau froide. Remuez après la cuisson à la vapeur.		
Flan vapeur	0,4 à 0,6	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée	2
	Placez la préparation pour flan dans 6 petits plats à flan (100 ml dans chacun d'eux). Recouvrez-les de film étirable. Mettez les plats sur la plaque de cuisson à la vapeur.		
Infusion fruits secs	0,1 à 0,5	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée	2
	Placez les fruits séchés (abricots, prunes, pommes) sur la plaque de cuisson à la vapeur.		
Faire fondre du chocolat	0,1 à 0,3	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée	2
	Cassez le chocolat (pur ou de cuisine) en morceaux, placez-les dans un petit plat en Pyrex et recouvrez le tout de film plastique ou d'un couvercle. Placez le plat sur la plaque de cuisson à la vapeur. Laissez couvert pendant le programme. Une fois le plat sorti, remuez bien. (Pour le chocolat blanc ou au lait, baissez à 5 minutes.)		

2. Cuisson traditionnelle

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Tarte aux pommes	1,2 à 1,4	Grille du four	1
	Placez la tarte aux pommes dans un plat métallique rond. Posez-le sur la grille du four. Les plages de poids incluent les pommes et le reste.		
Base pour tarte aux fruits	0,3 à 0,5	Grille du four	2
	Versez la pâte dans un plat à base métallique, que vous placez sur la grille du four.		
Brownies	0,5 à 0,7	Grille du four	2
	Versez la pâte dans un plat rond en Pyrex ou en céramique, que vous placez sur la grille du four.		
Galette des rois	0,5 à 0,7	Grille du four	1
	Versez la pâte dans un plat à base métallique, que vous placez sur la grille du four.		
Quatre-quarts	0,7 à 0,8	Grille du four	2
	Versez la pâte fraîche dans un plat à pâtisserie métallique, rectangulaire et de taille adéquate (25 cm de long). Placez le plat sur la grille du four, dans le sens de la longueur de la porte.		
Muffins	0,5 à 0,6	Grille du four	2
	Versez la pâte à muffins dans un moule à muffins métallique, conçu pour 12 muffins. Placez le moule au milieu de la grille du four.		
Sponge cake	0,3 à 0,6	Grille du four	1
	Versez la pâte dans un plat à pâtisserie métallique, rond et à revêtement noir. Pour les quantités de pâte suivantes, le diamètre du plat doit être comme suit : pour 300 g de pâte, 18 cm ; pour 400 g, 24 cm ; pour 500 g, 26 cm. Placez le moule au milieu de la grille du four.		
Pizza maison	0,6 à 1,0	Plaque à pâtisserie	1
	Placez la pizza sur la plaque à pâtisserie. Les plages de poids incluent la garniture, par ex. de la sauce, des légumes, du jambon et du fromage.		

Cuisiner intelligemment

3. Gril

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Steak fin	0,3 à 0,6	Grille du four / Plaque à pâtisserie	4 / 1
	Placez les biftecks côte à côte au milieu de la grille du four et de la plaque à pâtisserie. Retournez les aliments lorsque la notification apparaît, sélectionnez OK , puis appuyez sur le Bouton de réglage . Puis, sélectionnez Continuer et appuyez sur le Bouton de réglage pour reprendre le processus.		
Morceaux de poulet	0,5 à 0,7 1,0 à 1,2	Grille du four / Plaque à pâtisserie	4 / 1
	Badigeonnez les morceaux de poulet réfrigérés d'huile et d'épices. Placez-les, côté peau en bas, sur la grille du four et la plaque à pâtisserie. Retournez les aliments lorsque la notification apparaît, sélectionnez OK , puis appuyez sur le Bouton de réglage . Puis, sélectionnez Continuer et appuyez sur le Bouton de réglage pour reprendre le processus.		
Pilons de poulet	0,5 à 0,7	Grille du four / Plaque à pâtisserie	4 / 1
	Placez les pilons de poulet marinés côte à côte sur la grille du four et la plaque à pâtisserie. Retournez les aliments lorsque la notification apparaît, sélectionnez OK , puis appuyez sur le Bouton de réglage . Puis, sélectionnez Continuer et appuyez sur le Bouton de réglage pour reprendre le processus.		
Steak de poisson grillé	0,3 à 0,6	Grille du four / Plaque à pâtisserie	4 / 1
	Faites mariner les filets de poisson (1 cm) et placez-les côte à côte sur la grille du four et la plaque à pâtisserie. Retournez les aliments lorsque la notification apparaît, sélectionnez OK , puis appuyez sur le Bouton de réglage . Puis, sélectionnez Continuer et appuyez sur le Bouton de réglage pour reprendre le processus.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Filet de poisson grillé	0,3 à 0,6	Grille du four / Plaque à pâtisserie	4 / 1
	Faites mariner les filets de poisson (1 cm) et placez-les côte à côte sur la grille du four et la plaque à pâtisserie. Retournez les aliments lorsque la notification apparaît, sélectionnez OK , puis appuyez sur le Bouton de réglage . Puis, sélectionnez Continuer et appuyez sur le Bouton de réglage pour reprendre le processus.		
Côtelettes d'agneau	0,3 à 0,6	Grille du four / Plaque à pâtisserie	4 / 1
	Faites mariner les côtelettes d'agneau. Répartissez uniformément les côtelettes d'agneau sur la grille du four et la plaque à pâtisserie. Retournez les aliments lorsque la notification apparaît, sélectionnez OK , puis appuyez sur le Bouton de réglage . Puis, sélectionnez Continuer et appuyez sur le Bouton de réglage pour reprendre le processus.		

