



NV6787BPZSR

Manuel d'utilisation de la cuisinière électrique

**Planet
First** **100%
Recycled Paper**

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

FRANÇAIS

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit
Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service
après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register

SAMSUNG





utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi un four encastrable SAMSUNG.

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

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

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



AVERTISSEMENT ou ATTENTION



Important



Remarque

consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

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

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.
- En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service de dépannage SAMSUNG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé (pour les modèles à filerie fixe).
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger (pour les modèles à cordon d'alimentation uniquement).
- Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.
- Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.
- La plaque signalétique est située sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

 **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

2_ utilisation de ce manuel





AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.



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.

SÉCURITÉ PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Lorsque le four fonctionne, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), utilisez la grande grille. Si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four si celui-ci est encore chaud. Vous risqueriez d'endommager la surface émaillée.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. L'aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et les aliments ne cuiront pas convenablement.
- Le jus des fruits laissent des traces parfois indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants âgés de 8 ans et plus) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

consignes de sécurité _3





- Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes.
- Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant le nettoyage.
- Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage vapeur ou nettoyage automatique, retirez tous les accessoires du four ainsi que les grosses projections des parois de l'appareil avant de lancer le nettoyage.
- Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage automatique, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte.
- Ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d'objet lourd sur la porte.
- N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.

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

 **AVERTISSEMENT** : Ne laissez pas la porte ouverte lorsque le four est en marche.

MISE AU REBUT DES DÉCHETS

Élimination du matériel d'emballage

- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Jetez le matériel d'emballage dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Mise au rebut de vos appareils usagés

 **AVERTISSEMENT** : Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, veillez à les mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger.

Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.

En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères, renseignez-vous auprès du service de voirie de votre municipalité ou auprès de votre mairie.



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

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

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 professionnels 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 professionnels et commerciaux.

4_ consignes de sécurité



sommaire

INSTALLATION DU FOUR	6	Consignes de sécurité pour l'installateur
	6	Installation dans un élément bas
	8	Raccordement à la prise d'alimentation secteur
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	9	Four
	10	Commandes du four
	10	Accessoires
	12	Utilisation des accessoires
	13	Fonctions spéciales
AVANT DE COMMENCER	14	Réglage de l'horloge
	15	Premier nettoyage
UTILISATION DU FOUR	16	Réglage du mode Séparateur
	19	Réglage de la température du four
	20	Temps de cuisson
	21	Mise hors tension du four
	22	Minuterie
	22	Lampe
	23	Sécurité enfants
	23	Arrêt du signal sonore
	24	Fonctions du four
	32	Essais de plats
	33	Fonction de cuisson automatique
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	41	Nettoyage vapeur
	43	Séchage rapide
	43	Parois externes du four
	43	Intérieur du four
	43	Accessoires
	44	Nettoyage de la porte du four
	47	Glissières latérales
	48	Nettoyage de l'élément chauffant supérieur (en option)
	49	Remplacement de la lampe
GARANTIE ET ASSISTANCE	50	Questions fréquentes et dépannage
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	52	Caractéristiques techniques



installation du four



L'installation électrique de cet appareil doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.

Le four doit être installé conformément aux instructions fournies.

Une fois l'installation effectuée, retirez le film protecteur en vinyle de la porte.

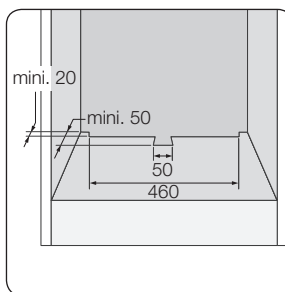
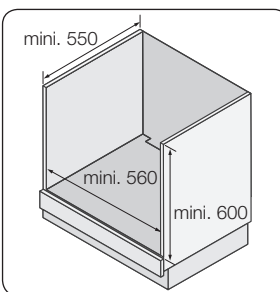
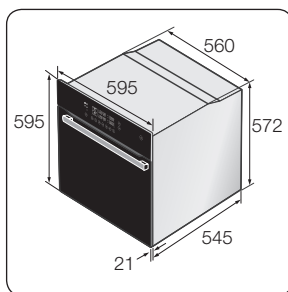
Retirez également le ruban de protection situé sur les parois internes du four.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATEUR

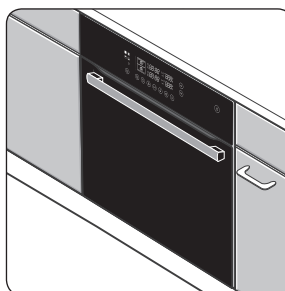
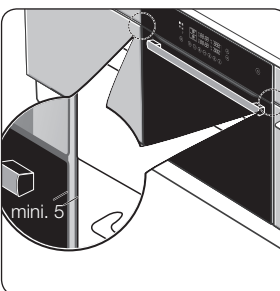
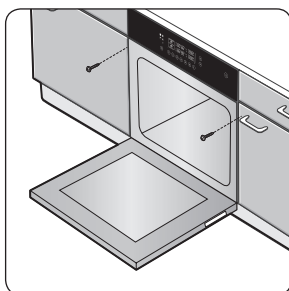
- L'installation doit garantir une protection contre toute exposition à des composants sous tension.
- Les éléments dans lesquels l'appareil est encastré doivent être conformes à la norme DIN 68930 en matière de stabilité.

INSTALLATION DANS UN ÉLÉMENT BAS

- Respectez les dégagements de sécurité minimum exigés.



- Assurez-vous que le four est maintenu correctement en le fixant de part et d'autre à l'aide de vis.





01 INSTALLATION DU FOUR

-
- Technical drawings of the oven showing dimensions:
- Front View:**
 - Top width: 560
 - Top depth: 595
 - Left height: 595
 - Right height: 572
 - Bottom width: 545
 - Bottom depth: 21
 - Side View:**
 - Top shelf depth: mini. 550
 - Shelf gap: 50
 - Bottom shelf depth: mini. 590 ~ maxi. 600
 - Bottom shelf depth: mini. 560
 - Installation View:**
 - Top gap: mini. 20
 - Side gap: mini. 50
 - Bottom gap: 50
 - Bottom width: 460

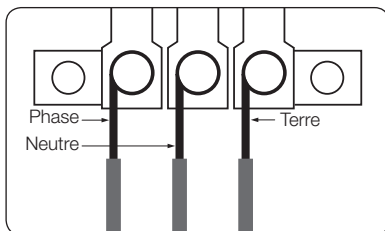
-



RACCORDEMENT À LA PRISE D'ALIMENTATION SECTEUR

Les branchements électriques doivent être effectués conformément aux instructions figurant sur la plaque de branchement fixée à l'arrière de l'appareil et par un électromécanicien qui doit veiller à ce que le branchement de l'appareil soit conforme aux consignes d'installation et à la réglementation locale en vigueur.

Dans les cas où l'appareil n'est pas relié à l'alimentation secteur par une prise et afin de répondre aux exigences en matière de sécurité, il convient d'insérer un disjoncteur omnipolaire (avec une ouverture d'au moins 3 mm entre ses contacts) sur le côté du branchement prévu pour l'alimentation.



Lorsque l'appareil est mis sous tension, les dispositifs électroniques du four sont initialisés et l'éclairage est neutralisé pendant quelques secondes. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, 1,5 m mini., 1,5-2,5 mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être branché sur le four depuis l'avant de l'élément où il est encastré.

Ouvrez le cache arrière et dévissez complètement la vis et le serre-câble du branchement avant d'insérer les fils électriques dans les bornes correspondantes.

Le câble de masse doit être relié à la borne ($\perp$) du four.

Dans le cas où le four est relié à l'alimentation secteur par une prise, celle-ci doit rester accessible une fois le four installé.

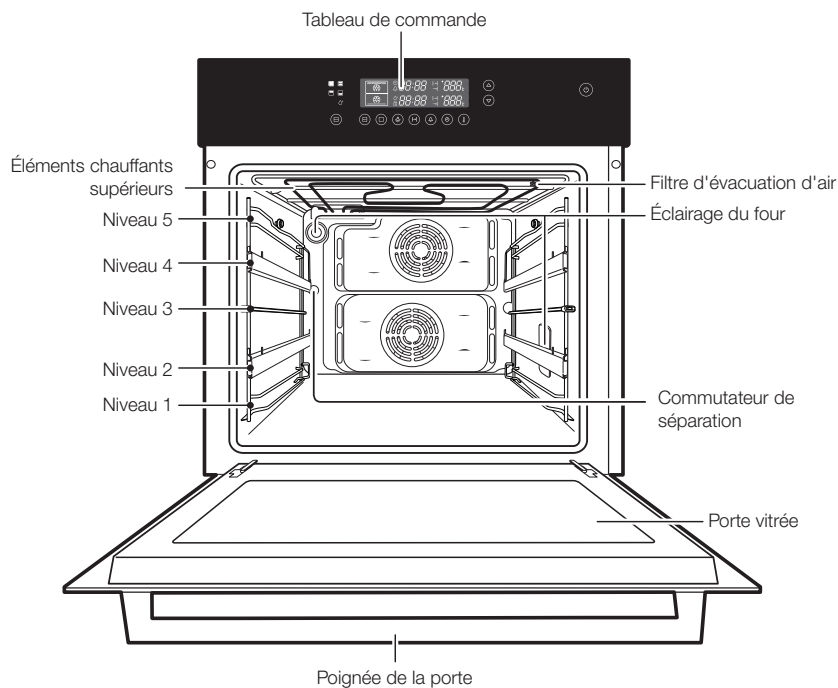
Nous rejetons toute responsabilité en cas d'accident dû à une mise à la terre inexistante ou défectueuse.





pièces et caractéristiques

FOUR



02 PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



Les niveaux correspondants aux différentes hauteurs sont numérotés de bas en haut.

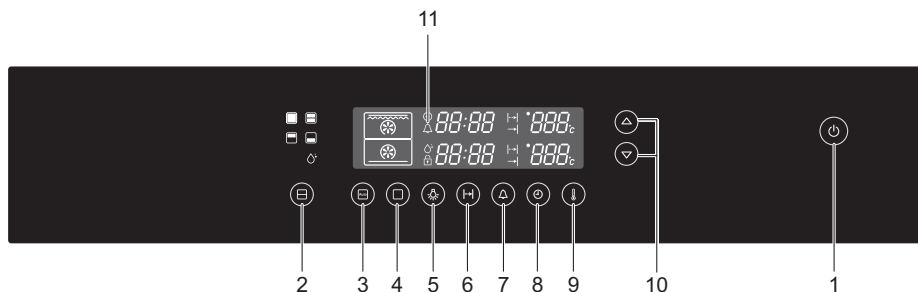
Les niveaux 4 et 5 servent essentiellement à la fonction grill.

Veuillez vous reporter aux instructions de cuisson fournies par ce manuel pour déterminer les niveaux adaptés à vos plats.





COMMANDES DU FOUR



- | | |
|---|---|
| 1. Bouton de mise sous tension/hors tension | 7. Bouton Minuterie |
| 2. Bouton de sélection de compartiment | 8. Bouton Horloge |
| 3. Bouton de sélection Cuisson automatique | 9. Bouton de température |
| 4. Bouton de sélection du mode de cuisson | 10. Boutons de commande heure/température |
| 5. Bouton d'éclairage | 11. Écran d'affichage |
| 6. Bouton de temps de cuisson | |

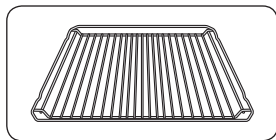


Bouton de mise sous tension/hors tension

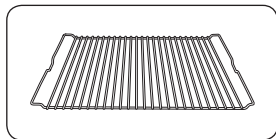
Permet d'activer ou de désactiver le four. Si vous appuyez sur le bouton de mise sous tension/hors tension les témoins lumineux des boutons ainsi que l'écran d'affichage s'éteignent. Tous les boutons autres que le bouton de mise sous tension/hors tension sont alors désactivés. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton de mise sous tension/hors tension, les témoins lumineux des autres boutons et l'écran d'affichage se rallument. Tous les boutons sont alors réactivés.

ACCESSOIRES

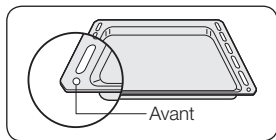
Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



1. **une grille métallique** (en option) pour les plats, les moules à gâteaux et les plaques à rôtir et à grillade.



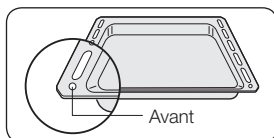
2. **une grille métallique** (en option) pour le rôtissage.



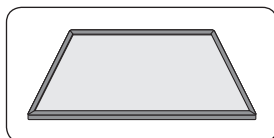
3. **une plaque à pâtisserie** (en option) pour les gâteaux et les biscuits.

10_ pièces et caractéristiques

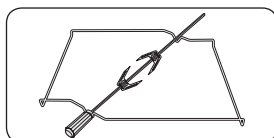




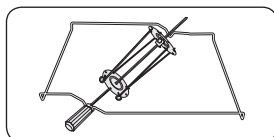
4. **une lèche-frite** (en option) pour rôtir la viande ou récupérer le jus ou la graisse de cuisson.



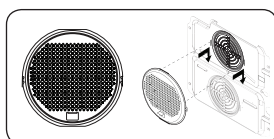
5. **une plaque séparatrice** (en option) pour les modes Supérieur, Inférieur et Double. Placez-la au niveau 3. Un commutateur situé sur la paroi arrière du compartiment de cuisson détecte la plaque. Insérez la plaque jusqu'au fond.



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



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



8. **Filtre à graisses** (en option)

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



Utilisation :

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



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

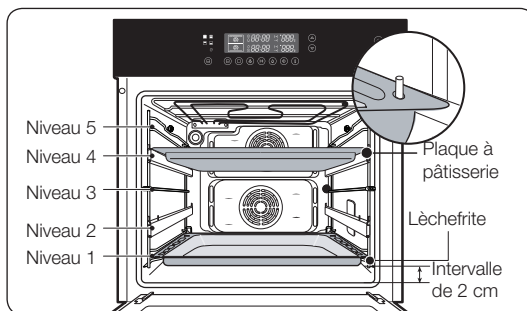




UTILISATION DES ACCESSOIRES

La plaque à pâtisserie, la lèchefrite et la grille métallique doivent être correctement insérées dans les rainures latérales.

Lorsque vous retirez les aliments du four, prenez garde à ne pas vous brûler car les surfaces et les ustensiles peuvent être très chauds.



Exemple : Niveau 1 : Lèchefrite
Niveau 4 : Plaque à pâtisserie



Lorsque vous utilisez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie pour récupérer les égouttures des aliments en cours de cuisson, assurez-vous que ces ustensiles sont correctement positionnés dans les rainures latérales. Évitez que ces accessoires n'entrent en contact avec le fond du four ; ils risqueraient d'endommager la protection en émail. Un intervalle d'au moins 2 cm doit être préservé entre les ustensiles placés au niveau 1 et le fond du four.

Plaque séparatrice, grille métallique, plaque à pâtisserie et lèchefrite

Positionnement de la plaque séparatrice

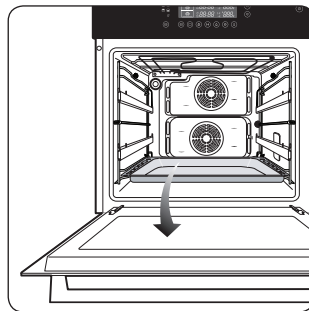
Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 du four.

Positionnement de la grille métallique

Insérez la grille métallique au niveau souhaité.

Positionnement de la plaque à pâtisserie ou de la lèchefrite

Insérez la plaque à pâtisserie et/ou la lèchefrite au niveau souhaité.



AVERTISSEMENT : Vous devez insérer la plaque séparatrice pour lancer la cuisson en mode Inférieur, Supérieur ou Double.





FONCTIONS SPÉCIALES

Le four est équipé des fonctions spéciales suivantes :

Modes Séparateur

lorsque la plaque séparatrice est insérée, il est possible d'effectuer une cuisson indépendante dans deux compartiments séparés du four. Cette fonction permet d'améliorer le rendement énergétique et de faciliter l'utilisation.

Nettoyage vapeur

la fonction d'auto-nettoyage du four fait appel à la puissance de la vapeur pour détacher la graisse et les salissures des parois internes du four en toute sécurité.

Dispositif d'arrêt de sécurité

Si aucune durée de cuisson n'a été enregistrée, le four s'éteint automatiquement une fois que les temps indiqués ci-dessous se sont écoulés.

Durées nécessaires pour déclencher l'arrêt de sécurité selon les différents réglages de température :

inférieure- 105 °C	16 heures
de 105 °C - 240 °C	8 heures
de 245 °C - 300 °C	4 heures

Le circuit électrique de ce four est équipé d'un système d'arrêt thermique. Si le four chauffe à des températures anormalement élevées, le système met les éléments chauffants hors tension pendant une certaine durée.

Ventilateur

Durant la cuisson, il est normal que le ventilateur libère de l'air chaud par la façade du four.

Le ventilateur continue de fonctionner même après l'arrêt du four. Il s'éteint lorsque la température interne de l'élément est redescendue à 60 °C ou au bout de 25 minutes.



avant de commencer

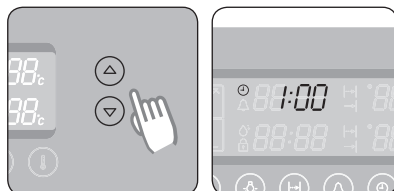
RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lors de la première mise sous tension, utilisez l'appareil après avoir réglé l'heure.

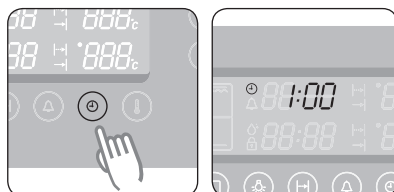
- 1** Appuyez sur le bouton **Horloge**.
Les icônes « ⌚ » et « 12: » clignotent.



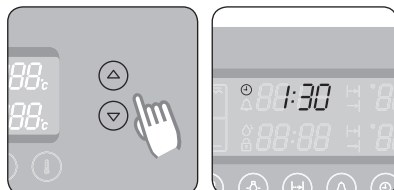
- 2** Tournez le **bouton de commande heure/température** pour régler l'heure actuelle.
Exemple : pour régler 1h30
Attendez une dizaine de secondes. L'horloge arrête de clignoter et l'heure définie s'affiche.



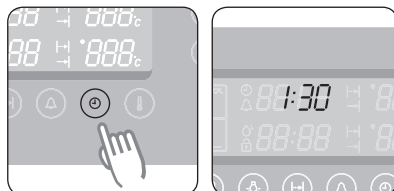
- 3** Appuyez sur le bouton **Horloge**.
Les icônes « ⌚ » et « : 00 » clignotent.



- 4** Tournez le **bouton de commande heure/température** pour régler les minutes.
« ⌚ » clignote.



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





PREMIER NETTOYAGE

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



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

Pour nettoyer le four :

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

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

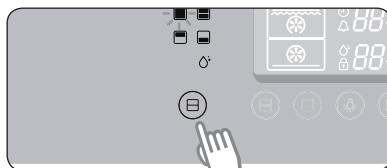


utilisation du four

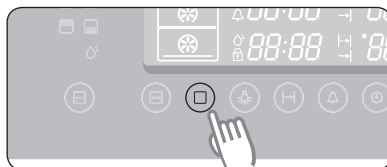
RÉGLAGE DU MODE SÉPARATEUR

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

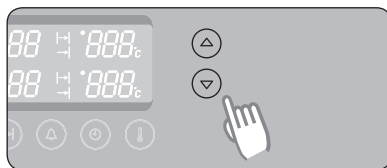
1. Appuyez sur le **bouton de sélection de compartiment** pour sélectionner le compartiment du four souhaité.



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



3. Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour choisir la fonction de votre choix. Si aucun réglage supplémentaire n'est effectué dans les 3 secondes, le four se lance automatiquement dans le mode et la fonction sélectionnés.



Modes Séparateur

Mode Séparateur	Symbole	Fonctions du four	Insertion de la plaque séparatrice	Informations sur l'utilisation de l'appareil
Mode Supérieur		1. Cuisson par convection 2. Chaleur par le haut + Convection 3. Grand gril	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Mode Double		Supérieur et Inférieur Fonctionnement par compartiment	Oui	Vous permet de faire cuire simultanément deux plats à deux températures différentes





Mode Séparateur	Symbole	Fonctions du four	Insertion de la plaque séparatrice	Informations sur l'utilisation de l'appareil
Mode Inférieur		1. Cuisson par convection 2. Chaleur par le bas + Convection	Oui	Ce mode permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
Mode Unique		1. Cuisson par convection 2. Chaleur par le haut + Convection 3. Cuisson traditionnelle 4. Grand gril 5. Petit gril 6. Chaleur par le bas + Convection	Non	
Mode Nettoyage vapeur			Non	

Mode Supérieur

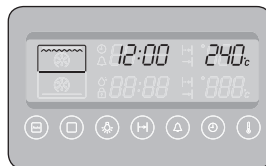
Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. La plaque séparatrice doit être insérée.



Cuisson par convection



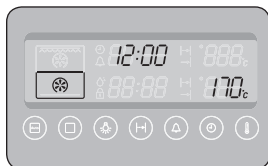
Chaleur par le haut +
Convection



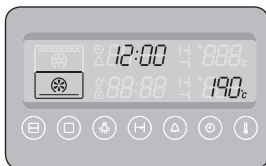
Grand gril

Mode Inférieur

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



Cuisson par convection



Chaleur par le bas +
Convection



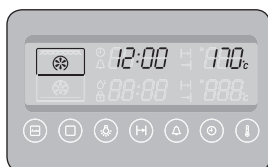


Mode Double

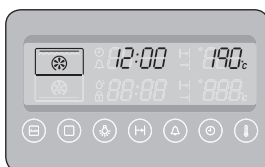
Les modes Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément. Il est possible de définir quel mode doit être activé en premier. En mode Double, lorsque la cuisson de l'un des plats est terminée et que vous souhaitez modifier le temps ou la température de cuisson de l'autre compartiment, appuyez sur le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

Mode Double 1 :

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



Cuisson par convection



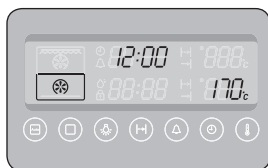
Chaleur par le haut +
Convection



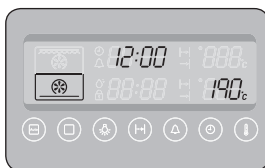
Grand gril

Mode Double 2 :

lorsque le mode Supérieur démarre, si vous appuyez sur le **bouton de sélection du mode de cuisson** ou si 15 secondes s'écoulent sans qu'aucun réglage supplémentaire ne soit effectué, le four se met en mode Inférieur. Les modes Supérieur et Inférieur fonctionnent simultanément.



Cuisson par convection



Chaleur par le bas +
Convection



Mode de protection contre les surtensions

- Cette fonction permet de protéger le produit contre les pics de tension.
- S'il y a un fort pic de tension, cela déclenche une alarme et le message « -UP- » s'affiche. Les fonctions Réchauffeur, Lampe, Moteur à convection et Tournebroche sont désactivées.
- La fonction Over Voltage Protection (OVP) (Protection contre les surtensions) peut interrompre le processus de cuisson.
- Une fois que la tension revient à la normale, le mode Over Voltage Protection (OVP) (Protection contre les surtensions) est automatiquement désactivé et le four fonctionne à nouveau normalement.

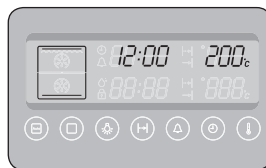




Mode Unique



Cuisson par convection

Chaleur par le haut +
Convection

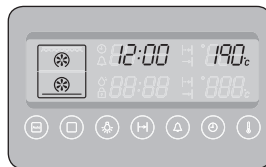
Cuisson traditionnelle



Grand gril



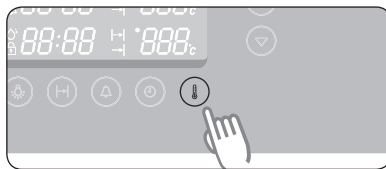
Petit gril

Chaleur par le bas +
Convection

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

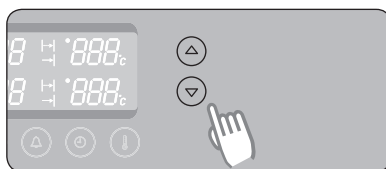
En modes Unique, Supérieur et Inférieur

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



2. Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour régler la température par tranches de 5 °C.

Mode Unique (grand et petit gril)	40 °C-250 °C (40 °C-270 °C)
Mode Supérieur	40 °C-250 °C
Mode Inférieur	40 °C-250 °C



La température peut être réglée pendant la cuisson.

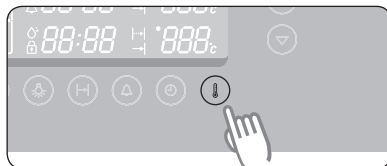
Une fois le mode du four réglé, les éléments chauffants supérieur et inférieur chauffent et s'arrêtent par intervalles au cours de la cuisson, permettant ainsi de réguler et de maintenir la température du four.





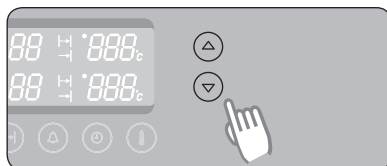
En mode Double

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



2. Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour régler la température par tranches de 5 °C.

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



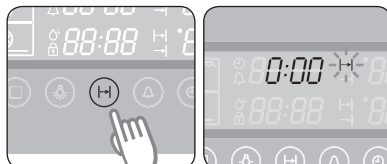
 La température peut être modifiée en cours de cuisson.

TEMPS DE CUISSON

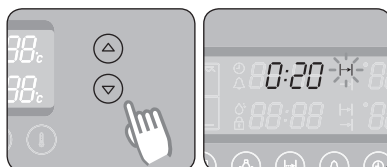
Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.

En modes Unique, Supérieur et Inférieur

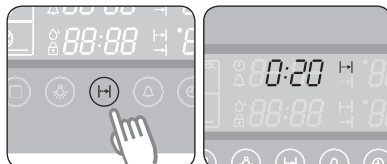
1. Appuyez sur le bouton **Temps de cuisson**.
« | » clignote.



2. Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour régler le temps de cuisson souhaité.



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



 Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande heure/température** pour obtenir de meilleurs résultats.

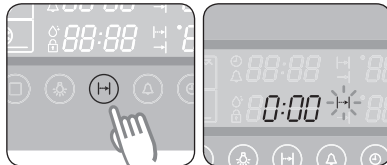




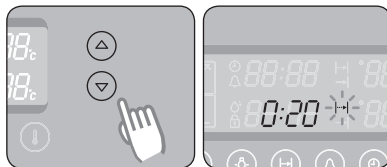
En mode Double

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

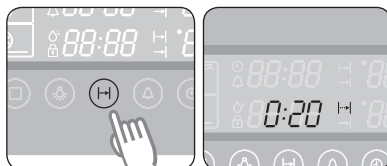
1. Appuyez deux fois sur le bouton **Temps de cuisson**. (Mode inférieur)
«  » clignote.



2. Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour régler le temps de cuisson souhaité.



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



 Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande heure/température** pour obtenir de meilleurs résultats.

MISE HORS TENSION DU FOUR

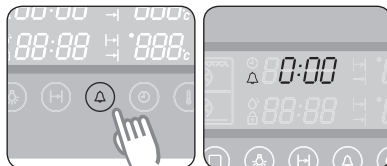
Pour éteindre le four, appuyez sur le **bouton de mise sous tension/hors tension**.





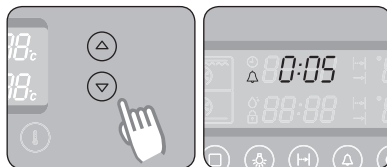
MINUTERIE

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

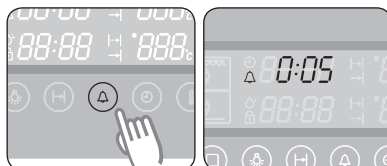


2. Tournez le **bouton de commande heure/température** pour régler le temps de cuisson souhaité.

Exemple : 5 minutes



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



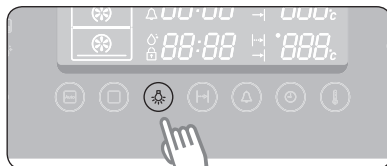
 Appuyez sur le bouton **Minuterie** et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour annuler la minuterie.

LAMPE

Appuyez sur le bouton **Éclairage** 1 fois pour activer l'éclairage et 2 fois pour le désactiver.

 L'ampoule inférieure est proposée en option.

Appuyez sur le bouton **Éclairage** 1 fois pour un éclairage complet, 2 fois pour éclairer la partie supérieure, 3 fois pour éclairer la partie inférieure et 4 fois pour désactiver l'éclairage.



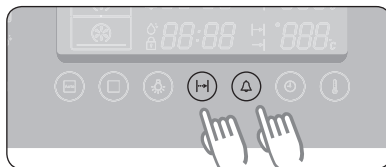


SÉCURITÉ ENFANTS

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Temps de cuisson** et **Minuterie** pendant 3 secondes.
«  » apparaît sur l'écran d'affichage.



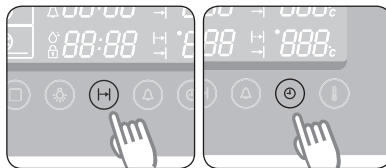
2. Appuyez simultanément sur les boutons **Temps de cuisson** et **Minuterie** et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes pour déverrouiller.



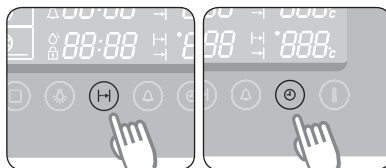
-  Lorsque la fonction sécurité enfants est verrouillée, aucun bouton de fonctionne à l'exception du bouton **Mise sous tension/hors tension**. Le verrouillage est toujours possible, que le four soit ou non en cours d'utilisation.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

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



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





FONCTIONS DU FOUR

Les caractéristiques de ce four comprennent les fonctions suivantes :

Modes du four

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

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

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





1. Cuisson traditionnelle

Température recommandée : 200 °C

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

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Température (°C)	Temps (min)
Lasagnes surgelées (500-1000 g)	3	Grille métallique	180-200	40-50
Poisson entier (ex. : dorade) (300-1000 g) 3-4 entailles de chaque côté ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Grille métallique + lèchefrite	240	15-20
Filets de poisson (500-1000 g) 3-4 entailles de chaque côté ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	13-20
Côtelettes surgelées - farce de viande hachée et jambon, fromage ou champignons (350-1000 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	25-35
Croquettes de carottes, betteraves ou pommes de terre surgelées (350 g-1000 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Côtelettes de porc (non désossées) (500 g-1000 g) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3/2	Grille métallique / lèchefrite	200	40-50
Pommes de terre au four (coupées en deux) (500-1000 g)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	30-45
Paupiettes de viande surgelées farcies aux champignons (500 g-1000 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	40-50
Biscuit de Savoie (250-500 g)	2	Grille métallique	160-180	20-30
Gâteau marbré (500-1000 g)	2	Grille métallique	170-190	40-50
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits (1-1,5 kg)	2	Plaque à pâtisserie	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Grille métallique	190-200	25-30



2. Chaleur par le haut + Convection

Température recommandée : 190 °C

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

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

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





3. Cuisson par convection

Température recommandée : 170 °C

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

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection.

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





4. Grand gril

Température recommandée : 240 °C

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

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

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





5. Petit gril

Température recommandée : 240 °C

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

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

Placez les aliments au centre de l'accessoire.

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



6. Chaleur par le bas + Convection

Température recommandée : 190 °C

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

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

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





7. Mode Double

Le mode Double vous permet de cuire deux plats différents dans le four. Cette fonction vous permet de faire cuire des aliments dans le haut et dans le bas du four en utilisant des températures, des modes et des temps de cuisson différents. Par exemple, vous pouvez simultanément faire griller des biftecks et cuire un gratin. La plaque séparatrice vous permet de préparer un gratin dans le bas du four et de faire cuire des steaks dans la partie supérieure. Veillez à toujours insérer la plaque séparatrice dans le niveau 3 avant de démarrer la cuisson.

Suggestion 1 : cuisson à différentes températures

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



Placez les aliments dans le four froid

Suggestion 2 : cuisson avec différents modes

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



Placez les aliments dans le four froid





ESSAIS DE PLATS

Conformément à la norme EN 60350

1. Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Positionnez toujours le côté incliné des plateaux vers l'avant.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Sablés	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	150-170	20-30
		2	Cuisson par convection	150-170	35-45
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+4	Cuisson par convection	150-170	35-45
Gâteaux de petite taille	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	160-180	15-25
		2	Cuisson par convection	150-170	30-35
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+4	Cuisson par convection	150-170	30-40
Génoise	Moule à fond amovible sur la grande grille (à revêtement noir, ø 26 cm) posé sur la grande grille	2	Cuisson traditionnelle	160-180	25-35
		2	Cuisson par convection	150-170	35-45
Gâteau aux pommes à pâte levée	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	150-170	65-75
		2	Cuisson par convection	150-170	70-80
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+4	Cuisson par convection	150-170	75-85
Tarte aux pommes	Grande grille + 2 moules à gâteau à fond amovible * (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Cuisson par convection	170-190	70-90
	Plaque à pâtisserie + Grande grille + 2 moules à gâteau à fond amovible ** (revêtement noir, ø 20 cm)	1+3	Cuisson par convection	170-190	80-100

* Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les sur la grille de la façon suivante : un moule dans le fond à gauche et un moule à l'avant à droite.

** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les de la façon suivante : au centre, l'un au-dessus de l'autre, sur deux grilles.





2. Faire griller

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

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Toasts de pain blanc	Grande grille	5	Grand grill	270 °C	1er côté : 1-2 2e côté : 1-1½
Hamburgers * (X 12)	Petite grille + lèchefrite (pour récupérer les égouttures)	4	Grand grill	270 °C	1er côté : 14-16 2e côté : 4-6

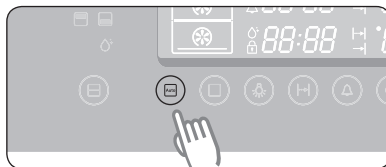
*Hamburgers : faites préchauffer le four pendant 15 minutes en utilisant la fonction Large Grill (Grand grill).

FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE

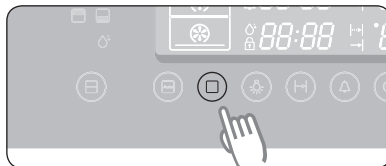
En mode de cuisson automatique, vous pouvez sélectionner jusqu'à 40 programmes de cuisson automatique, pour la cuisson traditionnelle, le rôtissage et la confection de gâteaux.

Pour les modes Supérieur, Inférieur et Double, insérez la plaque séparatrice.

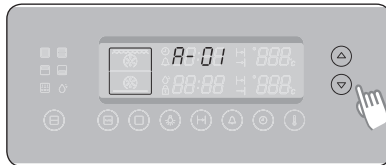
1. Appuyez sur le bouton **de sélection Cuisson automatique.**



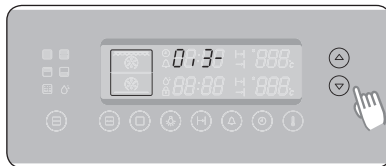
2. Sélectionnez la fonction souhaitée en appuyant sur le bouton **de sélection du mode de cuisson.**
(sautez cette étape en mode Unique)



3. Sélectionnez la recette souhaitée en appuyant sur les boutons **de commande heure/ température.**
Patientez 5 secondes.



4. Sélectionnez le poids souhaité en actionnant les boutons **de commande heure/ température.**





Programmes de cuisson automatique unique

Le tableau ci-dessous répertorie les 25 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Ces programmes peuvent être utilisés dans le compartiment unique du four. Dans ce cas, retirez toujours la plaque séparatrice. Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson. Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

Non	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
1	Pizza surgelée	0,3-0,6 0,7-1,0	Grille métallique	2	Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.
2	Frites au four surgelées	0,3-0,5 (fines) 0,6-0,8 (épaisses)	Plaque à pâtisserie	2	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses.
3	Croquettes surgelées au four	0,3-0,5 0,6-0,8	Plaque à pâtisserie	2	Disposez les croquettes de pommes de terre surgelées sur la plaque à pâtisserie.
4	Lasagnes maison	0,3-0,5 0,8-1,0	Grille métallique	3	Préparez des lasagnes fraîches ou utilisez des lasagnes prêtes à cuire et placez-les dans un plat adapté allant au four. Placez le plat au centre du four.
5	Biftecks	0,3-0,6 0,6-0,8	Lèche-frite avec grille métallique	4	Placez les biftecks marinés côte à côte sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté à la cuisson des biftecks fins, le second à celle des biftecks plus épais.
6	Rôti de bœuf	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèche-frite avec grille métallique	2	Placez le rôti de bœuf mariné sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
7	Rôti de porc	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèche-frite avec grille métallique	2	Placez le rôti de porc mariné sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
8	Côtelettes d'agneau	0,3-0,4 0,5-0,6	Lèche-frite avec grille métallique	4	Côtelettes d'agneau marinées Placez les côtelettes d'agneau sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté aux côtelettes fines, le second aux côtelettes plus épaisses.





Non	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
9	Morceaux de poulet	0,5-0,7 1,0-1,2	Lèchefrite avec grille métallique	4	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Placez les morceaux de poulet côte à côte sur la grille métallique.
10	Poulet entier	1,0-1,1 1,2-1,3	Lèchefrite avec grille métallique	2	Badigeonnez le poulet entier d'huile et saupoudrez d'épices. Placez le poulet sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
11	Magret de canard	0,3-0,5 0,6-0,8	Lèchefrite avec grille métallique	4	Préparez le magret de canard, placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut. Le premier réglage correspond à un magret de canard de taille normale ; le deuxième, à deux magrets de canard de belle taille.
12	Roulé de dinde	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèchefrite avec grille métallique	4	Placez le roulé de dinde sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
13	Poisson à l'étuvée	0,5-0,7 0,8-1,0	Grille métallique	2	Rincez et nettoyez les poissons (ex. : truite, perche ou bar entiers). Disposez-les tête-bêche dans un plat en verre ovale allant au four. Ajoutez 2-3 cuillères à soupe de jus de citron. Couvrez.
14	Poisson grillé	0,5-0,7 0,8-1,0	Lèchefrite avec grille métallique	4	Disposez les poissons tête-bêche sur la grille métallique. Le premier réglage est adapté à la cuisson de 2 poissons, le second à la cuisson de 4 poissons. Ce programme est adapté à la cuisson de poissons entiers (truite, sandre ou dorade).
15	Steaks de saumon	0,3-0,4 0,7-0,8	Lèchefrite avec grille métallique	4	Placez les steaks de saumon sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
16	Pommes de terre au four	0,4-0,5 0,8-1,0	Plaque à pâtisserie	2	Rincez les pommes de terre et coupez-les en deux. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez les tranches uniformément sur la plaque. Le premier réglage correspond à de petites pommes de terres (de 100 g chacune), le second réglage à de grandes pommes de terre au four (200 g chacune).





Non	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
17	Légumes grillés	0,4-0,5 0,8-1,0	Lèchefrite	4	Placez les légumes (rondelles de courgettes, morceaux de poivrons, rondelles d'aubergines, champignons et tomates cerises) dans la lèchefrite. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.
18	Gratin de légumes	0,4-0,6 0,8-1,0	Grille métallique	2	Préparez le gratin de légumes dans un plat rond allant au four. Placez le plat au centre du four.
19	Gâteau marbré	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grille métallique	2	Versez la pâte dans un moule à gâteau Bundt beurré.
20	Pâte pour flan aux fruits	0,3-0,4 (grand) 0,2-0,3 (tartelettes)	Grille métallique	2	Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré. Le premier réglage est adapté à la cuisson d'un flan aux fruits ; le second, à la cuisson de 5-6 petites tartelettes.
21	Biscuit de Savoie	0,4-0,5 (moyen) 0,2-0,3 (petites)	Grille métallique	2	Placez la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir. Le premier réglage convient à un moule à gâteau de 26 cm de diamètre et le second réglage à un moule de 18 cm de diamètre.
22	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grille métallique	2	Versez la pâte dans un moule à pâtisserie métallique noir pour 12 muffins. Le premier réglage est adapté à la cuisson de petits muffins, le second à la cuisson de grands muffins.
23	Pain	0,7-0,8 (blanc) 0,8-0,9 (complet)	Grille métallique	2	Préparez la pâte en suivant les instructions du fabricant et versez-la dans un moule à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Le premier réglage est adapté à la cuisson du pain blanc (0,7-0,8 kg) ; le second (0,8-0,9 kg) ; à la cuisson du pain complet.
24	Pizza maison	1,0-1,2 1,3-1,5	Plaque à pâtisserie	2	Placez la pizza sur la plaque. Les plages de poids incluent la garniture (sauce, légumes, jambon, fromage). Le réglage 1 (1,0-1,2 kg) convient aux pizzas fines et le réglage 2 (1,3-1,5 kg) convient aux pizzas avec beaucoup de garniture.





Non	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
25	Fermentation de la pâte levée	0,3-0,5 0,6-0,8	Grille métallique	2	Le premier réglage est recommandé pour faire lever les pâtes à pizza à base de levure. Le second réglage est adapté aux pâtes levées pour gâteau ou pain. Placez-la dans un grand plat circulaire résistant à la chaleur et recouvrez celui-ci de film étirable.

Programmes de cuisson automatique supérieure

Le tableau ci-dessous répertorie les 5 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Veuillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson. Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

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





Programmes de cuisson automatique inférieure

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

Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson. Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment. Placez les aliments dans le four froid, sauf si le préchauffage du four est recommandé.

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





Programmes de cuisson automatique double

Avant d'utiliser la fonction de cuisson automatique en mode Double, insérez la plaque séparatrice dans le four.

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

Avec ces programmes, vous pouvez cuire plat principal et garniture ou plat principal et dessert en même temps. Ce tableau indique les quantités, les plages de poids et les instructions appropriées.

Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Veuillez vous reporter à ces instructions pour la cuisson des aliments. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

Non	Partie du four	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
1	Supérieur	Morceaux de poulet	0,3-0,5 0,8-1,0	Lèchefrite avec grille métallique	4	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez les morceaux sur la grille métallique côté peau vers le haut.
	Inférieur	Gratin de pommes de terre	0,4-0,6 0,8-1,0	Grille métallique	1	Utilisez un plat allant au four. Placez le gratin au centre de la grille métallique.
2	Supérieur	Légumes grillés	0,4-0,5 0,7-0,8	Lèchefrite	4	Placez les légumes coupés en tranches (courgettes, poivrons, oignons, champignons, fenouil, aubergines, tomates cerises) dans la lèchefrite. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices.
	Inférieur	Pâte à pizza	0,1-0,2 0,3-0,4	Plaque à pâtisserie	1	Placez la pâte à pizza sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.



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





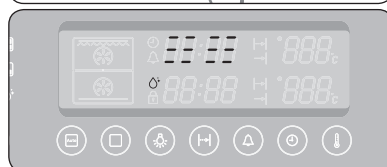
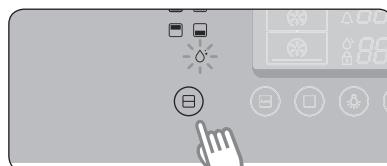
nettoyage et entretien

NETTOYAGE VAPEUR

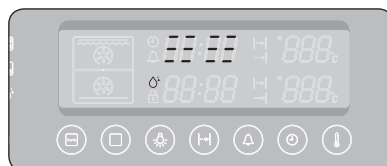
1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez environ 400 ml d'eau dans le fond du four vide. Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.
3. Fermez la porte du four.

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

4. Appuyez sur le bouton **de sélection du compartiment** pour sélectionner le mode de nettoyage vapeur, puis patientez 5 secondes. «  » clignote.



5. Après un certain temps, le système de chauffage arrête de fonctionner et le voyant correspondant reste allumé.

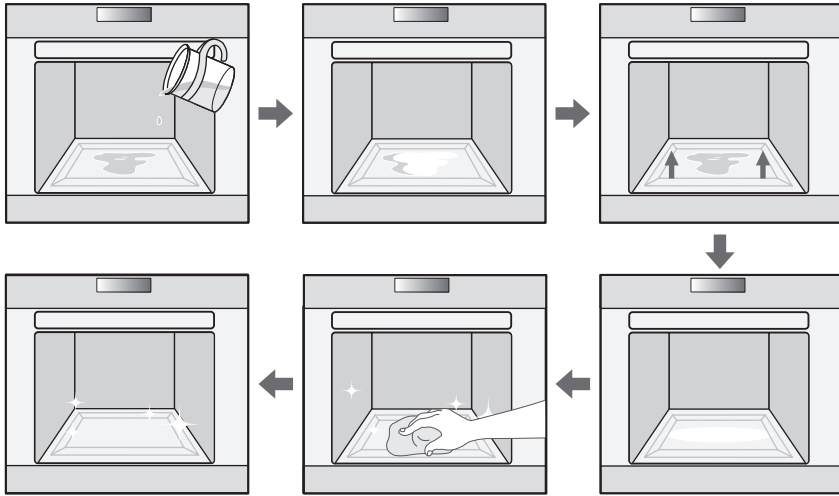


6. Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore est émis pour indiquer la fin de l'opération.



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





Une fois le nettoyage vapeur désactivé

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





SÉCHAGE RAPIDE

1. Laissez la porte entrouverte à environ 30 °.
2. Appuyez sur le bouton **de sélection de compartiment** pour le mode unique.
3. Appuyez sur le **bouton de sélection du mode de cuisson**.
4. Appuyez sur le **bouton de commande heure/température** pour sélectionner Convection.
5. Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes et la température sur 50 °C.
6. Eteignez le four une fois cette durée écoulée.