4. Rôtissage

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Poulet entier	1,0 à 1,1 1,2 à 1,3	Grille du four / Plaque à pâtisserie	2 / 1
	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et d'épices. Placez-le, côté poitrine en bas, au milieu de la grille du four et de la plaque à pâtisserie. Retournez les aliments lorsque la notification apparaît, sélectionnez OK , puis appuyez sur le Bouton de réglage . Puis, sélectionnez Continuer et appuyez sur le Bouton de réglage pour reprendre le processus.		
Rôti de bœuf, à point	1,1 à 1,3	Grille du four / Plaque à pâtisserie	2 / 1
	Badigeonnez le bœuf d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel devant être ajouté après le rôtissage). Placez-le sur la grille du four et la plaque à pâtisserie, côté graisse en bas. Retournez les aliments lorsque la notification apparaît, sélectionnez OK , puis appuyez sur le Bouton de réglage . Puis, sélectionnez Continuer et appuyez sur le Bouton de réglage pour reprendre le processus. Après le rôtissage et pendant le temps de repos de 5 à 10 minutes, il doit être enveloppé de papier aluminium.		
Rôti de porc	0,7 à 0,9	Grille du four / Plaque à pâtisserie	2 / 1
	Placez le rôti de porc, badigeonné d'huile et d'épices, côté graisse en bas, sur la grille du four et la plaque à pâtisserie. Retournez les aliments lorsque la notification apparaît, sélectionnez OK , puis appuyez sur le Bouton de réglage . Puis, sélectionnez Continuer et appuyez sur le Bouton de réglage pour reprendre le processus.		

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Poisson entier	0,4 à 0,8	Grille du four / Plaque à pâtisserie	2 / 1
	Badigeonnez le poisson d'huile, d'herbes et d'épices. Placez le poisson côte à côte (tête contre queue) sur la grille du four et la plaque à pâtisserie. Retournez les aliments lorsque la notification apparaît, sélectionnez OK , puis appuyez sur le Bouton de réglage . Puis, sélectionnez Continuer et appuyez sur le Bouton de réglage pour reprendre le processus. Le programme convient aux poissons entiers, comme la truite, le sandre ou la dorade.		
Légumes rôtis	0,2 à 0,5	Plaque à pâtisserie	4
	Placez les légumes, comme la courgette en rondelles, les morceaux de poivron, l'aubergine en tranches, les champignons et les tomates cerises dans la plaque à pâtisserie. Badigeonnez-les avec un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.		
Pommes de terre au four	0,4 à 0,8	Plaque à pâtisserie	2
	Utilisez des pommes de terre de taille moyenne. Rincez et lavez les pommes de terre. Badigeonnez-les avec un mélange d'huile d'olive, de sel, de poivre et d'herbes. Placez les pommes de terre côte à côte sur la plaque à pâtisserie.		

5. Réchauffage automatique

Aliment	Poids (kg)	Accessoire	Niveau
Pizza surgelée	0,3 à 0,4 0,4 à 0,5	Grille du four	2
	Placez la pizza surgelée au centre de la grille du four.		
Frites surgelées	0,4 à 0,5	Plaque à pâtisserie	2
	Répartissez les frites au four surgelées sur la plaque à pâtisserie.		
Bâtonnets de poisson surgelés	0,3 à 0,5	Plaque à pâtisserie	2
	Répartissez uniformément les bâtonnets de poisson surgelés sur la plaque à pâtisserie. Pour de meilleurs résultats, retournez les aliments au signal sonore.		

Dégivrage auto

Aliment	Poids (kg)	Temps de repos (min)	Niveau
Viande surgelée	0,2 à 0,5 0,8 à 1,5	10 à 30	Protégez toujours les extrémités avec du papier aluminium. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Placez la viande sur la grille du four. Insérez la grille du four au niveau 2 et la plaque à pâtisserie au niveau 1.
Volaille surgelée	0,3 à 0,6 0,9 à 1,3	10 à 30	Protégez toujours les extrémités des cuisses et des ailes avec du papier aluminium. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Placez la volaille sur la grille du four. Insérez la grille du four au niveau 2 et la plaque à pâtisserie au niveau 1.
Poisson surgelé	0,3 à 0,8	10 à 30	Protégez toujours la queue d'un poisson entier avec du papier aluminium. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Placez le poisson sur la grille du four. Insérez la grille du four au niveau 2 et la plaque à pâtisserie au niveau 1.
Pain surgelé	0,1 à 0,3 0,4 à 0,6	5 à 10	Placez le pain horizontalement sur la plaque à pâtisserie, dans le sens de la longueur de la porte, au niveau 2. Ce programme convient à toutes sortes de pain en tranches, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes.
Fruit surgelé	0,2 à 0,6	5 à 10	Répartissez uniformément les fruits sur la plaque à pâtisserie, au niveau 2. Ce programme convient à tous les types de fruit en tranches ou aux baies.