 **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas de vaporisateur ou de nettoyant haute pression pour nettoyer le four.

PAROIS EXTERNES DU FOUR

 **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que le four est froid avant de le nettoyer.

- Pour le nettoyage des parois internes et externes du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez-les à l'aide d'un morceau de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récureur ni de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Surfaces du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, d'éponges à récureur ou de produits abrasifs. Ils risqueraient d'endommager le revêtement.

Surfaces du four en aluminium

- Essuyez délicatement la plaque à l'aide d'un chiffon doux ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non agressif.

INTÉRIEUR DU FOUR

- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas d'éponges à récureur rêches ou d'éponges de nettoyage.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez des nettoyants pour four disponibles dans le commerce.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.

ACCESSOIRES

Nettoyez tous les ustensiles et accessoires après chaque utilisation du four et essuyez-les à l'aide d'un torchon.

Pour un nettoyage facile, faites-les tremper pendant une trentaine de minutes dans de l'eau chaude savonneuse.

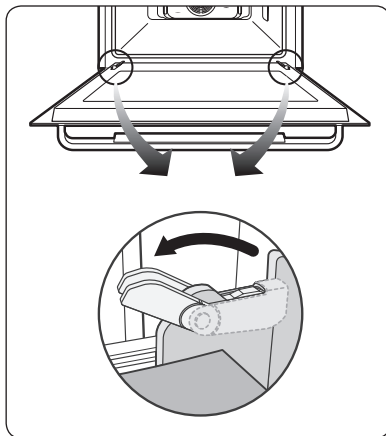


NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

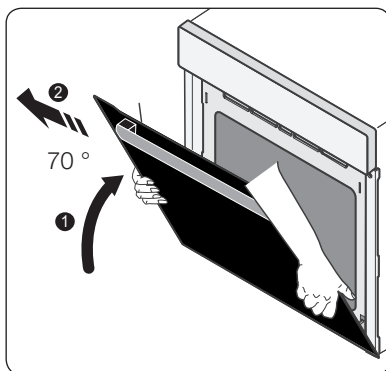
Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte. Si toutefois le retrait est nécessaire, pour le nettoyage par exemple, suivez les instructions suivantes. la porte du four est lourde.

Retrait de la porte

1. Faites basculer en arrière les fixations des deux charnières pour les ouvrir.

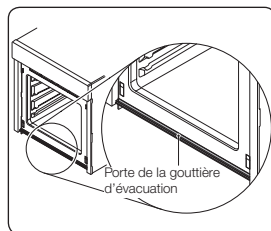


2. Saisissez la porte du four de chaque côté au milieu.
3. Faites pivoter la porte d'environ 70 ° jusqu'à ce que les charnières sortent entièrement de leur logement.



Porte de la gouttière d'évacuation

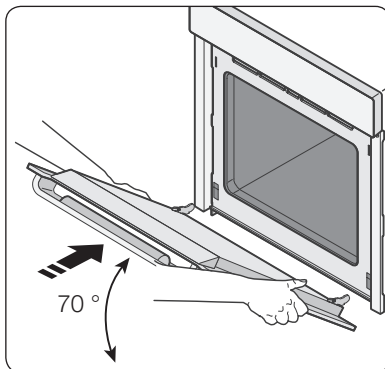
- La porte de la gouttière d'évacuation sert à collecter l'eau issue de la condensation lorsque le four fonctionne et elle permet de protéger les meubles. Nettoyez la porte de la gouttière d'évacuation après votre cuisson.



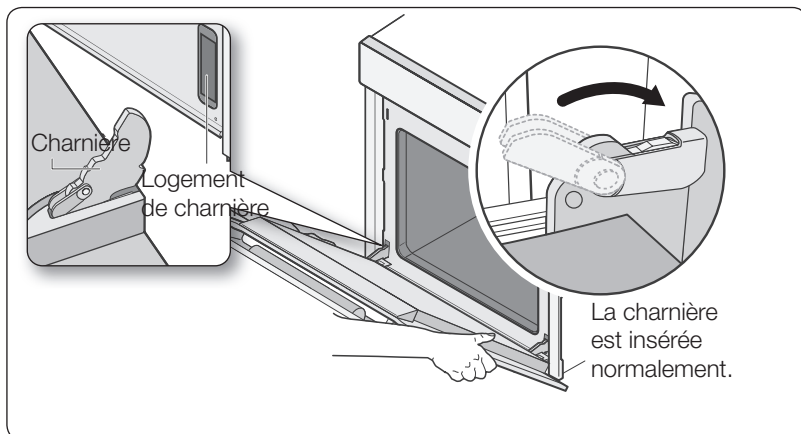


Fixation de la porte

1. Avec les fixations toujours ouvertes, alignez les charnières de la porte sur leur logement.



2. Faites pivoter la porte vers la ligne horizontale, puis refermez les fixations.





Vitre de la porte du four

La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Les vitres intérieure et centrale peuvent être retirées pour être nettoyées.



AVERTISSEMENT

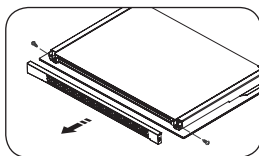
- Chaque fois que vous souhaitez retirer la porte du four, ouvrez d'abord les fixations.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface, ce qui risquerait de casser le verre.
- Une fois la porte montée, le retrait de certaines pièces (ex. : vitre) pourrait provoquer des blessures.



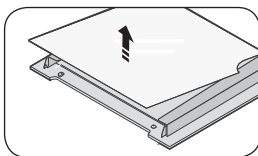
Le verre risquerait de se briser si vous exercez dessus une pression excessive, notamment au niveau des bords de la vitre avant.

Retrait des vitres de la porte

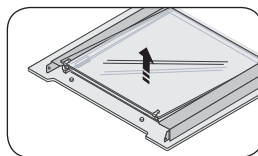
La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.



1. Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.



2. Retirez la protection et la vitre 1 de la porte.



3. Soulevez la vitre 2 et retirez les deux supports en caoutchouc situés en haut de celle-ci, puis retirez la vitre 3. Nettoyez les vitres avec de l'eau chaude savonneuse et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.



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

La porte peut être constituée de 2-4 vitres en fonction du modèle.

Lors de la pose de la vitre intérieure 1, veillez à diriger la face imprimée vers le bas.



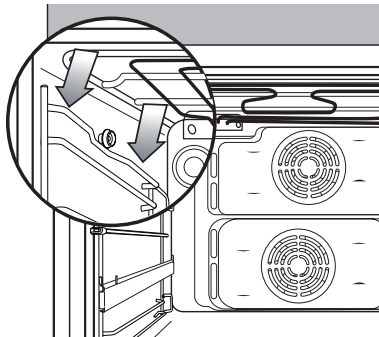


GLISSIÈRES LATÉRALES

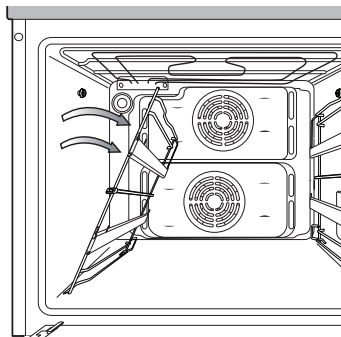
Il est possible de retirer les deux glissières latérales pour nettoyer l'intérieur du four.

Retrait des glissières latérales

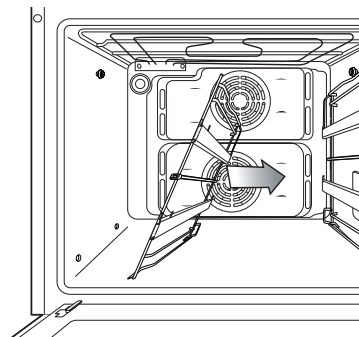
1. Appuyez au centre de la partie supérieure de la glissière.



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



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



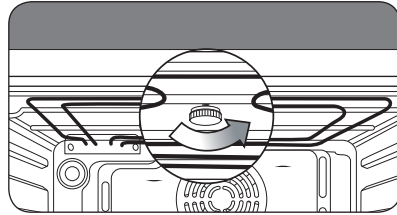
Assemblage : Répétez les étapes 1, 2 et 3 dans l'ordre inverse.



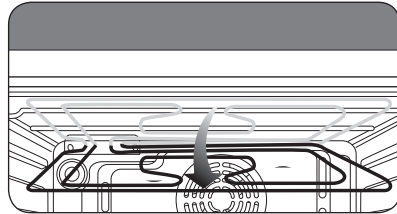


NETTOYAGE DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (EN OPTION)

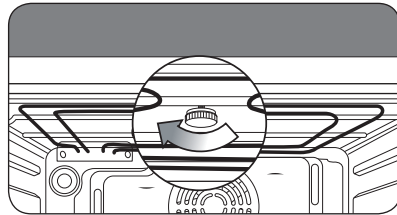
1. Retirez l'écrou cylindrique supérieur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre tout en maintenant le haut de l'élément chauffant.



La partie avant de l'élément chauffant supérieur s'incline vers le bas.



2. Une fois le nettoyage terminé, remplacez le haut de l'élément chauffant à son niveau d'origine et tournez l'écrou cylindrique dans le sens des aiguilles d'une montre.



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





REEMPLACEMENT DE LA LAMPE

⚠ Risque d'électrocution !

Avant de remplacer l'ampoule électrique du four, lisez attentivement les consignes ci-dessous :

- éteignez le four ;
- débranchez le four de la prise murale ;
- protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en plaçant un linge dans la partie inférieure du four.



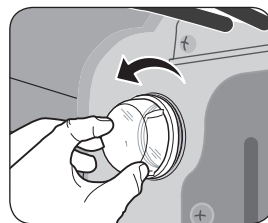
Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente SAMSUNG.

Remplacement de l'ampoule arrière et nettoyage du cache en verre

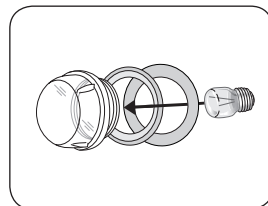
1. Retirez le cache en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les bagues métalliques et nettoyez le cache en verre.
3. Au besoin, remplacez l'ampoule halogène par une ampoule pour four de 25 W et 230 V résistante à une température de 300 °C.



Utilisez toujours un chiffon lorsque vous manipulez l'ampoule halogène afin d'éviter de laisser des traces de doigts sur l'ampoule.



4. Placez les bagues métalliques sur le cache en verre.
5. Remettez le cache en place.



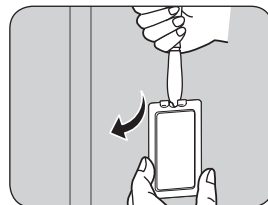
Remplacement de l'ampoule latérale et nettoyage du cache en verre

1. Pour retirer le cache en verre, soutenez sa partie inférieure d'une main, puis insérez un outil pointu et plat (ex. : couteau de table) entre le verre et le cadre afin d'extraire le cache.
2. Au besoin, remplacez l'ampoule halogène par une ampoule pour four de 25-40 W et 230 V résistante à une température de 300 °C.



Utilisez toujours un chiffon lorsque vous manipulez l'ampoule halogène afin d'éviter de laisser des traces de doigts sur l'ampoule.

3. Remettez le cache en place.





garantie et assistance

QUESTIONS FRÉQUENTES ET DÉPANNAGE

Que faire si le four ne chauffe pas ?

Vérifiez si l'une des solutions suivantes permet de résoudre le problème :

- Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four.
- L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'horloge »).
- Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été effectués.
- Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur ait lâché. Remplacez le ou les fusibles concernés ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien agréé.

Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage des fonctionnalités du four et de la température ?

Le problème peut provenir des branchements électriques internes. Contactez le service après-vente le plus proche.

Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas ?

Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service après-vente le plus proche.

Que faire si l'heure clignote ?

Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'horloge »).

Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?

La lumière du four est défectueuse. Remplacez l'ampoule du four (reportez-vous à la section « Remplacement de la lampe »).

Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été réglé au préalable ?

Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement total du four. Contactez le service après-vente le plus proche si le ventilateur continue de fonctionner après le refroidissement complet du four.





CODES D'ERREUR ET DE SÉCURITÉ

Protection contre les surtensions	Fonctions générales	Solution
E-2*1)	ERREUR CAPTEUR TEMP	Contactez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.
S-01	DISPOSITIF D'ARRÊT DE SÉCURITÉ Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.	Éteignez le four et retirez-en les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
- SE - E-0*1)	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.	Contactez le service après-vente Samsung le plus proche.
-dE-	SÉPARATION MANQUANTE La plaque séparatrice n'est pas utilisée correctement. Reportez-vous à la section « Réglage du mode Séparateur » (page 16).	Insérez la plaque séparatrice pour les modes Supérieur, Double et Inférieur. Retirez la plaque pour le mode Unique.
-UP-	PROTECTION CONTRE LES SURTENSIONS Cette fonction permet de protéger le produit contre les pics de tension. S'il y a un fort pic de tension, cela déclenche une alarme et le message « -UP- » s'affiche. Les fonctions Réchauffer, Lampe, Moteur à convection et Tournebrotte sont désactivées.	Une fois que la tension revient à la normale, le mode Over Voltage Protection (OVP) (Protection contre les surtensions) est automatiquement désactivé et le four fonctionne à nouveau normalement. La fonction Over Voltage Protection (OVP) (Protection contre les surtensions) peut interrompre le processus de cuisson.

1) ** symbolise n'importe quel numéro.





caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation		230V ~ 50Hz
Volume (utilisable)		70 ℓ
Puissance de sortie		3650 W MAXI.
Poids	Net	38 kg env.
	A l'expédition	43 kg env.
Dimensions (L x H x P)	Extérieures	595 x 595 x 566 mm
	Intérieures	440 x 365 x 405 mm





notes





notes





notes





DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

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

Code N° : DG68-00447C





NV6787BPZSR

Inbouwoven gebruikershandleiding



Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

imagine the possibilities

NEDERLANDS

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product. Voor nog betere service kunt u uw product registreren op

www.samsung.com/register





over deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk dank voor de aanschaf van een inbouwoven van SAMSUNG.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die u helpen bij de bediening en het onderhoud van uw apparaat.

Lees deze gebruikershandleiding voor gebruik zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

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



WAARSCHUWING of LET OP



Belangrijk



Opmerking

veiligheidsinstructies

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

ELEKTRISCHE VEILIGHEID

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

- Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op de stroomvoorziening door een speciaal daarvoor bevoegd elektricien.
- Gebruik de oven niet in geval van storing of schade aan het apparaat.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een bevoegd technicus. Slechte reparaties leveren mogelijk gevaarlijke situaties op voor u en anderen. Neem contact op met een SAMSUNG-servicecentrum of uw verkoper als uw oven gerepareerd moet worden.
- Indien het netsnoer defect is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een erkend servicepunt. (Uitsluitend apparaat met vaste bedrading)
- Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen. (uitsluitend apparaat met netsnoer)
- Elektrische bedrading en snoeren mogen niet in aanraking komen met de oven.
- De oven moet worden aangesloten op de stroomvoorziening met een goedgekeurde aardlekschakelaar of zekering. Gebruik nooit stekkeradapters of verlengsnoeren.
- Het typeplaatje bevindt zich aan de rechterzijde van de deur.
- Tijdens reparatie of reiniging dient het apparaat niet aangesloten te zijn.
- Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten in de buurt van de oven.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.



WAARSCHUWING: bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt om brandwonden te voorkomen.

2_ de oven installeren





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



WAARSCHUWING: Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.

VEILIGHEID TIJDENS GEBRUIK

- Deze oven is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven erg heet. Dit kan brandwonden veroorzaken. Raak de verwarmingselementen of binnenkant van de oven niet aan voordat ze voldoende zijn afgekoeld.
- Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.
- De oven wordt erg heet als deze lange tijd wordt gebruikt op een hoge temperatuur.
- Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur als u de oven gebruikt. Er kan snel hete lucht en stoom ontsnappen.
- Als u gerechten bereidt met alcohol, kan de alcohol verdampen als gevolg van de hoge temperaturen. Deze dampen kunnen vlam vatten als ze in contact komen met hete delen van de oven.
- Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven als deze in gebruik is.
- Bevroren voedsel, zoals pizza's, moet worden bereid op het grote rooster. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door te grote temperatuurverschillen.
- Giet geen water in de oven als deze heet is. Dit kan beschadigingen aan het emailen oppervlak veroorzaken.
- De ovendeur moet tijdens gebruik gesloten zijn.
- Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie en plaats er geen bakplaten of bakblikken op. De aluminiumfolie houdt de warmte tegen. Dit kan de emailen oppervlakken beschadigen en leidt mogelijk tot slechte resultaten.
- Vruchtensappen kunnen onuitwisbare vlekken op de emailen oppervlakken veroorzaken. Gebruik voor het bereiden van vochtig gebak, zoals brownies, de braadslede.
- Plaats geen bakspullen op de openstaande ovendeur.
- Jonge kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken om te voorkomen dat ze ermee gaan spelen.
- Houd kinderen bij de deur vandaan wanneer u deze opent of sluit. Ze kunnen tegen de deur aanstoten of hun vingers tussen de deur krijgen.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.
- Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.
- Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.
- Tijdens het reinigen worden de oppervlakken mogelijk heter dan normaal. Kinderen moeten dan ook op een veilige afstand worden gehouden.





- Gemorst voedsel moet voor reiniging worden verwijderd en er wordt in de reinigingsinstructies aangegeven welke voorwerpen er tijdens de reiniging in de oven aanwezig mogen zijn.
- Als dit apparaat over een stoom- of zelfreinigingsfunctie beschikt, moet gemorst voedsel voor de reiniging worden verwijderd en moet alle kookgerei uit de oven worden verwijderd tijdens koken met stoom of zelfreiniging.
- Als dit apparaat over een zelfreinigingsfunctie beschikt, worden de oppervlakken tijdens het reinigen mogelijk heter dan normaal. Kinderen moeten dan ook op een veilige afstand worden gehouden.
- Ga niet op de deur staan of zitten, leun niet de deur en plaats geen zware voorwerpen op de deur.
- Open de deur niet met overdreven veel kracht.

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

 **WAARSCHUWING:** Laat de deur niet open staan terwijl de oven is ingeschakeld.

INSTRUCTIES VOOR DE VERWERKING VAN AFVALMATERIALEN

Verpakkingsmateriaal opruimen

- Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar.
- Gooi het verpakkingsmateriaal in de daarvoor bestemde container of breng het naar de stortplaats.

Oude apparaten opruimen

 **WAARSCHUWING:** Voordat u oude apparaten afvoert, dient u deze onklaar te laten maken om te voorkomen dat ze een veiligheidsrisico vormen.

Koppel daartoe het apparaat los van de stroomvoorziening en verwijder het netsnoer.

Het is vanuit milieuoogpunt belangrijk dat oude apparaten op de juiste manier worden verwerkt.

- Het apparaat mag niet worden meegegeven met het huisvuil.
- Informatie over het ophalen van grofvuil en eventuele stortplaatsen is beschikbaar bij de milieudienst van uw gemeente.



CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in de Europese Unie en overige Europese landen met een apart inzamelingssysteem)

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

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

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

4_ veiligheidsinstructies





inhoud

DE OVEN INSTALLEREN

6

- 6 Veiligheidsinstructies voor de installateur
- 6 Installatie in een onderkast
- 8 Aansluiting op de stroomvoorziening

ONDERDELEN EN KENMERKEN

9

- 9 Oven
- 10 Bediening
- 10 Accessoires
- 12 De accessoires gebruiken
- 13 Speciale functies

VOOR U BEGINT

14

- 14 De klok instellen
- 15 Eerste reiniging

GEbruik VAN DE OVEN

16

- 16 Verdeelplaatmodus instellen
- 19 Het instellen van de oventemperatuur
- 20 Bereidingstijd
- 21 De oven uitschakelen
- 22 Keukentimer
- 22 Lamp
- 23 Kinderslot
- 23 Het geluidssignaal uitschakelen
- 24 Ovenfuncties
- 32 Voorbeeldgerechten
- 33 Automatische bereiding

REINIGING EN BEHANDELING

41

- 41 Stoomreiniging
- 43 Snel drogen
- 43 Buitenzijde van de oven
- 43 Binnenzijde van de oven
- 43 Accessoires
- 44 De ovendeur reinigen
- 47 Geleiders
- 48 De bovenverwarming reinigen (optioneel)
- 49 De lamp verwisselen

GARANTIE EN SERVICE

50

- 50 Veelgestelde vragen en probleemoplossing

TECHNISCHE GEGEVENS

52

- 52 Technische gegevens





de oven installeren



De elektrische installatie van dit apparaat moet worden uitgevoerd door een bevoegd elektricien.

De oven moet worden geïnstalleerd volgens de meegeleverde instructies.

Verwijder na installatie het beschermende vinyl van de deur.

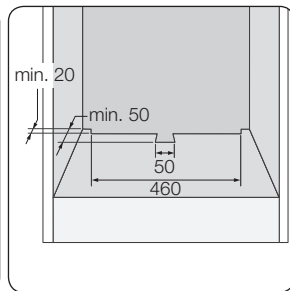
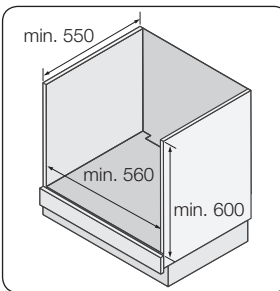
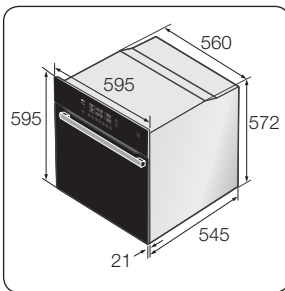
Verwijder na installatie de beschermende tape van de binnenkant van de deur.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

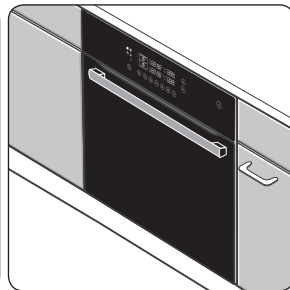
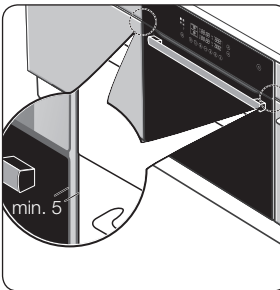
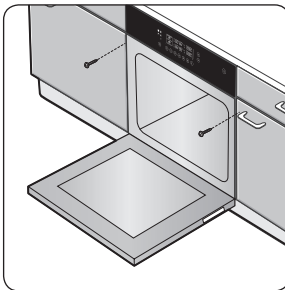
- Installatie moet bescherming tegen blootstelling aan elektrische onderdelen garanderen.
- De eenheid waarin het apparaat wordt gemonteerd moet voldoen aan de stabiliteitseisen van DIN 68930.

INSTALLATIE IN EEN ONDERKAST

- Bestudeer de minimale ruimtevereisten.



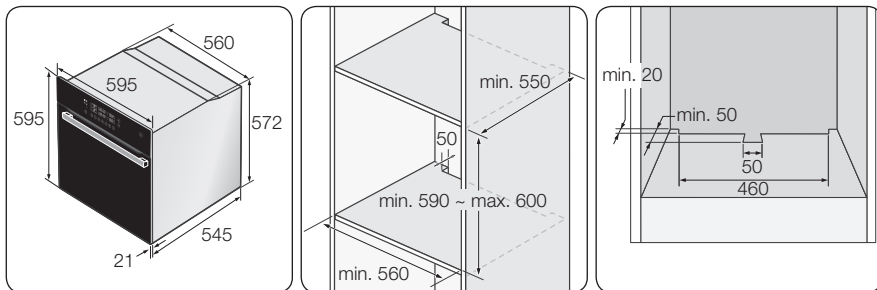
- Zet de oven aan beide zijden vast met schroeven.



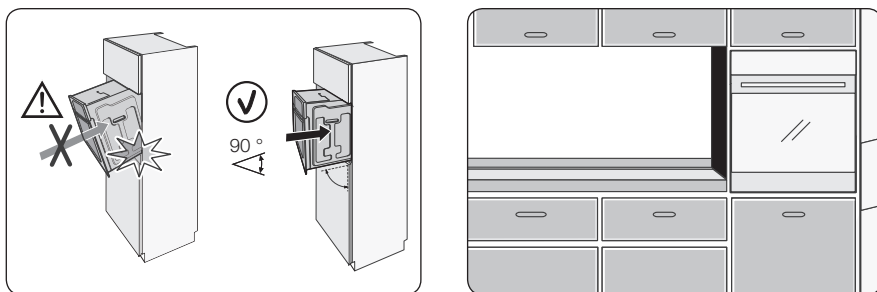


INSTALLATIE IN EEN BOVENKAST

- Bestudeer de minimale ruimtevereisten.



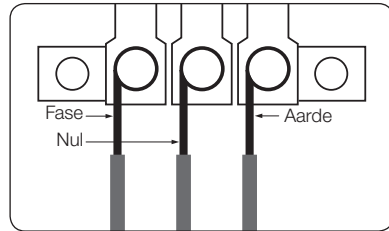
- De oven moet op zijn plaats worden geschoven met de juiste uitlijningshoek.





AANSLUITING OP DE STROOMVOORZIENING

Elektrische aansluitingen moeten worden gemaakt op de verbindingssplaat aan de achterzijde van de oven. Dit dient te gebeuren door een elektricien met inachtneming van aansluitinstructies en plaatselijke regelgeving. Indien het apparaat niet op de stroomvoorziening wordt aangesloten door een stekker, moet er een omnipolaire circuitonderbreker (met een contactopening van ten minste 3 mm) worden aangebracht aan de voedingskant van de verbinding om te voldoen aan de veiligheidseisen.



Als de aansluiting is voltooid wordt de elektronica van de oven geïnitieerd. De verlichting werkt hierdoor een aantal seconden niet. Het elektrische snoer (H05 RR-F of H05 W-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) moet lang genoeg zijn voor aansluiting op de inbouwoven als deze zich op de grond voor de plaatsingseenheid bevindt.

Open de onderste achterplaat van de oven en schroef de verbindingsschroef en de kabelklem helemaal los voor u bedrading in de juiste terminals aanbrengt.

Sluit de aardedraad aan op de ($\perp$) terminal van de oven.

Als de oven is aangesloten met een stekker, moet dit bereikbaar blijven als de oven eenmaal geplaatst is.

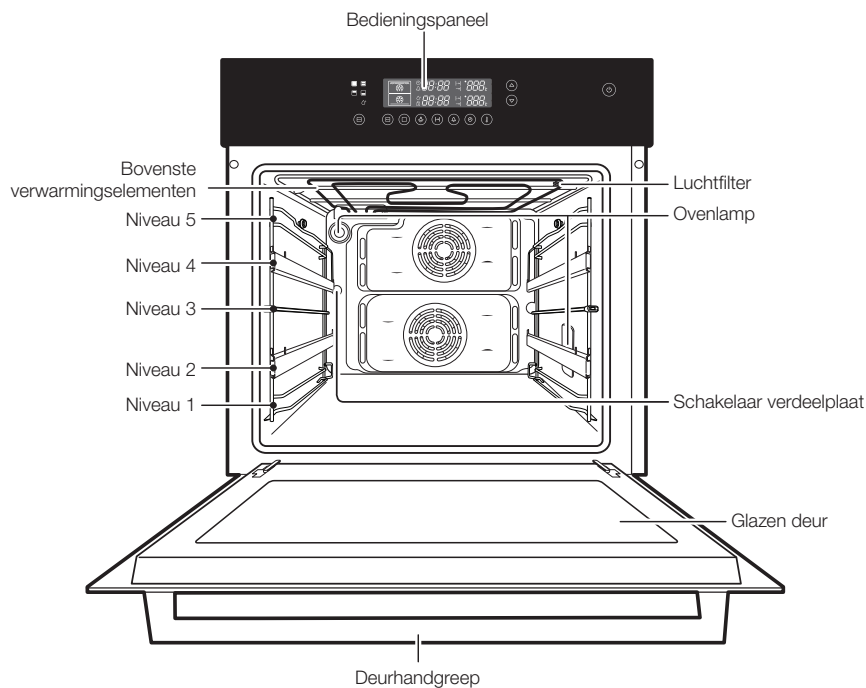
Wij zijn niet aansprakelijk voor ongevallen die ontstaan door ontbrekende of onjuiste aarding.





onderdelen en kenmerken

OVEN



02 ONDERDELEN EN KENMERKEN



De plaatniveaus zijn genummerd van onder naar boven.

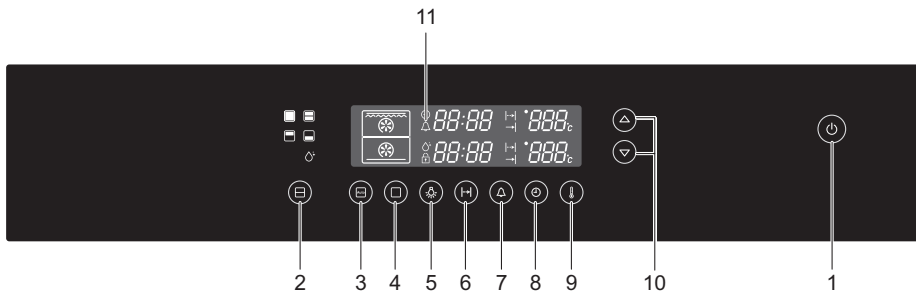
Niveau 4 en 5 worden hoofdzakelijk gebruikt voor de grillfunctie.

Gebruik de kooktips in deze gebruiksaanwijzing om het juiste plaatniveau voor uw gerechten te bepalen.





BEDIENING



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Toets Aan/uit | 7. Toets Keukentimer |
| 2. Toets Verdeling | 8. Toets Klok |
| 3. Selectietoets Automatische bereiding | 9. Toets Temperatuur |
| 4. Selectietoets Bereidingsmodus | 10. Beheerknoppen Tijd/Temperatuur |
| 5. Toets Lamp | 11. Informatiescherm |
| 6. Toets Bereidingstijd | |



Toets Aan/uit

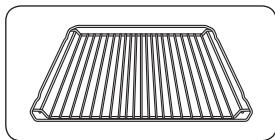
Druk op deze toets om de oven in of uit te schakelen.

Als u op de toets Aan/uit drukt, wordt de verlichting van de toets en het display uitgeschakeld. Alle toetsen behalve de toets Aan/uit worden uitgeschakeld.

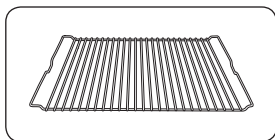
Door nogmaals op de toets Aan/uit te drukken wordt de verlichting van de andere toetsen en het display opnieuw ingeschakeld. Alle toetsen werken nu weer.

ACCESSOIRES

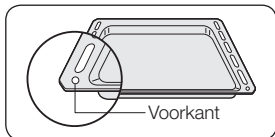
De volgende accessoires worden bij uw oven geleverd.



1. **Grillrooster** (optioneel), voor schotels, bakblikken, braad- en grillplateaus.

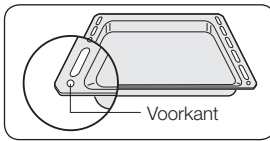


2. **Grillrooster** (optioneel), voor grillen.

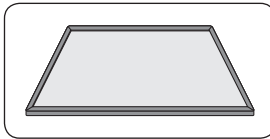


3. **Bakplaat** (optioneel), voor gebak en koekjes.

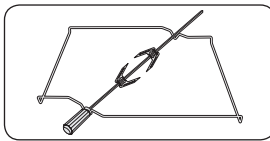




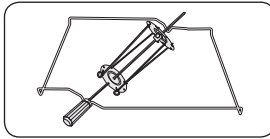
4. **Braadslede** (optioneel), voor braden of het opvangen van vleessappen of druipend vet.



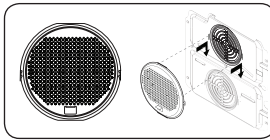
5. **Verdeelplaat** (optioneel), voor de bovenste, onderste en dubbele modi. Plaats de verdeelplaat op niveau 3. In de achterwand bevindt zich een detectieschakelaar die de verdeelplaat moet raken. Schuif de verdeelplaat geheel naar achteren.



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



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



8. **Vetfilter.** (Optioneel)
Het vetfilter op de achterzijde van de binnenkant van de oven beschermt de ventilator, het verhittingselement en de oven van onzuiverheden, in het bijzonder spetterend vet. Wij raden aan het vetfilter te gebruiken bij het bereiden van vlees. Verwijder bij het bereiden van gebak altijd het filter! Als het filter is geïnstalleerd bij het bereiden van gebak of cakes, kan dit slechte resultaten opleveren.



Gebruiken:

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



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



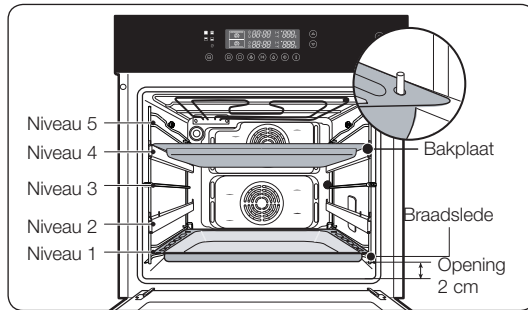


DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

De bakplaat, de braadslede en het grillrooster moeten op de juiste manier in de sleuven aan de zijkant worden geplaatst.

Let op hete onderdelen en oppervlakken als u bereide gerechten uit de oven haalt.

Voorbeeld: Niveau 1: Braadslede
Niveau 4: Bakplaat



Wanneer u de braadslede of de bakplaat gebruikt om vocht of vet op te vangen, zorg er dan voor dat de slede of plaat correct in de sleuven is geplaatst. Als deze onderdelen in contact komen met het onderste oppervlak van de oven, kan het email worden beschadigd. Platen en sledes op niveau 1 moeten zich ten minste 2 cm boven het onderste oppervlak van de oven bevinden.

Verdeelplaat, grillrooster, bakplaat en braadslede

De verdeelplaat plaatsen

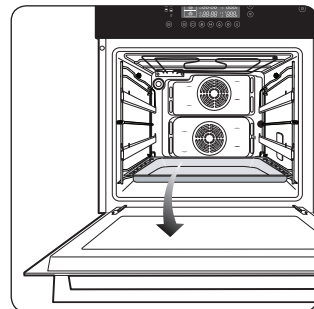
Plaats de verdeelplaat op niveau 3 in de oven.

Het grillrooster plaatsen

Plaats het grillrooster op elk gewenst niveau.

De bakplaat of braadslede plaatsen

Plaats de bakplaat en/of braadslede op elk gewenst niveau.



WAARSCHUWING: Als u in de onderste, bovenste of dubbel modus wilt koken, moet u de verdeelplaat plaatsen.





SPECIALE FUNCTIES

De oven is uitgerust met de volgende speciale functies.

Verdeelplaatmodi

Wanneer de verdeelplaat wordt geplaatst, kan in twee afzonderlijke gedeelten worden gekookt voor energiebesparing en groter gebruiksgemak.

Stoomreiniging

De zelfreinigende functie van oven maakt gebruik van stoom of het vet en het vuil op een veilige manier los te weken van de binnenzijde van de oven.

Veiligheidsuitschakeling

Als er geen bereidingstijd is ingevoerd, wordt de oven vanzelf uitgeschakeld na onderstaande tijdsduur.

Uitschakeltijden voor verschillende temperatuurinstellingen

Beneden 105 °C	16 uur
Van 105 °C tot 240 °C	8 uur
Van 245 °C tot 300 °C	4 uur

Het elektrische circuit van de oven heeft een thermisch uitschakelingssysteem. Als de oven extreem heet wordt, schakelt dit systeem de stroomtoevoer naar de verwarmingselementen tijdelijk uit.

Ventilator

Het is normaal dat de ventilator hete lucht uit de voorzijde van de oven blaast tijdens gebruik.

De ventilator blijft ook na gebruik in werking. Deze wordt uitgeschakeld als de binnentemperatuur is gezakt naar 60 °C of na 25 minuten.



voor u begint

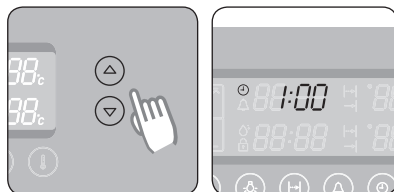
DE KLOK INSTELLEN

Wanneer u voor het eerst de stroom inschakelt, stelt u eerst de tijd in voordat u het product gaat gebruiken.

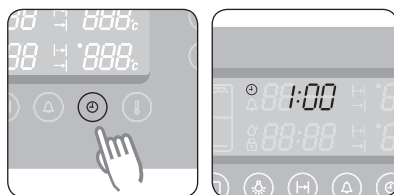
- 1 Druk op de toets **Klok**.
“⌚” en “12: ” gaan knipperen.



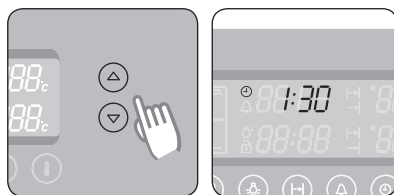
- 2 Druk op de beheerknop **Tijd/Temperatuur** om de tijd in te stellen.
Voorbeeld: 1:30 instellen.
Wacht ongeveer 10 seconden. De klok stopt met knipperen en toont het ingestelde tijdstip.



- 3 Druk op de toets **Klok**.
“⌚” en “:00” gaan knipperen.



- 4 Druk op de beheerknop **Tijd/Temperatuur** om de minuten in te stellen.
Voorbeeld “⌚”.



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





EERSTE REINIGING

Reinig de oven grondig voor het eerste gebruik.



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

De oven reinigen

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

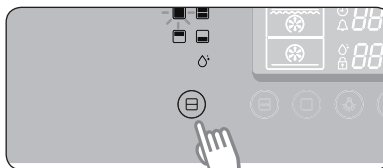
Controleer of de klok juist is ingesteld. Verwijder accessoires en zet de oven voor gebruik één uur aan op 200 °C in de heteluchtstand. Er komt een typische geur vrij. Dit is normaal. Zorg er echter wel voor dat uw keuken goed geventileerd is.

gebruik van de oven

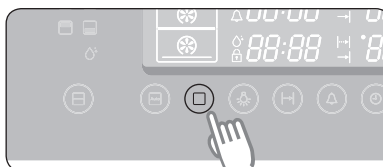
VERDEELPLAATMODUS INSTELLEN

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

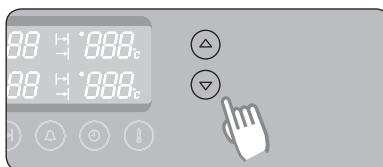
1. Druk op de toets **Verdeling** om de gewenste verdeling te selecteren.



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



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



Verdeelplaatmodi

Verdeelplaat-modus	Markeren	Ovenfunctie	Verdeelplaat plaatsen	Informatie voor het gebruik
Bovenste modus		1. Hete lucht 2. Bovenverwarming + Hetelucht 3. Grote grill	Ja	Deze modus bespaart energie bij het bereiden van kleine hoeveelheden voedsel.
Dubbele modus		Zowel bovenste als onderste Verdeelfunctie	Ja	U kunt tegelijkertijd twee verschillende gerechten op verschillende temperaturen bereiden.



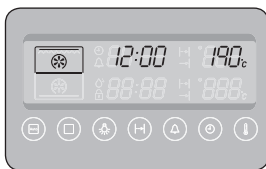
Verdeelplaat- modus	Markeren	Ovenfunctie	Verdeelplaat plaatsen	Informatie voor het gebruik
Onderste modus		1. Hete lucht 2. Onderverwarming + Hetelucht	Ja	Deze modus bespaart energie bij het bereiden van kleine hoeveelheden voedsel.
Enkelvoudige modus		1. Hete lucht 2. Bovenverwarming + Hetelucht 3. Normaal 4. Grote grill 5. Kleine grill 6. Onderverwarming + Hetelucht	No	
Stoom- reinigungsstand			No	

Bovenste modus

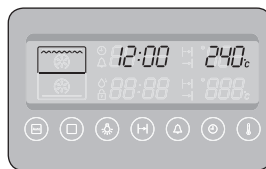
Alleen het bovenste verwarmingselement is in gebruik. De verdeelplaat moet worden geplaatst.



Hete lucht



Bovenverwarming +
Hetelucht



Grote grill

Onderste modus

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



Hete lucht



Onderverwarming +
Hetelucht





Dubbele modus

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

Dubbele modus 1

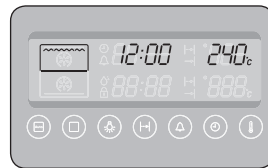
De bovenste modus start als eerste. Wanneer de selectietoets **Bereidingsmodus** wordt ingedrukt of wanneer er 15 seconden verstrijken nadat de bovenste modus is ingesteld en er verder geen instellingen worden gedaan, start de oven in de onderste modus.



Hete lucht



Bovenverwarming +
Hetelucht



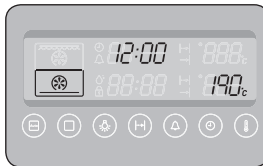
Grote grill

Dubbele modus 2

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



Hete lucht



Onderverwarming +
Hetelucht



Modus Bescherming tegen overspanning

- Deze functie beschermt het product tegen voltagepieken.
- Bij een sterke voltagepiek wordt een alarm geactiveerd, wordt het bericht "-UP-" weergegeven. De functies grill, lamp, hetelucht, motor en spit worden uitgeschakeld.
- De functie Bescherming tegen overspanning kan het kookproces onderbreken.
- Zodra het voltage weer naar het normale bereik zakt, wordt de functie Bescherming tegen overspanning automatisch uitgeschakeld en wordt de normale werking van de oven hersteld.

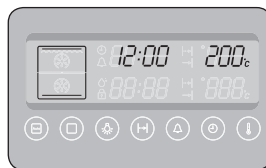




Enkelvoudige modus



Hete lucht

Bovenverwarming +
Hetelucht

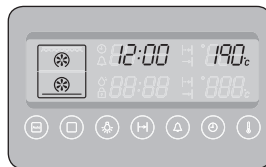
Normaal



Grote grill



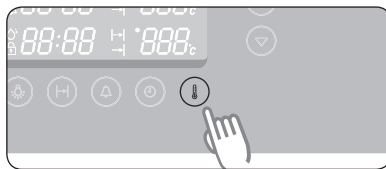
Kleine grill

Onderverwarming +
Hetelucht

HET INSTELLEN VAN DE OVENTEMPERATUUR

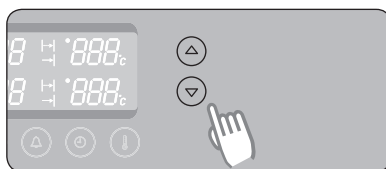
In enkele, bovenste en onderste modi

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



2. Druk op de beheerknop **Tijd/ Temperatuur** om de temperatuur in te stellen met stappen van 5 °C.

Enkelvoudige modus (grote & kleine grill)	40 °C-250 °C (40 °C-270 °C)
Bovenste modus	40 °C-250 °C
Onderste modus	40 °C-250 °C



De temperatuur kan tijdens de bereiding worden aangepast.

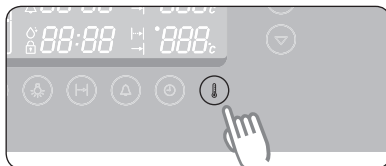
In de instellingen voor de ovenmodus worden de bovenste en onderste verwarmingselementen om beurten aan- en uitgezet gedurende de bereiding om de temperatuur te handhaven.





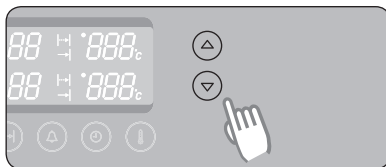
In dubbele modus

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



2. Druk op de beheerknop **Tijd/ Temperatuur** om de temperatuur in te stellen met stappen van 5 °C.

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



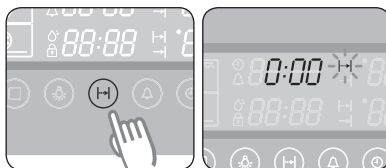
 De temperatuur kan tijdens de bereiding worden aangepast.

BEREIDINGSTIJD

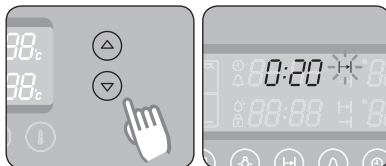
De bereidingstijd kan tijdens de bereiding worden ingesteld.

In enkele, bovenste en onderste modi

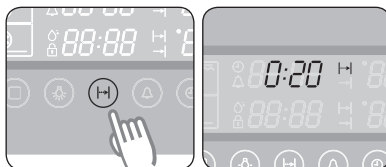
1. Druk op de toets **Bereidingstijd**.
“H” gaat knipperen.



2. Druk op de beheerknop **Tijd/ Temperatuur** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



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



 Tijdens de bereiding kunt u voor betere resultaten de vooraf ingestelde bereidingstijd aanpassen met de beheerknop **Tijd/Temperatuur**.

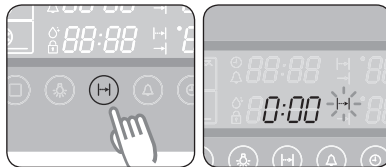




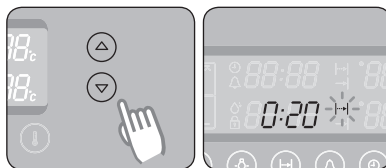
In dubbele modus

Bereidingstijden voor de bovenste en onderste modi kunnen worden geselecteerd met de toets Bereidingstijd en de beheerknop Tijd/Temperatuur.

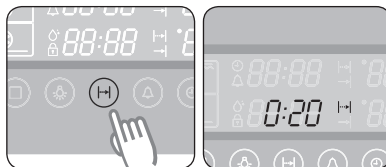
1. Druk tweemaal op de toets **Bereidingstijd**. (onderste modus)
“|→|” gaat knipperen.