ATTENTION

- Après avoir décongelé la viande (en particulier la volaille), faites tourner le four à vide pendant environ 10 minutes en mode Convection (200 °C) pour tuer les bactéries dans la partie intérieure.
- Ne recongelez pas des aliments ayant fondu.

REMARQUE

1. Lorsque la décongélation est terminée, évacuez l'eau présente dans la plaque et rincez le réservoir.
2. Essuyez la zone de cuisson avec un chiffon sec s'il reste de l'eau.
3. Le ventilateur de refroidissement tourne pendant 3 à 10 minutes une fois le mode Dégivrage auto terminé. Toutefois, il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement et vous n'avez pas à vous en inquiéter.

Cuisson manuelle

Mode de cuisson à la vapeur assistée

Cuisson vapeur

Utilisez les réglages et temps indiqués dans ce tableau comme consignes pour la cuisson à la vapeur.

Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximal.

Vous pouvez parfois utiliser la plaque à pâtisserie en dessous pour récupérer l'eau de condensation, par exemple celle émise par un filet de poisson.

Aliment	Temps (min)	Accessoire (niveau)
Fleurettes de brocolis	12 à 14	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée (2)
Carottes entières	25 à 30	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée (2)
Légumes en rondelles (poivron, courgettes, carottes, oignons)	15 à 20	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée (2)
Haricots verts	20 à 25	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée (2)
Asperges	10 à 15	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée (2)
Légumes entiers (artichauts, chou-fleur entier, maïs en épis)	25 à 35	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée (2)
Pommes de terre épluchées (coupées en quartiers)	30 à 35	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée (2)
Filet de poisson (2 cm d'épaisseur)	15 à 20	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée (2)
Crevettes (crues)	10 à 14	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée (2)
Blancs de poulet	23 à 28	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée (2)
Œufs à la coque (durs)	16 à 20	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée (2)

Aliment	Temps (min)	Accessoire (niveau)
Brioches surgelées	25 à 30	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée (2)
Riz blanc (basmati ou pandan) (Utilisez un récipient plat en Pyrex, ajoutez une double quantité d'eau)	30 à 35	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée (2)
Riz au lait (Utilisez un récipient plat en Pyrex, ajoutez deux ou quatre fois la quantité de lait)	40 à 50	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée (2)
Compote de fruits (Utilisez un récipient plat et rond en Pyrex, ajoutez 1 cuillère à café de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau)	25 à 35	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée (2)
Flan/Crème (6 ramequins à dessert, chacun de 100 ml, recouvrez- les de papier aluminium)	20 à 25	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée (2)
Crème renversée (Utilisez un grand récipient plat en Pyrex, recouvrez-le de papier aluminium)	30 à 35	Plaque de cuisson à la vapeur, perforée (2)

Cuisiner intelligemment

Cuisson à la vapeur sur deux niveaux

Utilisez les réglages et temps indiqués dans ce tableau comme consignes pour la cuisson à la vapeur.

Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Si vous avez différents aliments avec un temps de préparation similaire, vous pouvez tous les mettre dans le four en même temps. Sinon, mettez d'abord l'aliment ayant le temps de préparation le plus long.

Mettez la plaque de cuisson à la vapeur au niveau 2 et la grille du four au niveau 4.

Aliment	Temps (min)	Accessoire (niveau)
Cuisson sur 2 niveaux : Plats doubles (filets de poisson/légumes en rondelles)	15 à 20	Grille du four (4) / Plaque de cuisson à la vapeur, perforée (2)
Cuisson sur 2 niveaux : Plats doubles (escalopes de poulet/légumes entiers)	25 à 30	Grille du four (4) / Plaque de cuisson à la vapeur, perforée (2)

Nous vous recommandons d'utiliser un récipient plat en Pyrex sur la grille du four.

Si vous souhaitez faire cuire de nombreux aliments différents en même temps, augmentez de 20 à 30 % le temps de cuisson de ce type d'aliment.

Convection vapeur / Chaleur vapeur par le haut + Convection / Chaleur vapeur par le bas + Convection

Utilisez les réglages et temps indiqués dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle et le rôtissage.

Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximal.