2. Druk op de beheerknop **Tijd/**
Temperatuur om de gewenste
bereidingstijd in te stellen.



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



 Tijdens de bereiding kunt u voor betere resultaten de vooraf ingestelde bereidingstijd aanpassen met de beheerknop **Tijd/Temperatuur**.

DE OVEN UITSCHAKELEN

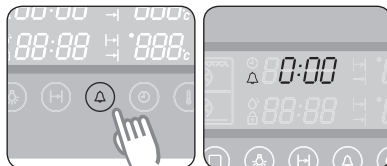
Druk op de toets **Aan/uit** om de oven uit te schakelen.





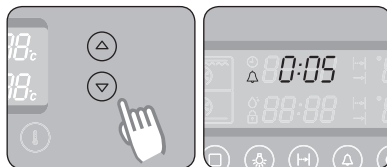
KEUKENTIMER

1. Druk eenmaal op de toets **Keukentimer**.
“Δ” knippert.

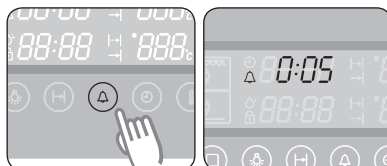


2. Druk op de beheerknop **Tijd/Temperatuur** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

Voorbeeld: 5 minuten



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



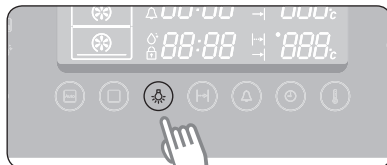
 Houd de toets **Keukentimer** twee seconden ingedrukt om de timer te annuleren.

LAMP

Druk 1x op de toets **Lamp** om de lamp in te schakelen, en 2x om deze uit te schakelen.

 De lamp aan de onderkant is optioneel.

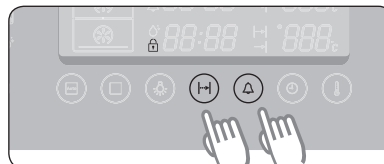
Druk de toets **Lamp** 1x in voor volledige verlichting, 2x voor verlichting van het bovenste compartiment, 3x voor verlichting van het onderste compartiment, en 4x om de verlichting uit te schakelen.



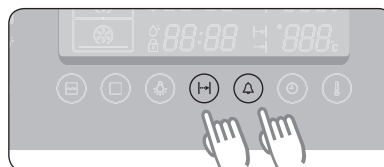


KINDERSLOT

1. Druk de toetsen **Bereidingstijd** en **Keukentimer** tegelijk in en houd deze drie seconden ingedrukt. “” wordt afgebeeld in het display.



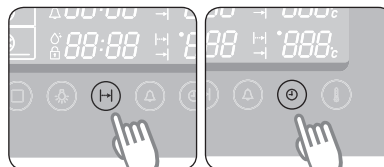
2. Druk de toetsen **Bereidingstijd** en **Keukentimer** tegelijk in en houd deze drie seconden ingedrukt om te ontgrendelen.



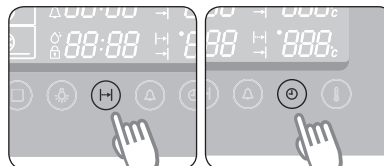
-  Als de vergrendeling is ingeschakeld, werkt geen van de toetsen, behalve **Aan/uit**. De vergrendeling kan ook worden ingesteld wanneer de oven niet actief is.

HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELLEN

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



2. Om het geluidssignaal opnieuw in te schakelen, houdt u de toetsen **Kooktijd** en **Klok** tegelijkertijd ingedrukt gedurende drie seconden.





OVENFUNCTIES

De oven bevat de volgende functies

Ovenstanden

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

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





1. Normaal

Aanbevolen temperatuur: 200 °C

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

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

Voedselitem	Plaatniveau	Onderdeel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Diepvrieslasagne (500-1000gr.)	3	Grillrooster	180-200	40-50
Hele vissen (bv. dorade) (300-1000gr.) 3-4 inkepingen aan beide zijden MET OLIE BESPRENKELEN	3	Grillrooster + Braadslede	240	15-20
Visfilets (500-1000 gr.) 3-4 inkepingen aan beide zijden MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	200	13-20
Bevroren koteletten (gehakt en met ham-, kaas- of champignonvulling) (350-1000 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	200	25-35
Bevroren koteletten van gehakt, wortel, biet of aardappel (350-1000 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	200	20-30
Karbonades (500-1000 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN, ZOUT EN PEPER TOEVOEGEN	3/2	Grillrooster/ Braadslede	200	40-50
Gepofte aardappel (in tweeën gesneden) (500-1000 gr.)	3	Bakplaat	180-200	30-45
Bevroren, met champignons gevulde rollade (500-1000 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat	180-200	40-50
Biscuitgebak (250-500 gr.)	2	Grillrooster	160-180	20-30
Biscuitgebak (500-1000 gr.)	2	Grillrooster	170-190	40-50
Gistgebak op bakplaat met fruitkruimeltopping (1000-1500 gr.)	2	Bakplaat	160-180	25-35
Muffins (500-800 gr.)	2	Grillrooster	190-200	25-30





2. Bovenverwarming + Hetelucht

Aanbevolen temperatuur: 190 °C

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

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

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





3. Hete lucht

Aanbevolen temperatuur: 170 °C

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

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

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



4. Grote grill

Aanbevolen temperatuur: 240 °C

De grote grillfunctie is voor het grillen van grote hoeveelheden dunne gerechten zoals biefstukken, schnitzels en vis. Deze functie is ook geschikt voor roosteren. Het bovenste verwarmingselement en de grill staan in deze modus beide aan. Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de Grote grill-stand.

Voedselitem	Plaatniveau	Onderdeel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Worstjes (dun) 5-10 stuks	4	Grillrooster + Braadslede	220	5-8 omdraaien 5-8
Worstjes (dun) 8-12 stuks	4	Grillrooster + Braadslede	220	4-6 omdraaien 4-6
Tosti's 5-10 stukken	5	Grillrooster	240	1-2 omdraaien 1-2
Kaastosti's 4-6 stuks	4	Grillrooster + bakplaat	200	4-8
Diepvriespannenkoeken met vulling "Russische stijl" (200-500 gr.)	3	Bakplaat	200	20-30
Biefstukken (400-800 gr.)	4	Grillrooster + Braadslede	240	8-10 omdraaien 5-7





5. Kleine grill

Aanbevolen temperatuur: 240 °C

Deze instelling is voor het grillen van kleinere hoeveelheden dunne gerechten, zoals biefstukken, schnitzels, vis en tosti, geplaatst in het midden van de bakplaat. Alleen het bovenste element wordt gebruikt.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de Kleine grill-stand. Plaats het eten midden op het accessoire.

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



6. Onderverwarming + Hetelucht

Aanbevolen temperatuur: 190 °C

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

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

Onderverwarming + Hete lucht.

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





7. Dubbele modus

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

Plaats de verdeelplaat altijd op richel 3 voor u begint met de bereiding.

Suggestie 1: bereiding op verschillende temperaturen

Ruimte	Voedselitem	Plaatniveau	Bereidingsmodus	Temperatuur (°C)	Onderdeel	Tijd (min.)
BOVEN	Ingevroren pizza (300-400 gr.)	4	Hete lucht	200-220	Grillrooster	15-25
ONDER	Marmercake (500-700 gr.)	1	Hete lucht	170-180	Bakplaat	50-60



in een koude oven plaatsen

Suggestie 2: bereiding met verschillende bereidingsstanden

Ruimte	Voedselitem	Plaatniveau	Bereidingsmodus	Temperatuur (°C)	Onderdeel	Tijd (min.)
BOVEN	Kipdelen (400-600 gr.)	4	Bovenverwarming + Hetelucht	200-220	Grillrooster + Braadslede	25-35
ONDER	Gegratineerde aardappelen (500-1000 gr.)	1	Hete lucht	170-180	Grillrooster	30-40



in een koude oven plaatsen





VOORBEELDGERECHTEN

Volgens standaard EN 60350

1. Bakken

De aanbevelingen voor bakken gelden voor een voorverwarmede oven.
Plaats de plaat altijd met schuine kant naar voren.

Type gerecht	Gerecht en opmerkingen	Plaatniveau	Bereidingsmodus	Temp. (°C)	Bereidings-tijd (min.)
Zandkoek	Bakplaat	3	Normaal	150-170	20-30
		2	Hete lucht	150-170	35-45
	Bakplaat + opvangschaal	1+4	Hete lucht	150-170	35-45
Klein gebak	Bakplaat	3	Normaal	160-180	15-25
		2	Hete lucht	150-170	30-35
	Bakplaat + opvangschaal	1+4	Hete lucht	150-170	30-40
Mager biscuitgebak	Springvorm op groot rooster (antiaanbaklaag, ø 26 cm)	2	Normaal	160-180	25-35
		2	Hete lucht	150-170	35-45
Gistgebak met appel op bakplaat	Bakplaat	3	Normaal	150-170	65-75
		2	Hete lucht	150-170	70-80
	Bakplaat + opvangschaal	1+4	Hete lucht	150-170	75-85
Appeltaart	Groot rooster + 2 springvormen * (antiaanbaklaag, ø 20 cm)	1 Diagonaal geplaatst	Normaal	170-190	70-90
	Bakplaat + groot rooster + 2 springvormen ** (antiaanbaklaag, ø 20 cm)	1+3	Hete lucht	170-190	80-100

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

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





2. Grillen

Verwarm de lege oven gedurende 5 minuten met de Grote grill-functie voor.

Type gerecht	Gerecht en opmerkingen	Plaatniveau	Bereidingsmodus	Temp. (°C)	Bereidings-tijd (min.)
Tosti's van witbrood	Groot rooster	5	Grote grill	270 °C	1e: 1-2 2e: 1-1½
Hamburgers * (12 ea)	Kleine rooster + opvangschaal (om vocht op te vangen)	4	Grote grill	270 °C	1e: 14-16 2e: 4-6

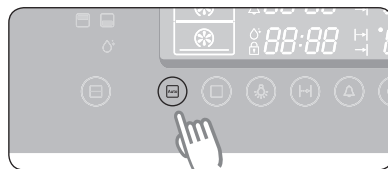
* Hamburgers: verwarm de lege oven voor gedurende 15 minuten met de functie Grote grill.

AUTOMATISCHE BEREIDING

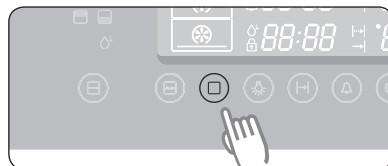
In de automatische bereidingsmodus kunt u 40 automatische programma's selecteren voor koken, grillen en bakken.

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

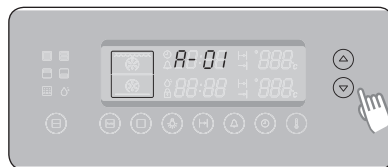
1. Druk op de selectietoets **Automatische bereiding**.



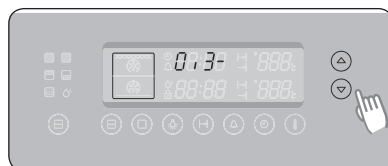
2. Selecteer de gewenste functie door op de selectietoets **Bereidingsmodus** te drukken. (Sla deze stap over in enkele modus)



3. Selecteer het gewenste recept door op de beheerknoppen **Tijd/Temperatuur** te drukken. Wacht vijf seconden.



4. Stel het gewenste gewicht in door op de beheerknoppen **Tijd/Temperatuur** te drukken.





Automatische bereidingsprogramma's voor enkelvoudige oven

In de volgende tabel vindt u 25 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken. Deze zijn bestemd voor de volledige ovenruimte. Verwijder de verdeelplaat altijd. De tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen. Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. U kunt deze richtlijnen voor de bereiding gebruiken. Plaats het eten altijd in een koude oven.

Nr.	Voedselitem	Gewicht/kg	Onderdeel	Plaatniveau	Aanbevelingen
1	Ingevroren pizza	0,3-0,6 0,7-1,0	Grillrooster	2	Leg de bevroren pizza op het midden van het grillrooster.
2	Diepvries ovenfrites	0,3-0,5 (dun) 0,6-0,8 (dik)	Bakplaat	2	Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatig over de bakplaat. De eerste instelling is voor dunne Franse friet, de tweede instelling is voor dikke ovenfriet.
3	Diepvriesoven-kroketten	0,3-0,5 0,6-0,8	Bakplaat	2	Leg de bevroren aardappelkroketten op de bakplaat.
4	Zelfgemaakte lasagne	0,3-0,5 0,8-1,0	Grillrooster	3	Maak de verse lasagne klaar of gebruik een kant en klaar product en leg dit in een passende ovenvaste schaal. Plaats het gerecht in het midden van de oven.
5	Biefstuk	0,3-0,6 0,6-0,8	Braadslede met grillrooster	4	Leg de gemarineerde biefstuk naast elkaar op het grillrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. De eerste instelling is voor dunne lapjes en de tweede instelling is voor dikke lapjes.
6	Geroosterd rundvlees	0,6-0,8 0,9-1,1	Braadslede met grillrooster	2	Leg het gemarineerde rundvlees op het grillrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
7	Geroosterd varkensvlees	0,6-0,8 0,9-1,1	Braadslede met grillrooster	2	Leg het gemarineerde varkensvlees op het grillrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
8	Lamskarbonades	0,3-0,4 0,5-0,6	Braadslede met grillrooster	4	Marineer de lamskarbonades. Leg de lamskarbonades op het grillrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. De eerste instelling is voor dunne karbonades en de tweede instelling is voor dikke karbonades.

34_ gebruik van de oven





Nr.	Voedselitem	Gewicht/kg	Onderdeel	Plaatniveau	Aanbevelingen
9	Kipdelen	0,5-0,7 1,0-1,2	Braadslede met grillrooster	4	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. Leg de kipdelen naast elkaar op het grillrooster.
10	Hele kip	1,0-1,1 1,2-1,3	Braadslede met grillrooster	2	Smeer de hele kip in met olie en kruiden. Leg de kip op het grillrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
11	Eendenfilet	0,3-0,5 0,6-0,8	Braadslede met grillrooster	4	Leg de eendenfilet op het grillrooster met de vetrand naar boven. De eerste instelling is voor één eendenfilet en de tweede instelling voor twee dikke eendenfilets.
12	Kalkoenrollade	0,6-0,8 0,9-1,1	Braadslede met grillrooster	4	Leg de kalkoenrollade op het grillrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
13	Gestoomde vis	0,5-0,7 0,8-1,0	Grillrooster	2	De vis, zoals hele forel, snoekbaars of zeebaars, afspoelen en schoonmaken. Leg de vis om en om in een ovale ovenvaste glazen schotel. Voeg 2-3 eetlepels citroensap toe. Dek af met het deksel.
14	Geroosterde vis	0,5-0,7 0,8-1,0	Braadslede met grillrooster	4	Leg de vis om en om op het grillrooster. De eerste stand is voor 2 vissen, de tweede is voor 4 vissen. Het programma is geschikt voor hele vissen, zoals forel, snoekbaars of brasem.
15	Zalmmoten	0,3-0,4 0,7-0,8	Braadslede met grillrooster	4	Leg de zalmmoten op het grillrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
16	Ovenaardappelen	0,4-0,5 0,8-1,0	Bakplaat	2	Aardappelen afspoelen en doormidden snijden. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Gelijkmatic over de bakplaat verspreiden. De eerste instelling is voor kleine aardappelen (elk 100gr.) en de tweede instelling is voor grote ovenaardappelen (elk 200gr.).



Nr.	Voedselitem	Gewicht/kg	Onderdeel	Plaatniveau	Aanbevelingen
17	Ovengroenten	0,4-0,5 0,8-1,0	Braadslede	4	Leg de groenten, zoals in plakjes gesneden courgette, paprika, aubergine, champignons en tomaten in een diepe schaal. Insmeren met een mengsel van olijfolie, kruiden en tuinkruiden.
18	Gegratineerde groenten	0,4-0,6 0,8-1,0	Grillrooster	2	Bereid gegratineerde groenten in een ovenvaste ronde schotel. Plaats het gerecht in het midden van de oven.
19	Marmercake	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grillrooster	2	Doe het beslag in een passende, ingevette tulbandvorm.
20	Vrucht-envlaaibodem	0,3-0,4 (groot) 0,2-0,3 (taartjes)	Grillrooster	2	Doe het beslag in een ingevette taartbodemvorm. De eerste stand is voor één vruchtenvlaaibodem, de tweede voor 5-6 kleine taartjes.
21	Biscuitgebak	0,4-0,5 (middelgroot) 0,2-0,3 (klein)	Grillrooster	2	Doe het beslag in een ronde zwartmetalen bakvorm. De eerste stand is voor een bakvorm met een diameter van 26 cm, de tweede voor een kleine bakvorm met een diameter van 18 cm.
22	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grillrooster	2	Doe het beslag in een zwarte metalen bakvorm voor 12 muffins. De eerste stand is voor kleine muffins, de tweede is voor grote muffins.
23	Brood	0,7-0,8 (wit) 0,8-0,9 (volkoren)	Grillrooster	2	Bereid het deeg volgens de instructies van de fabrikant en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25 cm). De eerste instelling is voor witbrood (0,7-0,8 kg) en de tweede instelling is voor volkorenbrood (0,8-0,9 kg).
24	Zelfgemaakte pizza	1,0-1,2 1,3-1,5	Bakplaat	2	Leg de pizza op de bakplaat. Het gewichtsbereik is inclusief de garnering, zoals saus, groente, ham en kaas. Stand 1 (1,0-1,2 kg) is voor dunne pizza's en stand 2 (1,3-1,5 kg) is voor pizza's met veel garnering.

36_ gebruik van de oven





Nr.	Voedselitem	Gewicht/kg	Onderdeel	Plaatniveau	Aanbevelingen
25	Deeg gisten	0,3-0,5 0,6-0,8	Grillrooster	2	De eerste instelling wordt aanbevolen voor het laten rijzen van pizzadeeg. De tweede instelling is geschikt voor gistdeeg voor gebak en brooddeeg. Doe het in een grote, ronde hittebestendige kom en dek het af met vershoudfolie.

Automatische bereidingsprogramma's voor het bovenste deel van de oven

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

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



Automatische bereidingsprogramma's voor het onderste deel van de oven

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

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





Automatische bereidingsprogramma's voor dubbele oven

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

Nr.	Ruimte	Voedselitem	Gewicht/ kg	Onderdeel	Plaatniveau	Aanbevelingen
1	Boven	Kipdelen	0,3-0,5 0,8-1,0	Braadslede met grillrooster	4	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. Leg de kipdelen met het vel naar boven op het grillrooster.
	Onder	Gegratineerde aardappelen	0,4-0,6 0,8-1,0	Grillrooster	1	Gebruik een ovensvaste bakvorm. Plaats deze midden op het grillrooster.
2	Boven	Ovengroenten	0,4-0,5 0,7-0,8	Braadslede	4	Leg de in plakjes gesneden groenten, zoals courgettes, paprika's, uien, champignons, venkelknollen, aubergines en tomaten in de braadslede. Bestrijken met olijfolie en kruiden.
	Onder	Pizzabrood	0,1-0,2 0,3-0,4	Bakplaat	1	Leg het pizzabrood met bakpapier op de plaat.



Nr.	Ruimte	Voedselitem	Gewicht/ kg	Onderdeel	Plaatniveau	Aanbevelingen
3	Boven	Geroosterde vis	0,3-0,5 0,6-0,8	Braadslede met grillrooster	4	Hele vissen, zoals forel, zeebrasem, snoekbaars of brasem, afspoelen en insmeren met citroensap, kruiden en specerijen. De schil bestrijken met olijfolie en kruiden. Leg de vissen op het grillrooster.
	Onder	Aardappelpartjes	0,3-0,4 0,5-0,6	Bakplaat	1	Spoel de aardappelen af en maak ze schoon. Snijd ze in partjes of blokjes. Bestrijken met olijfolie en kruiden.
4	Boven	Geroosterde eendenfilet	0,3-0,5 (1-2 dun) 0,6-0,8 (2 dik)	Braadslede met grillrooster	4	Leg de gemarineerde eendenfilets met de vetrand naar boven op het grillrooster. De eerste instelling is voor eendenfilets van normale grootte (0,3 kg) en de tweede instelling voor twee eendenfilets (elk 0,4 kg).
	Onder	Gebakken appel	0,4-0,5 0,9-1,0	Grillrooster	1	Was de appels, boor het klokhuis uit en vul de appels met marsepein of rozijnen Doe ze in een ronde ovenshotel.
5	Boven	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grillrooster	4	Doe het beslag in een zwarte metalen bakvorm voor 12 muffins.
	Onder	Zelfgemaakte pizza	0,2-0,6 0,8-1,2	Bakplaat	1	Plaats 0,2 tot 0,6 kg op een ronde metalen pizzaplaat en 0,8-1,2 kg op de bakplaat. Gebruik bakpapier.





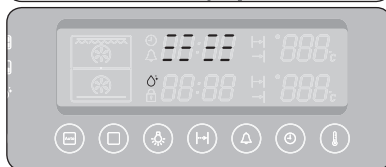
reiniging en behandeling

STOOMREINIGING

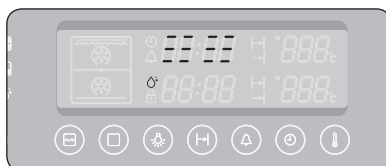
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Giet ongeveer 400 ml water op de bodem van de lege oven. Gebruik alleen gewoon water, geen gedistilleerd water.
3. Sluit de ovendeur.

⚠ Waarschuwing: Het stoomreinigingssysteem kan alleen worden ingeschakeld wanneer de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur. Laat de oven volledig afkoelen als het niet werkt.

4. Druk op de **toets Verdeling** om de stoomreinigingsmodus te selecteren en wacht vijf seconden.
'



5. Na enig tijd is de verwarming klaar en blijft de lamp aan.

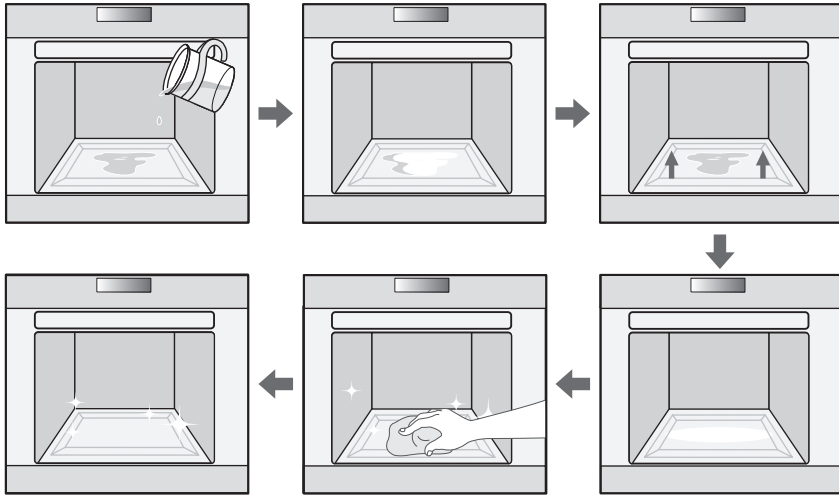


6. Wanneer het proces voltooid is, knippert het display en klinkt een pieptoon om het einde aan te geven.



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





Na het deactiveren van de stoomreiniging

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





SNEL DROGEN

1. Laat de ovendeur openstaan onder een hoek van ongeveer 30 °.
2. Druk op de toets **Verdeling** om de enkele modus te selecteren.
3. Druk op de selectietoets **Bereidingsmodus**.
4. Druk op de beheerknop **Tijd/temperatuur** om de stand voor hete lucht in te stellen.
5. Stel de bereidingstijd in ongeveer 5 minuten en de temperatuur op 50 °C.
6. Schakel de oven aan het einde van deze periode uit.

 **WAARSCHUWING:** Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers om de oven te reinigen.

BUITENZIJDE VAN DE OVEN

 **WAARSCHUWING:** Zorg dat de oven volledig is afgekoeld voor u deze schoonmaakt.

- Voor het schoonmaken van de binnen- en buitenzijde van de oven gebruikt u een doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje.
- Droog de oven met keukenpapier of een droge doek.
- Gebruik nooit schuursponsjes of bijtende of schurende reinigingsmiddelen.

Roestvrij stalen voorkant van de oven

- Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende middelen. Deze kunnen de toplaag beschadigen.

Aluminium voorkant van de oven

- Veeg de plaat voorzichtig schoon met een zachte doek of microvezeldoek en een mild reinigingsmiddel voor ramen.

BINNENZIJDE VAN DE OVEN

- Maak de afsluitstrippen niet met de hand schoon.
- Gebruik geen ruwe (schuur)sponsjes.
- Gebruik, om beschadiging van de geëmailleerde oppervlakken van de oven te voorkomen, speciale ovenreinigingsmiddelen.
- Om hardnekkig vuil te verwijderen, gebruikt u een speciale ovenreiniger.

ACCESSOIRES

Was alle bakspullen en accessoires af na gebruik en droog ze met een theedoek. Om ze gemakkelijk te kunnen reinigen, laat u ze een half uurtje in een warm sopje weken.

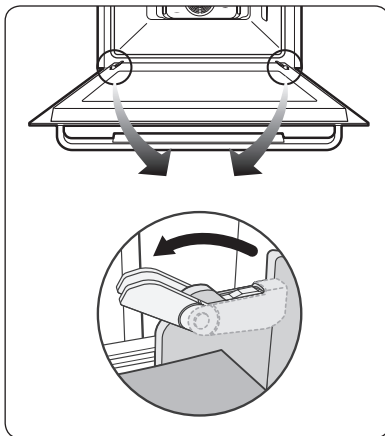


DE OVENDEUR REINIGEN

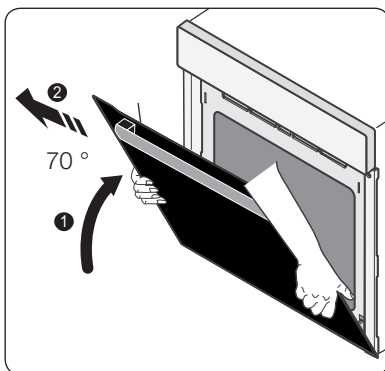
Bij normaal gebruik hoeft de oven deur niet worden verwijderd. Moet de oven deur toch worden verwijderd, bijvoorbeeld voor reiniging, gaat u als volgt te werk. De oven deur is zwaar.

De deur verwijderen

1. Zet de klemmen aan beide scharnieren los.

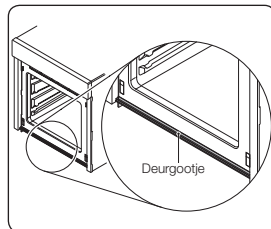


2. Houd de oven met twee handen aan de zijden in het midden vast.
3. Draai de deur ongeveer 70° tot u de deur volledig uit zijn scharnieren kunt lichten.



Deurgootje

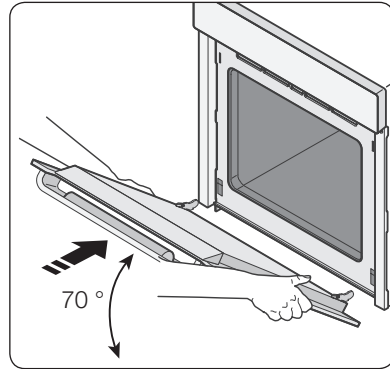
- Het deurgootje dient ter bescherming voor het opvangen van vocht wanneer de oven actief is. Reinig de deurgoot na bereiding.



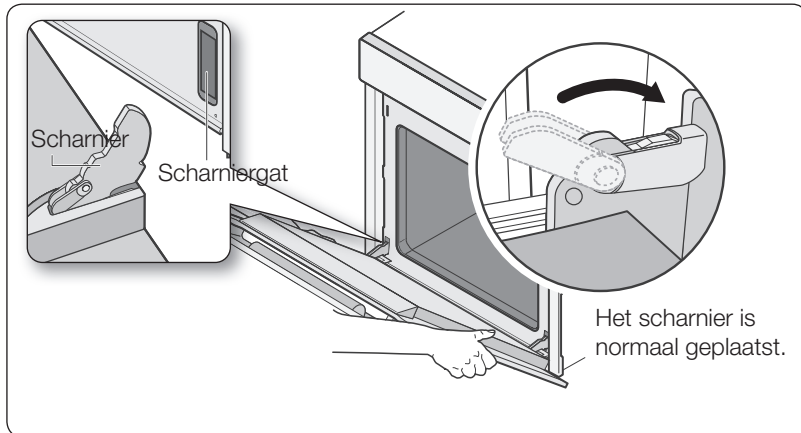


De deur bevestigen

1. Zet de deur weer in de scharnieren, met de klemmen nog los.



2. Draai de deur omhoog en zet de klemmen weer vast.





Glas van de ovendeur

De ovendeur is voorzien van drie tegen elkaar geplaatste lagen glas. De binnenste en middelste lagen kunnen worden uitgenomen om te worden gereinigd.



WAARSCHUWING

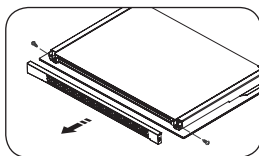
- Als de deur van de oven is verwijderd, moeten de klemmen losstaan.
- Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de ovendeur. Het oppervlak wordt hierdoor gekrast, waardoor het glas kan barsten.
- Als de deur is geplaatst, kan het verwijderen van onderdelen (zoals het glas) uit de deur leiden tot verwondingen.



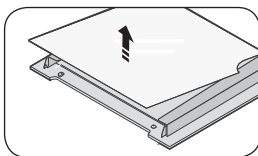
Het glas kan barsten als u er overmatige druk op uitoefent, vooral op de randen van de voorste plaat.

Het deurglas verwijderen

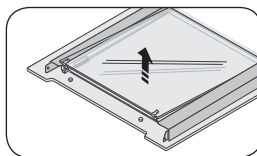
De ovendeur is voorzien van drie tegen elkaar geplaatste lagen glas. U kunt deze lagen glas uitnemen en reinigen.



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



2. Verwijder de afdekking en haal de eerste ruit uit de deur.



3. Licht de tweede ruit op en verwijder de twee rubberen ruithouders aan de bovenkant van de ruit. Verwijder vervolgens de derde ruit. Reinig de ruiten met een sopje of met warm water en wrijf deze droog met een zachte droge doek.



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

Het deurglas verschilt per model.

Let bij het terugplaatsen van de binnenste ruit op de richting van de opdruk (zie hieronder).



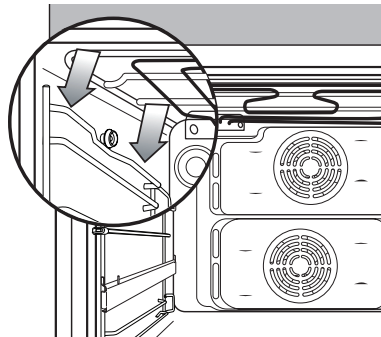


GELEIDERS

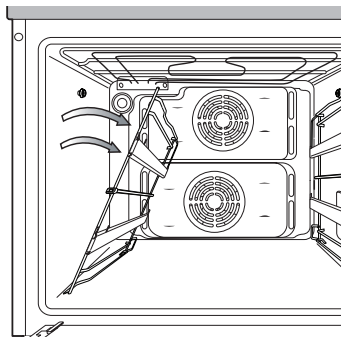
Beide geleiders moeten worden verwijderd als u de binnenkant van de oven wilt reinigen.

De geleiders verwijderen

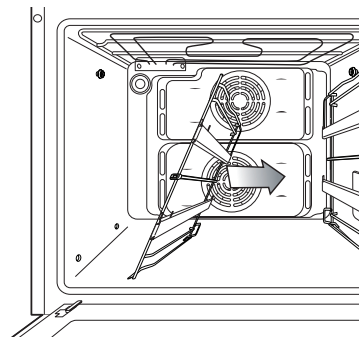
1. Druk in het midden van de bovenste deel van de geleider.



2. Draai de geleider ongeveer 45 °.



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



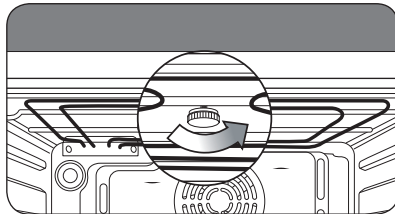
Terugzetten : Voer de stappen 1, 2 en 3 in omgekeerde volgorde uit.



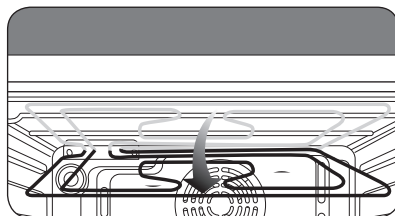


DE BOVENVERWARMING REINIGEN (OPTIONEEL)

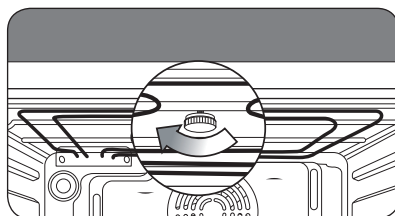
1. Verwijder de bovenste rondmoer door deze tegen de klok in te draaien terwijl u de bovenkant van de heater vasthoudt.



De voorzijde van de bovenverwarming komt naarbeneden.



2. Wanneer u klaar bent met reinigen, tilt u de bovenkant van de heater terug naar de oorspronkelijke stand en draait u de rondmoer met de klok mee.



TERUGZETTEN: Voer de stappen 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit.





DE LAMP VERWISSELEN



Risico op elektrische schok

Voor het verwisselen van de lamp in de oven moet u de volgende handelingen uitvoeren:

- Zet de oven uit
- Sluit de oven af van de stroomvoorziening en
- Bescherm de lamp en het glazen dekseltje door een doek op de bodem van de oven te leggen.



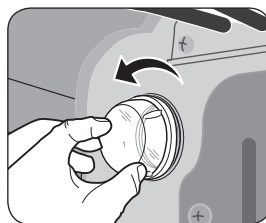
U kunt een lamp kopen bij het servicecentrum van SAMSUNG.

De achterste ovenlamp herbevestigen en het glazen dekseltje reinigen

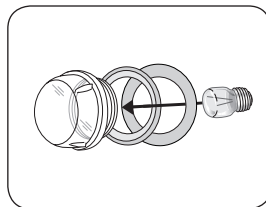
1. Verwijder het dekseltje door deze tegen de klok in te draaien.
2. Verwijder de metalen ringen en reinig het glazen dekseltje.
3. Indien nodig vervangt u de lamp met een 25 Watt, 230 V, 300 °C hittebestendige ovenlamp.



Gebruik altijd een schone doek om de halogeenvlamp vast te houden. Zo voorkomt u vettige vingerafdrukken op de lamp.



4. Zet de metalen ringen op het glazen dekseltje.
5. Plaats het glazen dekseltje zelf terug.



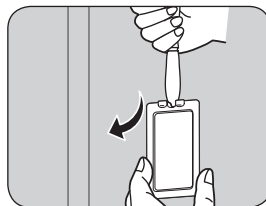
De ovenlamp aan de zijkant opnieuw bevestigen en het glazen dekseltje reinigen

1. Als u het glazen dekseltje wilt verwijderen, houdt u de onderste kant vast met een hand en steek u een plat voorwerp zoals een mes tussen het glas en het frame om het dekseltje eruit te wippen.
2. Indien nodig vervangt u de lamp met een 25~40 Watt, 230 V, 300 °C hittebestendige ovenlamp.



Gebruik altijd een schone doek om de halogeenvlamp vast te houden. Zo voorkomt u vettige vingerafdrukken op de lamp.

3. Plaats het glazen dekseltje zelf terug.





garantie en service

VEELGESTELDE VRAGEN EN PROBLEEMOPLOSSING

Wat moet ik doen als de oven niet warm wordt?

Controleer of de volgende handeling het probleem oplost:

- De oven staat mogelijk niet aan. Zet de oven aan.
- De klok kan niet worden ingesteld. Stel de klok in (raadpleeg het gedeelte "De klok instellen").
- Controleer of de vereiste instellingen zijn toegepast.
- Er is mogelijk een stop gesprongen of een aardlekschakelaar uitgevallen. Vervang de stop(pen) of herstel de aardlekschakelaar. Als dit herhaaldelijk gebeurt, belt u een bevoegd elektricien.

Wat moet ik doen als de oven niet wordt verwarmd, zelfs als de ovenfunctie en -temperatuur zijn ingesteld?

Er is mogelijk een probleem met de interne elektrische verbindingen. Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.

Wat moet ik doen als er een foutcode wordt weergegeven en de oven wordt niet verwarmd?

Er is een fout in de interne elektrische circuitverbindingen. Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.

Wat moet ik doen als het tijdsdisplay knippert?

De stroom is tijdelijk uitgevallen. Stel de klok in (raadpleeg het gedeelte "De klok instellen").

Wat moet ik doen als de lamp niet aangaat?

De ovenlamp is defect. Vervang de ovenlamp (raadpleeg het onderdeel "De lamp verwisselen").

Wat moet ik doen als de ventilator van de oven draait zonder dat deze is ingesteld?

Na het gebruik wordt de ventilator van de oven geactiveerd en blijft draaien tot de oven is afgekoeld. Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum als de ventilator na het afkoelen van de oven niet uitgaat.





FOUT- EN VEILIGHEIDSCODES

Bescherming tegen overspanning	Algemene functies	Oplossing
E-2^{*1)}	TIJDELIJKE SENSORFOUT	Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG.
S-01	VEILIGHEIDSUITSCHAKELING De oven bleef gedurende lange tijd aanstaan op de ingestelde temperatuur.	Zet de oven uit en neem het gerecht uit de oven. Laat de oven afkoelen voor u deze weer gebruikt.
-SE- E-0^{*1)}	Een defect aan de oven kan slechte prestaties en veiligheidsproblemen veroorzaken. Staak direct het gebruik van de oven.	Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung
-dE-	VERDEELPLAAT ONTBREEKT De verdeelplaat wordt niet op de juiste wijze gebruikt. Raadpleeg 'Verdeelplaatmodus instellen' (pagina 16).	Voor de bovenste, dubbele en onderste modus moet de verdeelplaat worden geplaatst en voor de enkele modus moet hij worden verwijderd.
-UP-	BESCHERMING TEGEN OVERSPANNING Deze functie beschermt het product tegen voltagepieken. Bij een sterke voltagepiek wordt een alarm geactiveerd, wordt het bericht "-UP-" weergegeven en worden de functies grill, lamp, hetelucht, motor en spit uitgeschakeld.	Zodra het voltage weer naar het normale bereik zakt, wordt de functie Bescherming tegen overspanning automatisch uitgeschakeld en wordt de normale werking van de oven hersteld. De functie Bescherming tegen overspanning kan het kookproces onderbreken.

1) ** staat voor elk willekeurig getal.





technische gegevens

TECHNISCHE GEGEVENS

Voedingsbron		230 V ~ 50 Hz
Inhoud (bruikbare capaciteit)		70 ℓ
Afgegeven vermogen		MAX 3650 W
Gewicht	Netto	circa 38 kg
	Bruto	circa 43 kg
Afmetingen (B x H x D)	Buitenzijde	595 x 595 x 566 mm
	Ovenruimte	440 x 365 x 405 mm





memo





memo





memo





VRAGEN OF OPMERKINGEN

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

Codenr.: DG68-00447C





NV6787BPZSR

Einbauofen

Benutzerhandbuch

**Planet
First** **100%
Recycled Paper**

Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Wenn Sie umfassenderen Service wünschen, registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register

SAMSUNG





Arbeiten mit dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen SAMSUNG-Einbauofen entschieden haben.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen.

Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Ofens Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen und halten Sie sie für spätere Nutzung bereit.

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:



ACHTUNG oder VORSICHT



Wichtig



Hinweis

Sicherheitsmaßnahmen

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

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

Schließen Sie den Ofen nicht an, wenn er beim Transport beschädigt wurde.

- Dieses Haushaltsgerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät versuchen Sie nicht, es zu benutzen.
- Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können Sie und andere erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Ofen repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstcenter oder Ihrem Händler in Verbindung.
- Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem zugelassenen Servicebetrieb erhältlich ist. (Nur Geräte mit fest installiertem Netzanschluss)
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. (Nur Geräte mit Netzkabel)
- Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht den Ofen berühren.
- Der Ofen wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder eine zugelassene Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals mehrere Mehrfachstecker oder Verlängerungsschnüre.
- Der Typenschild befindet sich an der rechten Seite der Klappe.
- Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder beim Reinigen ausgeschaltet werden.
- Geben Sie Acht, wenn Sie elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe dem Herd stecken.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

2_ Arbeiten mit dieser Bedienungsanleitung





 **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie kleine Kinder deshalb fern, um Verbrennung zu verhindern.

 **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Ofens nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

 **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.

SICHERHEIT IM BETRIEB

- Dieser Ofen ist nur für das Kochen im Haushalt ausgelegt.
- Während des Betriebs werden die inneren Oberflächen des Ofens so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Ofens, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.
- Lagern Sie kein entflammbares Material im Ofen.
- Die Ofenflächen werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.
- Passen Sie beim Kochen auf, wenn Sie die Ofenklappe öffnen. Heißluft und Dampf können schnell aus dem Ofen austreten.
- Wenn Sie Gerichte mit Alkohol kochen, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten, und dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Ofens in Kontakt kommt.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.
- Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn der Ofen in Gebrauch ist.
- Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Kuchenblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.
- Gießen Sie kein Wasser auf den Ofenboden, wenn dieser heiß ist. Dies könnte Schäden der Emailloberfläche verursachen.
- Die Ofenklappe muss während des Kochens geschlossen sein.
- Verkleiden Sie den Ofenboden nicht mit Aluminiumfolie, und stellen Sie keine Kuchenbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie sperrt die Hitze aus, sodass es zu Schäden an den Emailloberflächen und zu schlechten Kochergebnissen kommen kann.
- Obstsaften hinterlassen auf den Emailloberflächen des Ofens Flecke, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen. Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Tropfpfanne.
- Stellen Sie keine Backwaren auf die offene Ofenklappe.
- Kleinere Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür darauf, dass sich keine Kinder in der Nähe aufhalten, da diese andernfalls gegen die Tür laufen oder sich die Finger in der Gerätetür quetschen könnten.
- Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Ofens nicht berühren.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen, und damit das Glas zerbrechen lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.
- Während des Reinigungsprogramms können die Oberflächen heißer als üblich werden und deshalb sollten Sie Kinder fernhalten.
- Verschüttetes muss vor dem Reinigen entfernt werden und im Reinigungshandbuch angegebene Utensilien können beim Reinigen im Ofen gelassen werden.





- Wenn dieses Gerät über eine Dampf- oder Selbstreinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor der Dampfreinigung oder Selbstreinigung aus dem Ofen entfernen.
- Wenn dieses Gerät über eine Selbstreinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Selbstreinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden.
- Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.
- Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

 **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, selbst wenn Sie mit dem Kochen fertig sind.

 **WARNUNG:** Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Nahrungsmittel im Ofen zubereiten.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

Entsorgung des Verpackungsmaterials

- Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig.
- Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien im entsprechenden Behälter bei Ihrer örtlichen Annahmestelle.

Entsorgen von Altgeräten

 **WARNUNG:** Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts machen Sie es bitte betriebsuntüchtig, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann.

Zu diesem Zweck trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und entfernen das Netzkabel.

Für den Umweltschutz ist es wichtig, dass Altgeräte auf ordnungsgemäße Weise entsorgt werden.

- Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.
- Information über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTRO- UND ELEKTRONIKSCHROTT)

(In den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

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

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

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

4_ Sicherheitsmaßnahmen



Inhalt

INSTALLIEREN DES OFENS	6	Sicherheitshinweise für den Installateur
	6	Einbau in einen Unterschränk
	8	Anschließen an das Netz
BAUTEILE UND FUNKTIONEN	9	Herd
	10	Steuerelemente des Ofens
	10	Zubehör
	12	Verwenden des Zubehörs
	13	Spezialfunktionen
VOR DEM ERSTEN KOCHEN	14	Einstellen der Uhrzeit
	15	Erstreinigung:
VERWENDEN DES OFENS	16	Einstellen des Teilerbetriebs
	19	Einstellen der Ofentemperatur
	20	Garzeit
	21	Ausschalten des Ofens
	22	Küchentimer
	22	Lampentaste
	23	Kindersicherung
	23	Ausschalten des Signaltons
	24	Ofenfunktionen
	32	Testgeschirr
	33	Automatische Kochprogramme
REINIGUNG UND PFLEGE	41	Dampfreinigung
	43	Schnelltrocknen
	43	Das Äußere des Ofens
	43	Das Innere des Ofens
	43	Zubehör
	44	Reinigen der Ofenklappe
	47	Seitliche Schienen
	48	So reinigen Sie das obere Heizelement (Zubehör)
	49	Austauschen der Lampe
GARANTIE UND SERVICE	50	Häufig gestellte Fragen und Fehlerbehebung
TECHNISCHE DATEN	52	Technische Daten



Installieren des Ofens



Die Elektroinstallation dieses Ofens darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden.

Der Ofen muss entsprechend der mitgelieferten Anleitung installiert werden.

Entfernen Sie nach der Installation die Vinylschutzfolie von der Klappe.