Aliment	Cuisson combinée Mode de cuisson à la vapeur	Température (°C)	Préchauffage	Niveau de vapeur	Temps (min)	Accessoire (niveau)
Bandes de pâte feuilletée (ajoutez du fromage râpé)	Convection vapeur	200	0	Faible	15 à 20	Plaque à pâtisserie (1)
Croissants (pâte à croissants toute prête)	Convection vapeur	180	0	Faible	20 à 25	Plaque à pâtisserie (1)
Pain fait maison	Chaleur vapeur par le bas + Convection	180	0	Moyen	30 à 40	Grille du four (1)
Gratin de légumes / Gratin de pommes de terre	Convection vapeur	160 à 180	0	Moyen	35 à 50	Grille du four (2)
Rôti de bœuf, 1 kg À point, bien cuit	Chaleur vapeur par le haut + Convection	1 ^{er} étage : 180 2 ^{ème} étage : 180	X	Élevé	1 ^{er} étage : 25 à 35 2 ^{ème} étage : 25 à 35	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Poulet entier	Chaleur vapeur par le haut + Convection	1 ^{er} étage : 210 2 ^{ème} étage : 210	X	Élevé	1 ^{er} étage : 30 à 40 2 ^{ème} étage : 20 à 30	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Morceaux de poulet	Chaleur vapeur par le haut + Convection	1 ^{er} étage : 210 2 ^{ème} étage : 210	X	Élevé	1 ^{er} étage : 20 à 30 2 ^{ème} étage : 20 à 30	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)

REMARQUE

- Nous vous recommandons de retourner les aliments sur le 1er et le 2ème niveau.
- Si vous ouvrez la porte alors que la cuisson est en cours dans le four, ce dernier s'arrête. Pour redémarrer le four, fermez la porte, sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

Guide du mode Convection

Convection

Utilisez les températures et temps indiqués dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle.

Nous vous recommandons de préchauffer le four avec le mode Convection.

Aliment	Température (°C)	Temps (min)	Accessoire (niveau)
Moule carré pour gâteau aux noisettes	160 à 170	60 à 70	Grille du four (1)
Moule creux ou en anneau pour gâteau au citron	150 à 160	50 à 60	Grille du four (1)
Sponge cake	150 à 160	25 à 35	Grille du four (1)
Base de flan aux fruits	150 à 170	25 à 35	Grille du four (1)
Gâteau plat aux fruits et streusel (pâte levée)	150 à 170	30 à 40	Plaque à pâtisserie (2)
Croissants	170 à 180	10 à 15	Plaque à pâtisserie (1)
Petits pains	180 à 190	10 à 15	Plaque à pâtisserie (1)
Cookies	160 à 180	10 à 20	Plaque à pâtisserie (2)
Frites au four	200 à 220	15 à 20	Plaque à pâtisserie (2)

Chaleur supérieure + Convection

Utilisez les températures et temps indiqués dans ce tableau comme consignes pour le rôtissage. Nous vous recommandons de préchauffer le four avec le mode Chaleur supérieure + Convection. Placez la viande sur la grille du four, suivez les recommandations quant au niveau où placer la grille et mettez la plaque à pâtisserie au niveau 1 pour récupérer l'huile.

Aliment	Température (°C)	Temps (min)	Accessoire (niveau)
Rôti de bœuf (1 kg / à point)	170 à 190	60 à 90	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Porc, épaule / roulé (1 kg)	180 à 200	90 à 120	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Rôti d'agneau / Gigot d'agneau (0,8 kg)	190 à 210	50 à 80	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Poulet entier (1,2 kg)	200 à 220	50 à 70	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Poisson, truites entières (2 truites / 0,5 kg)	180 à 200	30 à 40	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Magret de canard (0,3 kg)	180 à 200	25 à 35	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)

Cuisiner intelligemment

Chaleur inférieure + Convection

Utilisez les températures et temps indiqués dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle et le rôtissage.

Nous vous recommandons de préchauffer le four avec le mode Chaleur inférieure + Convection.

Aliment	Température (°C)	Temps (min)	Accessoire (niveau)
Pizza maison	180 à 200	20 à 30	Plaque à pâtisserie (1)
Tarte / Quiche précuite réfrigérée	180 à 200	10 à 15	Grille du four (1)
Pizza surgelée à pâte à levure	180 à 200	15 à 20	Plaque à pâtisserie (1)
Pizza surgelée	180 à 200	15 à 25	Plaque à pâtisserie (1)
Pizza réfrigérée	180 à 200	8 à 15	Plaque à pâtisserie (1)
Tarte aux pommes	160 à 180	60 à 70	Grille du four (1)
Pâte feuilletée, garniture aux pommes	180 à 200	10 à 15	Plaque à pâtisserie (1)

Guide du mode Gril

Grand gril

Utilisez les températures et temps indiqués dans ce tableau comme consignes pour la cuisson au gril. Réglez le gril à une température de 220 °C et faites préchauffer pendant 5 minutes.