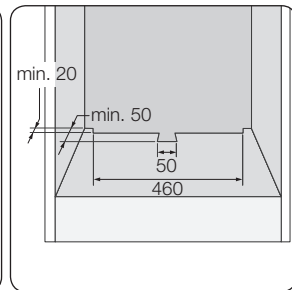
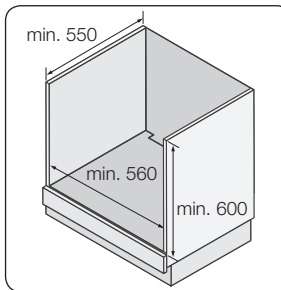
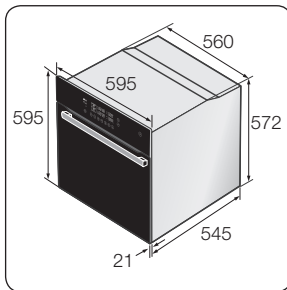
Entfernen Sie nach der Installation die Schutzfolie von den Innenflächen des Ofens.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

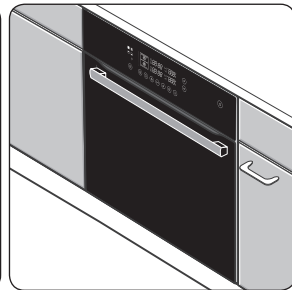
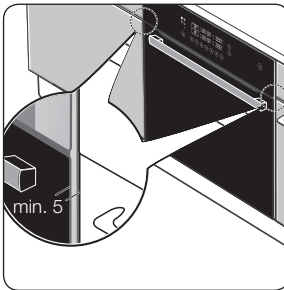
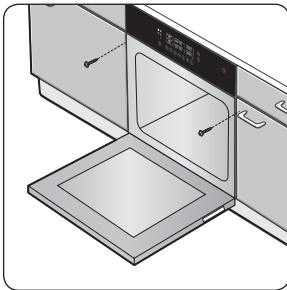
- Die Installation muss Schutz vor Berührung von Strom führenden Teile gewährleisten.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

EINBAU IN EINEN UNTERSCHRANK

- Beachten Sie die Mindestabstände.



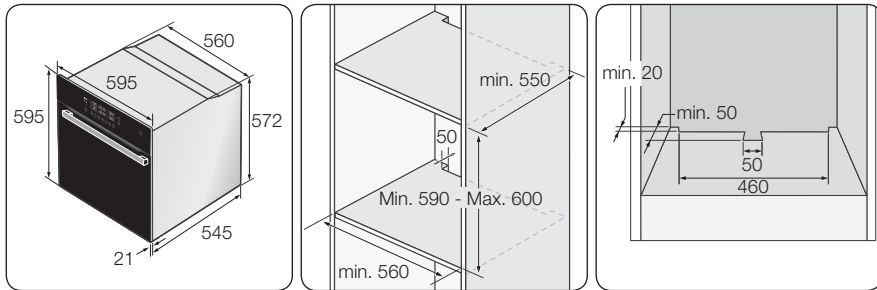
- Sichern Sie den Ofen auf beiden Seiten mit Schrauben.



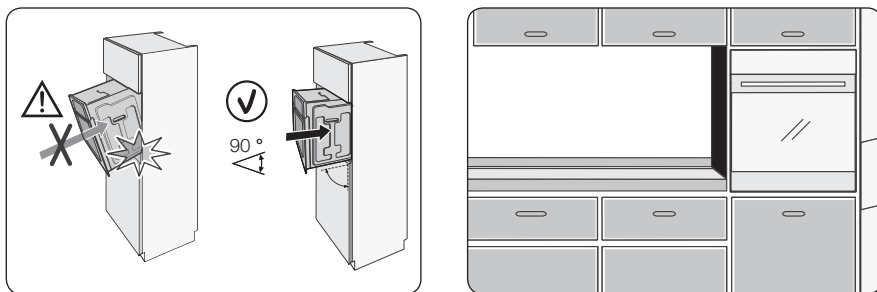


EINBAU IN EINEN HOCHSCHRANK

- Beachten Sie die Mindestabstände.



- Achten Sie beim Einschieben des Ofens auf den richtigen Ausrichtungswinkel.



01 INSTALLIEREN DES OFENS

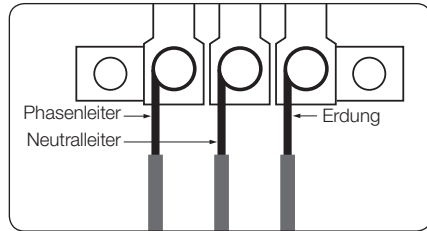




ANSCHLIESSEN AN DAS NETZ

Die elektrischen Anschlüsse müssen gemäß den Angaben der Anschlussplatte auf der Rückseite des Geräts von einem Elektroinstallateur vorgenommen werden. Dieser Installateur muss gewährleisten, dass das Gerät entsprechend den Anschlussanweisungen und den örtlichen Bestimmungen angeschlossen wird.

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



Wenn das Netz angeschlossen ist, wird die Elektronik des Ofens initialisiert. Dabei wird die Beleuchtung für einige Sekunden ausgeschaltet. Das Elektrokabel (H05 RR-F oder H05 W-F; min 1,5 m, 1,5 - 2,5 mm²) muss ausreichend lang sein, damit es an den Ofen angeschlossen werden kann, auch wenn dieser auf dem Boden vor seinem Einbauschrank steht.

Öffnen Sie die hintere Verkleidung des Ofens, und entfernen Sie die Verbindungsschraube und die Kabelklemme ehe Sie die Strom führenden Drähte in die entsprechenden Anschlussklemmen einführen.

Die Erdung muss an die (⏏)-Klemme des Ofens angeschlossen werden.

Wenn der Ofen mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss dieser Stecker auch nach dem Einsetzen des Ofens zugänglich bleiben.

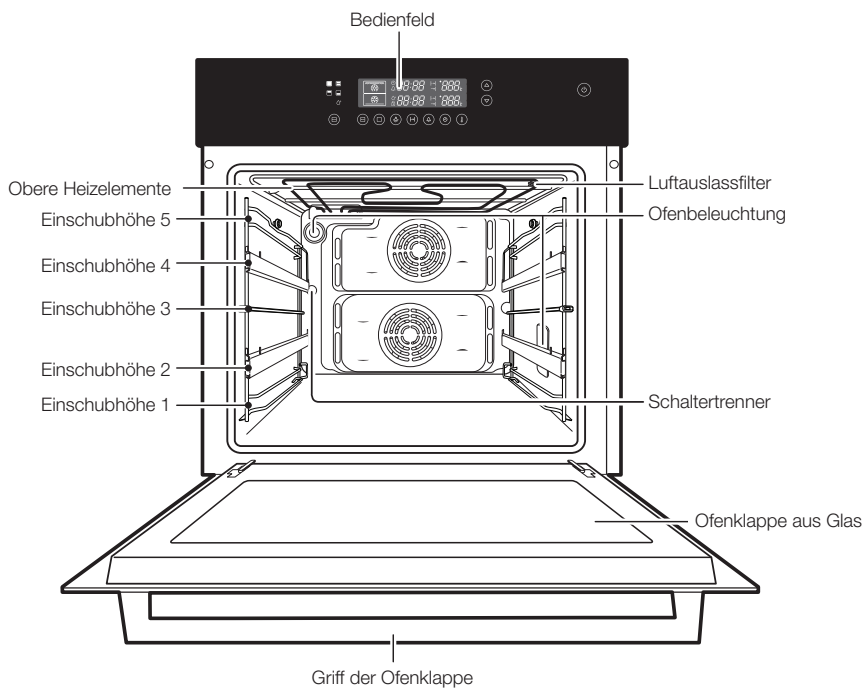
Wir übernehmen keine Haftung bei Unfällen, die auf fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen ist.





Bauteile und Funktionen

HERD



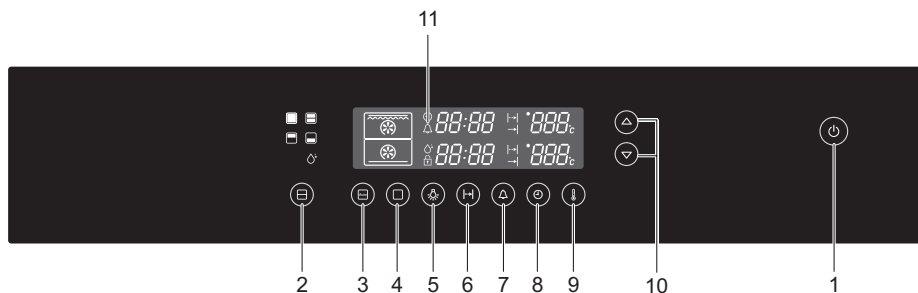
02 BAUTEILE UND FUNKTIONEN



Die Einschubhöhen sind von unten nach oben nummeriert.
Die Einschubhöhen 4 und 5 werden hauptsächlich mit der Grillfunktion verwendet.
Die für Ihr Gericht geeignete Einschubhöhe finden Sie in den Zubereitungshinweisen
in diesem Handbuch.



STEUERELEMENTE DES OFENS



- | | |
|-------------------------|---------------------|
| 1. Ein/Aus-Taste | 7. Küchentimer |
| 2. Kammerwahltaste | 8. Uhrzeit |
| 3. Automatisch erhitzen | 9. Temperatur |
| 4. Kochmodus | 10. Zeit/Temperatur |
| 5. Lampentaste | 11. Info-Anzeige |
| 6. Garzeit | |

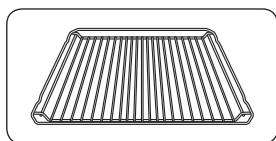


Ein/Aus-Taste

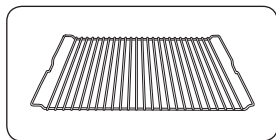
Durch Drücken dieser Taste schalten Sie den Ofen ein bzw. aus. Sobald Sie die Ein/Aus-Taste drücken, leuchten die Tasten und die Anzeige wird ausgeschaltet. Anschließend sind alle Tasten bis auf die Ein/Aus-Taste deaktiviert. Wenn Sie die Ein/Aus-Taste drücken, leuchten die anderen Tasten wieder und die Anzeige wird erneut eingeschaltet. Demzufolge sind alle Tasten aktiviert.

ZUBEHÖR

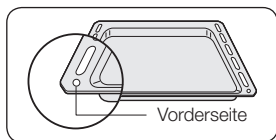
Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Ofens enthalten:



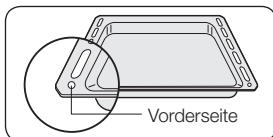
1. **Gitterrost** (Zubehör) für Teller, Kuchenformen, Brat- und Grillbehälter.



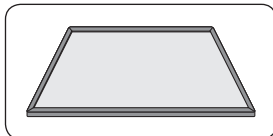
2. **Gitterrost** (Zubehör) zum Braten.



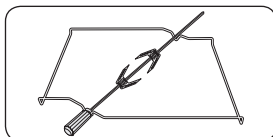
3. **Backblech** (Zubehör) für Kuchen und Biskuit.



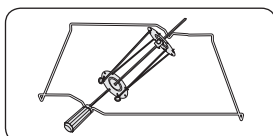
4. **Tropfpfanne** (Zubehör) zum Braten und Auffangen von Bratensaft oder tropfendem Fett.



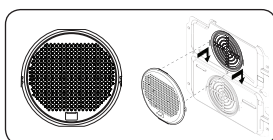
5. **Teiler** (Zubehör) für die Zubereitung im Doppelkammerbetrieb, in der unteren und oberen Kammer. Schieben Sie den Teiler in Einschub 3. An der Rückwand des Garraums befindet sich ein Fühler, der die Anwesenheit des Teilers feststellt. Schieben Sie den Teiler ganz bis zum Ende ein.



6. **Grillspieß** (Zubehör) 2 Haltegabeln, ein abnehmbarer Griff und eine Halterung, die in den 3. Einschub von unten kommt. Zum Grillen am Spieß stecken Sie den Spieß in die Öffnung an der Rückwand im Garraum des Ofens. Schieben Sie die Tropfpfanne in Einschub 1, wenn Sie den Spieß verwenden.



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



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



Anwendung:

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



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

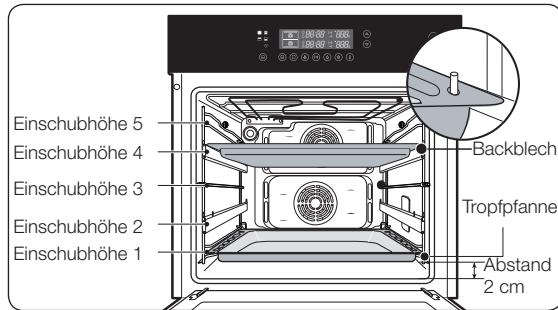




VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

Kuchenblech, Tropfpfanne und Gittergrill müssen korrekt in die seitlichen Führungsschienen eingeführt werden. Wenn Sie das fertige Gericht aus dem Ofen herausnehmen, achten Sie besonders auf heiße Kochgeräte und Oberflächen.

Beispiel : Einschubhöhe 1: Tropfpfanne
Einschubhöhe 4: Backblech



Wenn Sie die Tropfpfanne oder das Kuchenblech benutzen, um Flüssigkeiten aufzufangen, die von den kochenden Gerichten heruntertropfen, stellen Sie sicher, dass die Pfanne oder das Blech richtig in die seitlichen Führungsschienen eingesetzt ist. Wenn diese Teile die untere Fläche des Ofens berühren, kann die Emailleoberfläche beschädigt werden. Bleche und Pfannen auf Einschubhöhe 1 sollten einen Mindestabstand von 2 cm zur unteren Fläche des Ofens aufweisen.

Teiler, Gittergrill, Backblech und Tropfpfanne

Anordnen des Teilers

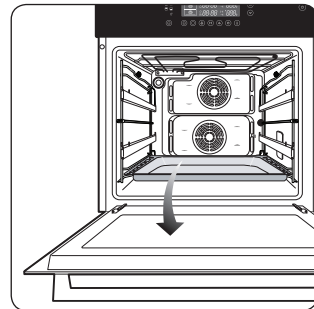
Schieben Sie den Teiler in Einschub 3 des Ofens.

Anordnen des Gittergrills

Schieben Sie den Gittergrill in den gewünschten Einschub.

Anordnen des Backblechs oder der Tropfpfanne

Schieben Sie das Kuchenblech und/oder die Tropfpfanne in den gewünschten Einschub.



WARNUNG: Wenn Sie im Teilerbetrieb mit Ober-, Unter- und Doppelkammer kochen möchten, müssen Sie den Teiler einschieben.





SPEZIALFUNKTIONEN

Der Ofen wird mit den folgenden Spezialfunktionen geliefert.

Teilermodi

Mit eingeschobenem Teiler kann in zwei getrennten Kammern unabhängig voneinander gekocht werden. Dies ist nicht nur bedienungsfreundlich, sondern spart auch Energie.

Dampfreinigung

Die Selbstreinigungsfunktion des Ofens nutzt Dampfenergie, um Fett- und Kochrückstände zu entfernen und den Garraum des Ofens auf sichere Weise zu reinigen.

Sicherheitsabschaltung

Wenn keine Kochzeit angegeben wird, schaltet sich der Ofen nach Ablauf folgender Zeiten selbsttätig ab.

Abschaltzeiten bei verschiedenen Temperatureinstellungen

Unter 105 °C	16 Stunden
Von 105 °C bis 240 °C	8 Stunden
Von 245 °C bis 300 °C	4 Stunden

Die Elektrik dieses Ofens verfügt über eine Thermoabschaltung. Wenn der Ofen übermäßig hohe Temperaturen erreicht, schaltet das System die Stromversorgung der Heizelemente für eine gewisse Zeit ab.

Kühlungsventilator

Während des Kochens ist es normal, dass Heißluft aus dem Entlüftungsschlitze auf der Vorderseite des Ofens austritt.

Der Kühlungsventilator bleibt auch nach dem Ausschalten des Ofens eingeschaltet. Er wird nach 25 Minuten ausgeschaltet, oder wenn die Innentemperatur im Ofen auf 60 °C gefallen ist.



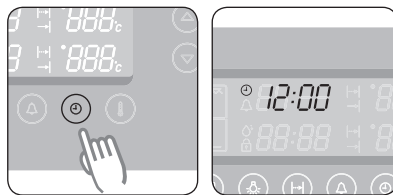
Vor dem ersten Kochen

EINSTELLEN DER UHRZEIT

Stellen Sie nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz noch vor dem ersten Einsatz die Uhrzeit ein.

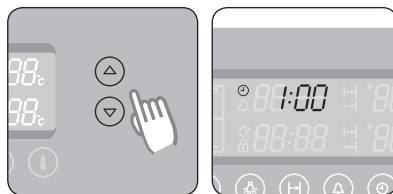
- 1** Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit**.

Die Anzeigen „⌚“ und „12: “ beginnen zu blinken.



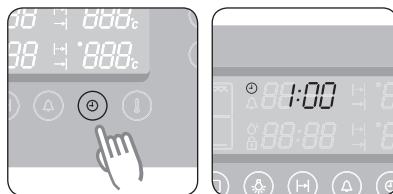
- 2** Stellen Sie die Stunde durch Drehen am Auswahlschalter für **Zeit/Temperatur** ein.

Beispiel: Einstellen der Uhrzeit „1:30“
Warten Sie etwa 10 Sekunden. Die Uhr hört auf zu blinken, und es wird die aktuell eingestellte Uhrzeit angezeigt.

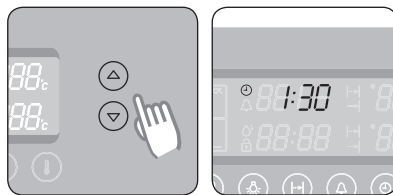


- 3** Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit**.

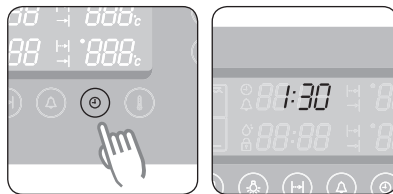
Die Anzeigen „⌚“ und „:00“ beginnen zu blinken.



- 4** Stellen Sie die Minuten durch Drehen am Auswahlschalter für **Zeit/Temperatur** ein.
„⌚“ beginnt zu blinken.



- 5** Drücken Sie die Taste zum Konfigurieren der **Uhrzeit**, um das Einstellen der Uhr zu beenden, oder warten Sie etwa 10 Sekunden. „⌚“ wird nicht mehr angezeigt, und „30“ hört auf zu blinken. In der Anzeige wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können das Gerät nun einsetzen.





ERSTREINIGUNG:

Reinigen Sie den Ofen gründlich, ehe Sie ihn zum ersten Mal verwenden.



Verwenden Sie keine scharfen oder schleifenden Reinigungsmittel. Die Oberfläche des Ofens könnte dadurch beschädigt werden. Bei Öfen mit Emaillefront verwenden Sie handelsübliche Reinigungsmittel.

So reinigen Sie den Ofen:

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

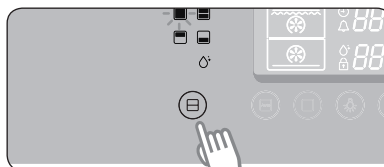
Kontrollieren Sie, ob die Uhr korrekt eingestellt ist. Entfernen Sie das Zubehör, und betreiben Sie den Ofen im Umluftbetrieb 1 Stunde lang bei 200 °C, ehe Sie ihn verwenden. Dabei entsteht ein unverwechselbarer Geruch. Dies ist normal, stellen Sie aber sicher, dass Ihre Küche in dieser Vorbereitungszeit gut belüftet ist.

Verwenden des Ofens

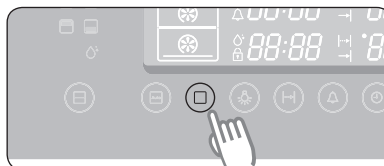
EINSTELLEN DES TEILERBETRIEBS

Setzen Sie den Teiler für die Zubereitung im Doppelkammerbetrieb, in der oberen oder unteren Kammer ein. Nehmen Sie den Teiler heraus, wenn Sie den Einfachbetrieb nutzen möchten. Anschließend wählen Sie mit Hilfe der **Kammerwahltaste** die gewünschte Betriebsart aus. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

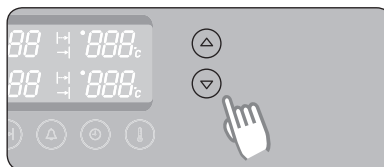
1. Wählen Sie mit der **Kammerwahltaste** die gewünschte Ofenkammer aus.



2. Drücken Sie die Taste zum Auswählen des **Kochmodus**. (Bei Einfachbetrieb können Sie diesen Schritt überspringen.)



3. Wählen Sie durch Drehen am Drehrad für **Zeit /Temperatur** die gewünschte Ofenfunktion aus. Wenn 3 Sekunden lang keine Einstellungen vorgenommen werden, startet der Ofen automatisch mit der gewählten Betriebsart und Funktion.



Teilermodi

Teiler-modus	Markierung	Ofenfunktion	Teiler einschieben	Hinweise zur Nutzung
Obere Kammer		1. Umluft 2. Oberhitze mit Umluft 3. Großer Grill	Ja	Diese Betriebsart spart Energie und Zeit, wenn Sie kleine Mahlzeiten zubereiten.
Doppelkammer		Obere und untere Kammer Teilerfunktion	Ja	Sie können zwei Gerichte mit unterschiedlicher Temperatur gleichzeitig kochen.



Teiler-modus	Markierung	Ofenfunktion	Teiler einschieben	Hinweise zur Nutzung
Untere Kammer		1. Umluft 2. Unterhitze und Umluft	Ja	Diese Betriebsart spart Energie und Zeit, wenn Sie kleine Mahlzeiten zubereiten.
Einfachbetrieb		1. Umluft 2. Oberhitze mit Umluft 3. Normalbetrieb 4. Großer Grill 5. Kleiner Grill 6. Unterhitze und Umluft	Nein	
Dampfreinigungsmodus			Nein	

Obere Kammer

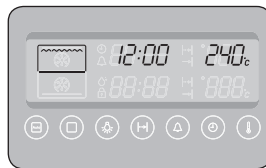
Nur der obere Heizstab ist in Betrieb. Der Teiler sollte eingeschoben sein.



Umluft



Oberhitze mit Umluft



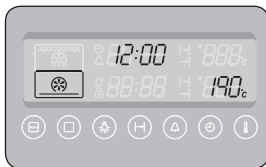
Großer Grill

Untere Kammer

Nur der untere Heizstab ist in Betrieb. Der Teiler sollte eingeschoben sein.



Umluft



Unterhitze und Umluft





Doppelkammer

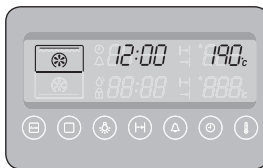
Obere und untere Kammer sind zugleich in Betrieb. Es kann eingestellt werden, welche Betriebsart zuerst aktiviert werden soll. Wenn im Doppelkammerbetrieb ein Gericht fertig ist, und Sie möchten die Garzeit oder Kochtemperatur in der anderen Kammer ändern, wählen Sie die zu verwendende Kammer (obere oder untere) durch Drücken der **Kammerwahl Taste** aus. Der Teiler sollte eingeschoben werden.

Doppelkammerbetrieb 1

Die obere Kammer nimmt zuerst den Betrieb auf. Wenn die Taste zum Auswählen des **Kochmodus** gedrückt wird oder seit dem Einstellen der oberen Kammer mehr als 15 Sekunden ohne weitere Einstellung vergangen sind, dann startet der Ofen die untere Kammer.