Aliment	1 ^{er} temps (min)	2 ^{ème} temps (min)	Accessoire (niveau)
Brochettes de kebab	8 à 10	6 à 8	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (1)
Escalopes de porc	7 à 9	5 à 7	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (1)
Saucisses	6 à 8	6 à 8	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (1)
Morceaux de poulet	20 à 25	15 à 20	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (1)
Steaks de saumon	8 à 12	6 à 10	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (1)
Légumes en rondelles	15 à 20	-	Plaque à pâtisserie (4)
Toast	2 à 3	1 à 2	Grille du four (4)
Toasts au fromage	3 à 5	-	Grille du four (4)

Gril ventilation

Utilisez les températures et temps indiqués dans ce tableau comme consignes pour la cuisson au gril.

Réglez le gril à une température de 220 °C et faites préchauffer pendant 5 minutes.

Aliment	Temps (min)	Accessoire (niveau)
Saucisses	8 à 10	Grille du four (3)
Quartiers de pommes de terre	20 à 25	Grille du four (3)
Frites surgelées	15 à 20	Plaque à pâtisserie (3)
Croquettes surgelées	20 à 25	Plaque à pâtisserie (3)
Beignets surgelés	15 à 20	Plaque à pâtisserie (3)
Steak de saumon	15 à 20	Grille du four (3) / Plaque à pâtisserie (1)
Filet de poisson	12 à 17	Grille du four (3) / Plaque à pâtisserie (1)
Poisson entier	15 à 20	Grille du four (3) / Plaque à pâtisserie (1)
Morceaux de poulet	30 à 40	Grille du four (3) / Plaque à pâtisserie (1)

Guide du mode Chaleur tournante classique

Utilisez les températures et temps indiqués dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle et le rôtissage.

Nous vous recommandons de préchauffer le four avec le mode Chaleur tournante classique.

Aliment	Température (°C)	Temps (min)	Accessoire (niveau)
Lasagne	200 à 220	20 à 25	Grille du four (2)
Gratin de légumes	180 à 200	20 à 30	Grille du four (2)
Gratin de pommes de terre	180 à 200	40 à 60	Grille du four (2)
Baguettes de pizza surgelées	160 à 180	10 à 15	Plaque à pâtisserie (2)
Cake marbré	160 à 180	50 à 70	Grille du four (1)
Cake hollandais	150 à 170	50 à 60	Grille du four (1)
Muffins	180 à 200	20 à 30	Grille du four (1)
Cookies	180 à 200	10 à 20	Plaque à pâtisserie (2)

Convection Éco

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

Aliment	Accessoire	Niveau	Température (°C)	Temps (min)
Crumble aux fruits, 0,8 à 1,2 kg	Grille du four	1	160 à 180	50 à 70
Pommes de terre en robe des champs, 0,4 à 0,8 kg	Plaque à pâtisserie	2	190 à 200	60 à 70
Saucisses, 0,3 à 0,5 kg	Grille du four + Plaque à pâtisserie	2 1	160 à 180	20 à 30
Frites surgelées au four, 0,3 à 0,5 kg	Plaque à pâtisserie	2	180 à 200	30 à 40
Pommes de terre en morceaux surgelées, 0,3 à 0,5 kg	Plaque à pâtisserie	2	190 à 210	30 à 40
Filets de poisson, cuits, 0,4 à 0,8 kg	Grille du four + Plaque à pâtisserie	2 1	200 à 220	25 à 35
Filets de poisson panés, panés, 0,4 à 0,8 kg	Grille du four + Plaque à pâtisserie	2 1	200 à 220	30 à 40
Rôti de surlonge de bœuf, 0,8 à 1,2 kg	Grille du four + Plaque à pâtisserie	2 1	180 à 200	60 à 70
Légumes grillés, 0,4 à 0,6 kg	Plaque à pâtisserie	2	200 à 220	20 à 30

Conseil pour économiser de l'énergie

- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Veuillez ne pas ouvrir la porte trop fréquemment en cours de cuisson, afin de maintenir la température dans la partie intérieure et ainsi générer des économies d'énergie et un gain de temps.

Guide du mode Cuisson intense

Utilisez les températures et temps indiqués dans ce tableau comme consignes pour le rôtissage. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Intensif (haut + bas + Convection).

Aliment	Température (°C)	Temps (min)	Accessoire (niveau)
Lasagnes (2 kg)	180 à 200	20 à 30	Grille du four (1)
Gratin de légumes (2 kg)	160 à 180	40 à 60	Grille du four (1)
Gratin de pommes de terre (2 kg)	160 à 180	60 à 90	Grille du four (1)
Rôti de bœuf (2 kg / à point)	160 à 180	60 à 90	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Canard entier (2 kg)	180 à 200	60 à 90	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
2 poulets entiers (1,2 kg chacun)	200 à 220	60 à 90	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)

Cuisson professionnelle

Ce mode inclut un cycle de chauffe automatique montant à plus de 200 °C.

L'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection sont utilisés pendant le processus consistant à faire saisir la viande. Cette étape est suivie d'une cuisson lente des aliments à la basse température de présélection.

Ce procédé se déroule avec les systèmes de chauffe supérieur et inférieur activés.

Ce mode convient à la cuisson des rôtis de viande, à la volaille et au poisson.

Utilisez les températures et temps indiqués dans ce tableau comme consignes pour le rôtissage.

Aliment	Température (°C)	Temps (heures)	Accessoire (niveau)
Rôti de bœuf	80 à 100	3:30 à 4:30	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Rôti de porc	90 à 110	3:30 à 4:00	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Magret de canard	80 à 100	1:30 à 2:00	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Filet de bœuf	80 à 100	1:30 à 2:00	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)
Filet de porc	80 à 100	1:30 à 2:00	Grille du four (2) / Plaque à pâtisserie (1)

Cuisiner intelligemment

Friture à l'air

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la friture à l'air.

Aucune préchauffe n'est nécessaire.

Aliment	Portion (g)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Niveau
Pommes de terre				
Frites surgelées	500-1000	210 à 220	20 à 25	3
Frites surgelées, assaisonnées	500-1000	210 à 220	15 à 20	3
Tater Tots surgelées	500-1000	210 à 220	15 à 20	3
Hash Brown surgelés*	500-1000	210 à 220	15 à 20	3
Quartiers de pommes de terre surgelés	500-1000	210 à 220	15 à 20	3
Frites maison	500-1000	190 à 200	20 à 25	3
Pomme de terre en morceaux maison*	500-1000	200 à 210	20 à 25	3
Surgelé				
Beignets de poulet surgelés	300-500	210 à 220	15 à 20	3
Ailes de poulet surgelées*	500-1000	210 à 220	25 à 30	3
Rondelles d'oignon surgelées	300-500	210 à 220	10 à 15	3
Bâtonnets de poisson surgelés	300-500	210 à 220	15 à 20	3
Émincés de poulet surgelés	500-1000	210 à 220	20 à 25	3
Churros surgelés	300-500	190 à 200	10 à 15	3
Volaille				
Pilons frais*	500-1000	200 à 210	30 à 35	3
Ailes de poulet fraîches*	300-500	200 à 210	27 à 32	3
Blancs de poulet, panés*	300-500	200 à 210	25 à 30	3

Aliment	Portion (g)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	Niveau
Légumes				
Asperges, panées	100 à 300	200	15 à 20	3
Aubergines, panées	200 à 400	200	15 à 20	3
Champignon, pané	100 à 300	200	15 à 20	3
Oignons, panés	100 à 300	200	15 à 20	3
Choux-fleurs, panés	300 à 500	190 à 200	15 à 20	3
Mélange de légumes, pané	300 à 500	200	15 à 20	3

* Retourner après 2/3 du temps de cuisson.

REMARQUE

- Placez une feuille de cuisson ou un plateau sur la grille située sous la plaque de friture à l'air pour récupérer les éventuelles coulures. Cela permettra de réduire les éclaboussures et la fumée.
- Avant d'utiliser une feuille de cuisson, vérifiez la température maximale admissible de la feuille.
- Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, l'huile est répartie plus uniformément sur une plus grande surface, ce qui permet de rendre les aliments plus croustillants.

Cuisson multi-étages (spécial)

Utilisez les températures et temps indiqués dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle.

Nous vous recommandons de préchauffer le four avec le mode Cuisson multi-étages.

Aliment	Température (°C)	Temps (min)	Accessoire (niveau)
Gâteaux de petite taille	150 à 160	20 à 30	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Tartelettes	160 à 180	20 à 30	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Croissants	160 à 180	20 à 30	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Pâte feuilletée	180 à 200	30 à 40	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Cookies	170 à 190	15 à 20	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Lasagne	160 à 180	30 à 45	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (2)
Frites surgelées	180 à 200	30 à 50	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Beignets surgelés	180 à 200	20 à 30	2 plaques à pâtisserie (4+2)
Pizza surgelée	200 à 220	20 à 30	Grille du four (4) / Plaque à pâtisserie (2)

Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350

1. Cuisson traditionnelle

Les recommandations pour la cuisson traditionnelle sont valables pour un four préchauffé.

Insérez la plaque à pâtisserie avec le côté incliné vers l'avant de la porte.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau	Mode de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Gâteaux de petite taille	Plaque à pâtisserie	1	Chaleur tournante classique	150 à 160	20 à 30
		1	Convection	150 à 160	20 à 25
	Plaque à pâtisserie + Plaque à pâtisserie	2 + 4	Cuisson multi-étages	150 à 160	20 à 30
Génoise	Moule à fond amovible sur la grande grille (à revêtement noir, Ø 26 cm)	1	Cuisson traditionnelle	150 à 160	20 à 30
		1	Convection	150 à 160	30 à 35
Sablés	Plaque à pâtisserie	1	Cuisson traditionnelle	150 à 160	20 à 30
		1	Convection	150 à 160	20 à 30
Gâteau aux pommes à pâte levée	Plaque à pâtisserie	1	Cuisson traditionnelle	150 à 160	40 à 50
		1	Convection	150 à 160	45 à 55
Tarte aux pommes	Grande grille + 2 moules à gâteau à fond amovible * (à revêtement noir, Ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Chaleur inférieure + Convection	170 à 190	70 à 90

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

2. Gril

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes en utilisant la fonction Gril.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau	Mode de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Toasts de pain blanc	Grille du four	4	Gril	250	1 ^{er} 1 à 2 2 ^{ème} 1 à 2
Hamburgers (x 12)	Grille du four + Plaque à pâtisserie (pour récupérer les égouttures)	4+2	Gril	250	1 ^{er} 10 à 15 2 ^{ème} 10 à 15

Entretien

Nettoyage

Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte et aux joints de la porte (sur les modèles concernés uniquement).

Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

S'il y a des traces de doigts, de la graisse ou des taches sur l'extérieur (comme la surface de la porte ou l'écran), nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux avec un nettoyant pour vitres ou un détergent neutre, puis essuyez-les avec un chiffon doux, propre et sec.

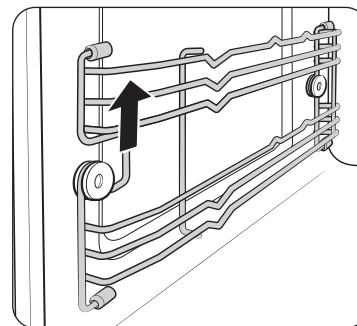
Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

1. Lorsque le four est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué au centre de la partie intérieure.
2. Faites chauffer le four pendant 10 minutes à la température maximale du mode Four.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

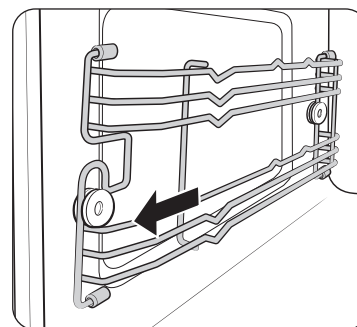
⚠ ATTENTION

- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.

Grilles latérales (modèles applicables uniquement)



1. Soulevez l'avant de la grille pour la dégager du support.



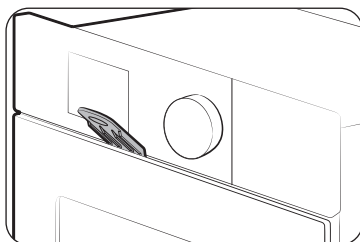
2. Tirez la grille vers vous pour la retirer.
3. Retirez l'autre grille latérale de la même façon.
4. Nettoyez les deux grilles latérales.
5. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 dans l'ordre inverse pour les réinstaller.

📖 REMARQUE

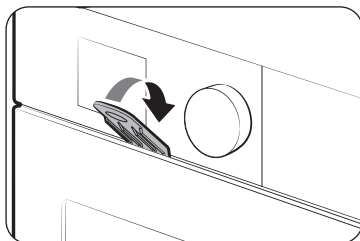
Le four fonctionne sans que les grilles latérales et les grilles ne soient installées.

Ouverture manuelle de la porte

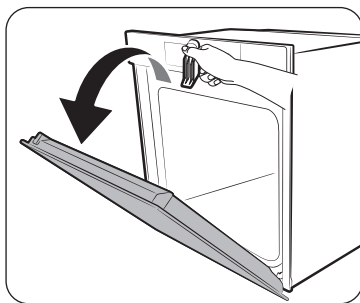
Si la porte ne s'ouvre pas automatiquement et que vous voulez l'ouvrir manuellement, vous pouvez le faire en utilisant l'ouvre-porte.



1. Insérez l'ouvre-porte dans l'espace entre la porte et le tableau de commande.



2. Soulevez l'ouvre-porte.



3. La porte s'ouvrira manuellement.

⚠ AVERTISSEMENT

- La porte peut devenir chaude. Utilisez des gants de cuisine pour ouvrir la porte manuellement.
- Une grande quantité de vapeur peut s'échapper si la porte est ouverte manuellement. La vapeur peut provoquer des brûlures. Reculez et attendez que la vapeur se soit dissipée avant de sortir les aliments du four.

📖 REMARQUE

Si la porte ne s'ouvre pas automatiquement, débranchez le cordon d'alimentation et attendez que le refroidissement soit suffisant. Si le même problème apparaît de nouveau, contactez un centre de service Samsung local.

Remplacement (réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

Ce four ne possède pas de pièces remplaçables par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de remplacer ou de réparer le four vous-même.

- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, prenez contact avec un technicien qualifié ou un centre de réparation Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.
- Si vous rencontrez un problème avec la protection extérieure du four, débranchez d'abord le câble d'alimentation de la source, puis contactez un centre de service Samsung local.

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.

Dépannage

Vous pouvez rencontrer des problèmes lors de l'utilisation du four. Si tel est le cas, vérifiez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées. Si le problème persiste, ou si un code d'information continue à s'afficher à l'écran, contactez un centre de service Samsung local.

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La fonction Sécurité enfants est activée.	Désactivez la fonction Sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	L'option d'affichage est désactivée.	Activez l'option d'affichage. Il est normal que l'heure actuelle disparaisse quelques minutes après l'activation de l'option d'affichage.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.

Problème	Cause	Action
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, sélectionnez Continuer, puis appuyez sur le bouton de réglage.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	Le four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/ d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Le four n'est pas sous tension.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.

Problème	Cause	Action
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/ d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.
La porte ne se ferme pas.	Le moteur de la porte automatique n'est pas initialisé.	Tenez la porte fermée avec votre main et appuyez sur le bouton d'ouverture automatique de la porte pour l'initialiser.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut se désactiver automatiquement lorsque la porte reste ouverte pendant une période prolongée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton « Éclairage ».
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson auto est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Retournez les aliments lorsque la notification apparaît, sélectionnez OK, puis appuyez sur le bouton de réglage. Puis, sélectionnez Continuer et appuyez sur le bouton de réglage pour reprendre le processus.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.

Problème	Cause	Action
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
De l'eau goutte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La vapeur s'échappe par la porte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il reste de l'eau dans le four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner environ 5 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Gril		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.

Problème	Cause	Action
Four		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Vous utilisez un récipient en plastique ou non résistant à la chaleur.	Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique fondu adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour retirer plus rapidement l'odeur.

Problème	Cause	Action
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments.	N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement configurées.	Configurez correctement les commandes du four et réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des récipients de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Réinitialisez les commandes du four ou utilisez des récipients à fond plat adaptés.

Codes d'information

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

Code	Description	Action
C-20	Le capteur de température est ouvert.	Débranchez le cordon d'alimentation du four et contactez un centre de service Samsung local.
	Le capteur de température est court-circuité.	
C-70	Le capteur de vapeur est en circuit ouvert.	
	Le capteur de vapeur est court-circuité.	
C-F0	S'il n'y a pas de communication entre le MICOM principal et le MICOM secondaire.	
C-F1	Ce code ne s'affiche que lorsque la fonction de lecture ou d'écriture de la mémoire EEPROM ne fonctionne pas.	
C-d4	Le moteur de la porte automatique présente un dysfonctionnement.	
C-21	Ce code s'affiche lorsque la température du four est trop élevée. En cas d'élévation de la température au-delà de la limite lors du fonctionnement de chaque mode. (Incendie détecté.)	Débranchez le cordon d'alimentation suffisamment longtemps pour laisser refroidir l'appareil, puis redémarrez le four.
C-F2		Arrêtez le four puis réessayez.
C-d0	Dysfonctionnement du clavier tactile.	Débranchez le cordon d'alimentation pour laisser refroidir l'appareil, puis nettoyez le bouton. (Poussière, eau) Si le même problème apparaît de nouveau, contactez un centre de service Samsung local.

Caractéristiques techniques

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

Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	Puissance maximale	2850 W
	Gril	2550 W
	Convection	2500 W
	Vapeur	2850 W
Méthode de refroidissement		Moteur du ventilateur de refroidissement
Dimensions (l x H x P)	Unité principale	595 x 456 x 570 mm
	Encastrable	560 x 446 x 549 mm
Capacité		50 litres
Poids	Net	33,4 Kg
	Transport	41,1 Kg

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

Annexe

Fiche technique de l'appareil

SAMSUNG		SAMSUNG
Identification du modèle		NQ5B7993A**
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI _{cavité})		80,3
Classe d'efficacité énergétique par cavité		A+
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (EC _{cavité électrique})		-
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) (EC _{cavité électrique})		0,61 kWh/cycle
Nombre de cavités		1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		électricité
Volume par cavité (V)		50 L
Type de four		Encastrable
Masse de l'appareil (M)		33,4 Kg
Consommation d'énergie totale en mode Veille (W) (Tous les ports réseau sont activés)		1,9 W
Durée pour la gestion de la puissance (minutes)		20 minutes
Wi-Fi	Consommation d'énergie en mode veille (W)	1,9 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	20 minutes
Mode hors tension	Consommation d'énergie	0,5 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	30 minutes

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

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 à 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.

REMARQUE

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

ATTENTION

La fonction de réseau local sans fil (WLAN) 5 GHz de cet équipement ne peut être utilisée qu'en intérieur dans tous les pays membres de l'UE et au Royaume-Uni.

	Gamme de fréquences	Puissance de l'émetteur (Max.)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Annonce de logiciel de source libre (open source)

Cet appareil contient un logiciel de source libre (open source). Vous pouvez obtenir le code source complet correspondant pendant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en contactant notre équipe de support via <http://opensource.samsung.com> (Veuillez utiliser le menu « Inquiry ».)

Il est également possible d'obtenir l'intégralité du code source correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM. Des frais minimum vous seront facturés.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 vous redirige vers les informations concernant la licence de logiciel de source libre (open source) relatives à cet appareil. Cette offre s'applique à toute personne ayant reçu ces informations.



Veillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien normaux.

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