Umluft



Oberhitze mit Umluft



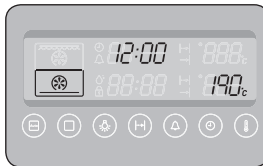
Großer Grill

Doppelkammerbetrieb 2

Auch wenn mit der oberen Kammer gestartet wird, wechselt der Ofen zur unteren Kammer, wenn die Taste zum Auswählen des **Kochmodus** gedrückt wird, oder seit dem Einstellen der oberen Kammer mehr als 15 Sekunden ohne weitere Einstellung vergehen. Obere und untere Kammer sind zugleich in Betrieb.



Umluft



Unterhitze und Umluft



Überspannungsschutz

- Diese Funktion schützt das Gerät vor Spannungsspitzen.
- Wenn eine große Spannungsspitze eintritt, wird ein Alarm ausgelöst und im Display wird die Meldung „-UP-“ angezeigt. Der Heizkörper, die Beleuchtung, der Umluftmotor und die Spießfunktion werden deaktiviert.
- Der Überspannungsschutz kann zu einer Unterbrechung des Garvorgangs führen.
- Sobald die Spannung wieder auf einen normalen Wert sinkt, wird der Überspannungsschutz automatisch deaktiviert und der Ofen nimmt den normalen Betrieb wieder auf.





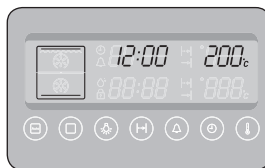
Einfachbetrieb



Umluft



Oberhitze mit Umluft



Normalbetrieb



Großer Grill



Kleiner Grill

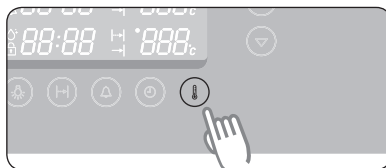


Unterhitze und Umluft

EINSTELLEN DER OFENTEMPERATUR

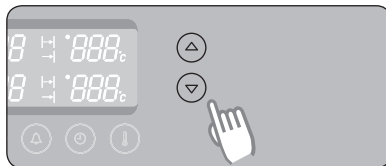
Im Einfachbetrieb sowie bei Betrieb mit oberer und unterer Kammer

1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Temperatur**.



2. Stellen Sie mit Hilfe der Taste für **Zeit/Temperatur** die Temperatur in Schritten von 5 °C ein.

Einfachbetrieb (Großer & kleiner Grill)	40 °C - 250 °C (40 °C - 270 °C)
Obere Kammer	40 °C - 250 °C
Untere Kammer	40 °C - 250 °C



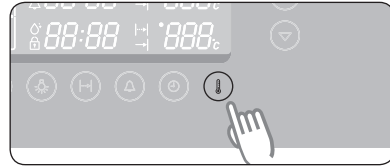
Die Temperatur kann während des Garvorgangs verändert werden. In den Einstellungen für den Backofenmodus werden die oberen und unteren Heizelemente ein- bzw. ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.





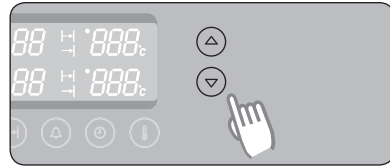
Doppelkammer

1. Drücken Sie einmal die Taste zum Einstellen der **Temperatur** (obere Kammer).
Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Temperatur** zweimal (untere Kammer).



2. Stellen Sie mit Hilfe der Taste für **Zeit/Temperatur** die Temperatur in Schritten von 5 °C ein.

Obere Kammer (Großer Grill)	170 °C - 250 °C (200 °C - 250 °C)
Untere Kammer	170 °C - 250 °C



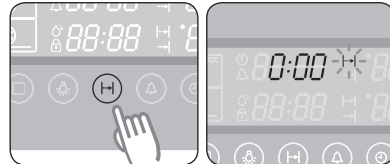
 Die Temperatur kann während des Garvorgangs verändert werden.

GARZEIT

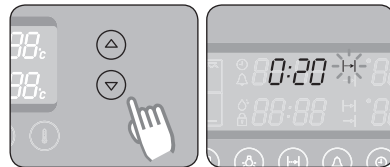
Die Garzeit kann während des Garvorgangs eingestellt werden.

Im Einfachbetrieb sowie bei Betrieb mit oberer und unterer Kammer

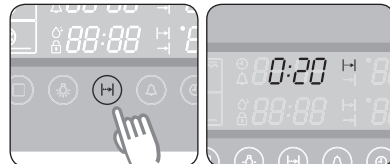
1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit**.
„|“ beginnt zu blinken.



2. Stellen Sie mit Hilfe der Taste für **Zeit/Temperatur** die gewünschte Garzeit ein.



3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit**.
Der Ofen läuft dann automatisch während der eingestellten Garzeit, sofern nicht die Taste zum Einstellen der **Garzeit** innerhalb von 5 Sekunden erneut gedrückt wird.



 Während der Zubereitung können Sie die zuvor eingestellte Garzeit mit Hilfe der Taste für **Zeit/Temperatur** ändern, um bessere Ergebnisse zu erzielen.

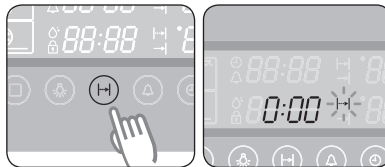




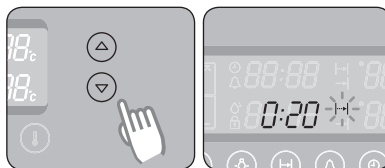
Doppelkammer

Sie können die Garzeiten für Ober- und Unterkammerbetrieb mit der Tasten zum Einstellen von Garzeit und Zeit/Temperatur auswählen.

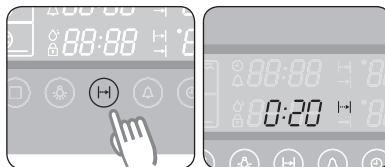
1. Drücken Sie zweimal die Taste zum Einstellen der **Garzeit**. (untere Kammer)
„H“ beginnt zu blinken.



2. Stellen Sie mit Hilfe der Taste für **Zeit/ Temperatur** die gewünschte Garzeit ein.



3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit**.
Der Ofen läuft dann automatisch während der eingestellten Garzeit, sofern nicht die Taste zum Einstellen der **Garzeit** innerhalb von 5 Sekunden erneut gedrückt wird.



 Während der Zubereitung können Sie die zuvor eingestellte Garzeit mit Hilfe der Taste für **Zeit/Temperatur** ändern, um bessere Ergebnisse zu erzielen.

AUSSCHALTEN DES OFENS

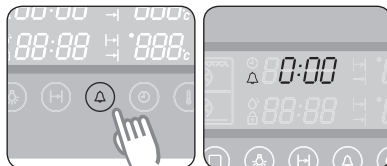
Zum Ausschalten des Ofens drücken Sie die **Ein/Aus-Taste**.



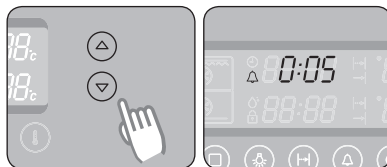


KÜCHENTIMER

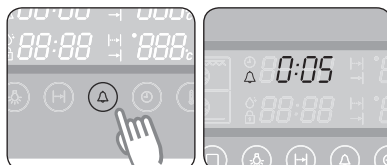
1. Drücken Sie einmal die Taste für den **Küchentimer**. „“ blinkt.



2. Stellen Sie mit Hilfe der Taste für **Zeit/Temperatur** die gewünschte Zeit ein.
Beispiel: 5 Minuten



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



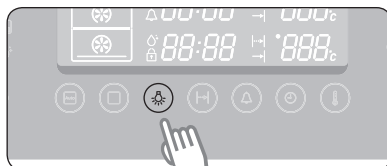
-  Drücken Sie die Taste für den **Küchentimer** 2 Sekunden lang, um den Timer abzubrechen.

LAMPENTASTE

Drücken Sie die **Lampentaste** einmal, um die Beleuchtung anzuschalten, und zweimal, um sie auszuschalten.

-  Die untere Beleuchtung ist als Zubehör erhältlich.

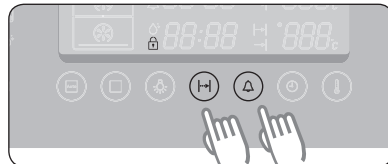
Drücken Sie die **Lampentaste** einmal für volle Beleuchtung, zweimal für Oberlicht, dreimal für Unterlicht und viermal, um sie auszuschalten.



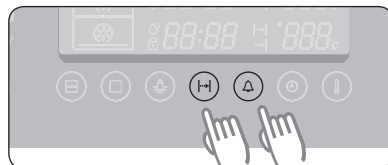


KINDERSICHERUNG

1. Halten Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit** und die Taste für den **Küchentimer** 3 Sekunden lang gedrückt. In der Anzeige erscheint „“.



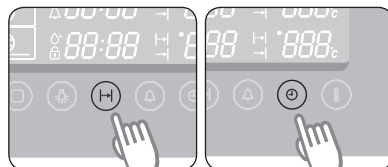
2. Halten Sie erneut die Taste zum Einstellen der **Garzeit** und die Taste für den **Küchentimer** 3 Sekunden lang gedrückt, um die Sperre freizugeben.



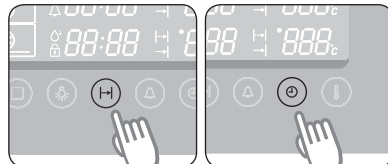
-  Bei aktivierter Kindersicherung sind alle Tasten außer der **Ein/Aus-Taste** deaktiviert. Die Sperre ist aktiv, egal ob der Ofen in Betrieb ist oder nicht.

AUSSCHALTEN DES SIGNALTONS

1. Wenn Sie den Signalton ausschalten möchten, halten Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit** und die Taste für die **Uhrzeit** 3 Sekunden lang gedrückt.



2. Wenn Sie den Signalton wieder einschalten möchten, halten Sie erneut die Taste zum Einstellen der **Garzeit** und die Taste für die **Uhrzeit** 3 Sekunden lang gedrückt.





OFENFUNKTIONEN

Der Ofen verfügt über die folgenden Funktionen

Betriebsarten des Ofens

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

Verwenden Sie die Tabellen auf den folgenden Seiten als Richtschnur für das Kochen in diesen Betriebsarten.

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





1. Normalbetrieb

Empfohlene Temperatur: 200 °C

Der Normalbetrieb ist für das Backen und Braten von Gerichten auf einem Blech ideal. Der Ofen hält die eingestellte Ofentemperatur mit Ober- und Unterhitze ein. Es wird empfohlen, den Herd mit Ober- und Unterhitze vorzuheizen.

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



2. Oberhitze mit Umluft

Empfohlene Temperatur: 190 °C

Das obere Heizelement ist in Betrieb, und der Ventilator arbeitet, damit ständig Heißluft umläuft.

Es wird empfohlen, den Herd mit Oberhitze und Umluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schweinekoteletts (1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3	Gitterrost, Tropfpfanne	180 - 200	50 - 65
Schweineschulter in Folie (1000 - 1500 g) Marinieren	2	Backblech	180 - 230	80 - 120
Ganzes Hühnchen (800 - 1300 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2	Gitterrost, Tropfpfanne	190 - 200	45 - 65
Fleisch- oder Fischsteaks (400 - 800 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3	Gitterrost, Tropfpfanne	180 - 200	15 - 35
Hühnchenteile (500 - 1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	4	Gitterrost, Tropfpfanne	200 - 220	25 - 35
Gebratener Fisch (500 - 1000 g) in ofenfester Schüssel Mit Öl bestreichen	2	Gittergrill	180 - 200	30 - 40
Rindfleisch (800 - 1200 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2	Gitterrost, Tropfpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	200 - 220	45 - 60
Entenbrust (300 - 500 g)	4	Gitterrost, Tropfpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	180 - 200	25 - 35





3. Umluft

Empfohlene Temperatur: 170 °C

In dieser Betriebsart können Sie Lebensmittel auf bis zu drei Einschüben backen, und sie ist auch zum Braten geeignet. Beim Kochen wird ein Heizelement auf der Rückwand vom Lüfter angeströmt, so dass sich die Hitze im Ofen verteilt.

Es wird empfohlen, den Herd mit Umluft vorzuheizen.

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



4. Großer Grill

Empfohlene Temperatur: 240 °C

Mit dem großen Grill können Sie große Mengen flacher Nahrungsmittel wie Steaks, Schnitzel und Fisch zubereiten. Diese Funktion ist auch zum Toasten geeignet. In dieser Betriebsart sind sowohl das obere Heizelement als auch der Grill angeschaltet.

Es wird empfohlen, den Ofen mit dem großen Grill vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Würstchen (dünn) 5-10 Stück	4	Gitterrost, Tropfpfanne	220	5-8, wenden, 5-8
Würstchen (dünn) 8 - 12 Stück	4	Gitterrost, Tropfpfanne	220	4 - 6, wenden, 4 - 6
Käsetoast, 5-10 Stück	5	Gittergrill	240	1 - 2, wenden, 1 - 2
Käsetoast, 4 - 6 Stück	4	Gitterrost, Backblech	200	4 - 8
Tiefgefrorene gefüllte Pfannkuchen, russische Art (200 - 500 g)	3	Backblech	200	20 - 30
Rindersteaks (400 - 800 g)	4	Gitterrost, Tropfpfanne	240	8 - 10, wenden, 5 - 7





5. Kleiner Grill

Empfohlene Temperatur: 240 °C

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

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

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

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Tiefgefrorener Backcamembert (2-4à 75 g) In den kalten Ofen legen (vor dem Vorheizen)	3	Gittergrill	200	10 - 12
Tiefgefrorene Baguettes mit Belag (Tomate-Mozzarella, Schinken-Käse)	3	Gitterrost, Backblech	200	15 - 20
Tiefgefrorene Fischstäbchen (300 - 700 g) In den kalten Ofen legen (vor dem Vorheizen) Mit Öl beträufeln	3	Gitterrost, Backblech	200	15 - 25
Tiefgefrorene Fischburger (300 - 600 g) In den kalten Ofen legen, mit Öl beträufeln	3	Backblech	180 - 200	20 - 35
Tiefgefrorene Pizza (300 - 500 g) In den kalten Ofen legen (vor dem Vorheizen)	3	Gitterrost, Backblech	180 - 200	23 - 30



6. Unterhitze und Umluft

Empfohlene Temperatur: 190 °C

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

Es wird empfohlen, den Herd mit Unterhitze und Umluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hefeteigstückchen mit Apfel, tiefgefroren (350 - 700 g)	3	Gittergrill	180 - 200	15 - 20
Kleine gefüllte Blätterteigstücken, tiefgefroren (300 - 600 g) Mit Eigelb bepinseln und in den kalten Ofen legen (vor dem Vorheizen)	3	Backblech	180 - 200	20 - 25
Klopse mit Sauce (250 - 500 g) in ofenfeste Schüssel geben	3	Gittergrill	180 - 200	25 - 35
Blätterteigtaschen (500 - 1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Backblech	180	15 - 23
Cannelloni mit Sauce (250 - 500 g) in ofenfeste Schüssel geben	3	Gittergrill	180	22 - 30
Hefeteigpastete mit Füllung (600 - 1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Backblech	180 - 200	20 - 30
Selbst gebackene Pizza (500 - 1000 g)	2	Backblech	200 - 220	15 - 25
Selbst gebackenes Brot (700 - 900 g)	2	Gittergrill	170 - 180	45 - 55





7. Doppelkammer

Mit der Doppelkammer-Methode können Sie zwei verschiedene Speisen im Ofen zubereiten. Wenn Sie die obere und untere Kammer verwenden, können Sie unterschiedliche Gartemperaturen, Garmethoden und Garzeiten einstellen. Sie können z. B. Steaks grillen und gleichzeitig einen Auflauf backen. Wenn Sie den Teiler einsetzen, können Sie den Auflauf im unteren Teil des Ofens backen, während die Steaks im oberen Teil gegart werden.

Schieben Sie den Teiler immer in Einschub 3 des Ofens, bevor Sie mit dem Garen beginnen.

Vorschlag 1: Garen mit unterschiedlichen Temperaturen

Kammer	Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubereitungs- methode	Temp. (°C)	Zubehör	Dauer (Min.)
Oben	Tiefkühlpizza (300-400 g)	4	Umluft	200-220	Gittergrill	15-25
Unten	Marmorkuchen (500-700 g)	1	Umluft	170-180	Backblech	50-60



In den kalten Ofen legen

Vorschlag 2: Garen mit unterschiedlichen Garmethoden

Kammer	Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubereitungs- methode	Temp. (°C)	Zubehör	Dauer (Min.)
Oben	Hähnchenteile (400-600 g)	4	Oberhitze mit Umluft	200-220	Gitterrost, Tropfpfanne	25-35
Unten	Kartoffelgratin (500-1000 g)	1	Umluft	170-180	Gittergrill	30-40



In den kalten Ofen legen





TESTGESCHIRR

Gemäß EN 60350

1. Backen

Die Backempfehlungen beziehen sich auf den vorgeheizten Ofen.

Schieben Sie die Bleche immer so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschubhöhe	Zubereitungs- methode	Temp. (°C)	Garzeit (Min.)
Butterkeks	Backblech	3	Normalbetrieb	150 - 170	20 - 30
		2	Umluft	150 - 170	35 - 45
	Backblech + Tropfblech	1 + 4	Umluft	150 - 170	35 - 45
Kleiner Kuchen	Backblech	3	Normalbetrieb	160 - 180	15 - 25
		2	Umluft	150 - 170	30 - 35
	Backblech + Tropfblech	1 + 4	Umluft	150 - 170	30 - 40
Fettfreier Biskuit	Springform auf großem Rost (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	2	Normalbetrieb	160 - 180	25 - 35
		2	Umluft	150 - 170	35 - 45
Apfelkuchen mit Hefe (Blech)	Backblech	3	Normalbetrieb	150 - 170	65 - 75
		2	Umluft	150 - 170	70 - 80
	Backblech + Tropfblech	1 + 4	Umluft	150 - 170	75-85
Apfelkuchen	Großer Rost, 2 Springformen * (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet	Normalbetrieb	170 - 190	70 - 90
	Backblech + Großer Rost, 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 + 3	Umluft	170 - 190	80 - 100

* Zwei Kuchen werden auf dem Rost hinten links und vorne rechts angeordnet.

** Zwei Kuchen werden in der Mitte und übereinander angeordnet.





2. Grillen

Heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang mit dem großen Grill vor.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschubhöhe	Zubereitungs- methode	Temp. (°C)	Garzeit (Min.)
Weißbrottoast	Großer Rost	5	Großer Grill	270 °C	1. 1 - 2 2. 1 - 1½
Rindfleisch- Burger * (12 Stück)	Kleiner Rost, Tropfpfanne (zum Auffangen von Flüssigkeit)	4	Großer Grill	270 °C	1. 14 - 16 2. 4 - 6

* Burger (Rindfleisch): Heizen Sie den Ofen 15 Minuten lang mit dem großen Grill vor.

AUTOMATISCHE KOCHPROGRAMME

Beim automatischen Kochen haben Sie die Wahl zwischen 40 automatischen Kochprogrammen zum Kochen, Braten und Backen.

Setzen Sie den Teiler für die Zubereitung im Doppelkammerbetrieb, in der oberen oder unteren Kammer ein.

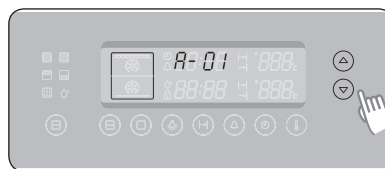
1. Drücken Sie die Taste für **Automatisch erhitzen**.



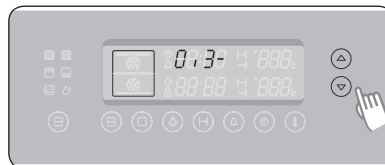
2. Wählen Sie mit Hilfe der Taste zum Einstellen des **Kochmodus** die gewünschte Funktion aus.
(Bei Einfachbetrieb können Sie diesen Schritt überspringen.)



3. Wählen Sie mit Hilfe der Taste zum Einstellen von **Zeit/Temperatur** das gewünschte Rezept aus.
Warten Sie 5 Sekunden.



4. Wählen Sie mit Hilfe der Taste zum Einstellen von **Zeit/Temperatur** das gewünschte Gewicht aus.





Automatische Kochprogramme für Einfachbetrieb

In der folgenden Tabelle sind 25 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt. Diese können nur verwendet werden, wenn Sie mit einer einzigen Kammer arbeiten. Entfernen Sie immer den Teiler. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Die Nahrungsmittel immer in den nicht vorgeheizten Ofen legen.

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/ kg	Zubehör	Einschubhöhe	Empfehlung
1	Tiefkühlpizza	0,3 - 0,6 0,7 - 1,0	Gittergrill	2	Die tiefgefrorene Pizza in die Mitte des Gittergrills legen.
2	Tiefgefrorene Ofenpommes	0,3 - 0,5 (dünn) 0,6 - 0,8 (dick)	Backblech	2	Die tiefgefrorenen Pommes Frites auf dem Backblech verteilen. Die erste Einstellung gilt für dünne Pommes Frites, die zweite für breit geschnittene.
3	Tiefgefrorene Ofenkroketten	0,3 - 0,5 0,6 - 0,8	Backblech	2	Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
4	Hausgemachte Lasagne	0,3 - 0,5 0,8 - 1,0	Gittergrill	3	Eine frische Lasagne zubereiten oder ein Fertigprodukt nehmen und in eine ofenfeste Schüssel geeigneter Größe geben. Die Schüssel in die Mitte des Ofens stellen.
5	Rindersteaks	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Tropfpanne mit Gitterrost	4	Marinierte Rindersteaks nebeneinander auf dem Gitterrost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Die erste Einstellung ist für dünne Steaks geeignet, die zweite für dicke.
6	Rindfleisch	0,6 - 0,8 0,9 - 1,1	Tropfpanne mit Gitterrost	2	Das marinierte Rindfleisch auf den Gitterrost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
7	Schweinefleisch	0,6 - 0,8 0,9 - 1,1	Tropfpanne mit Gitterrost	2	Das marinierte Schweinefleisch auf den Gitterrost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
8	Lammkoteletts	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6	Tropfpanne mit Gitterrost	4	Lammkoteletts marinieren. Die Lammkoteletts auf dem Gitterrost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Die erste Einstellung gilt für dünne Stücke, die zweite für dicke.

34_ Verwenden des Ofens





Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/ kg	Zubehör	Einschubhöhe	Empfehlung
9	Hähnchenteile	0,5 - 0,7 1,0 - 1,2	Tropfpfanne mit Gitterrost	4	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile nebeneinander auf den Gitterrost legen.
10	Ganzes Hähnchen	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3	Tropfpfanne mit Gitterrost	2	Das ganze Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen auf den Gitterrost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
11	Entenbrust	0,3 - 0,5 0,6 - 0,8	Tropfpfanne mit Gitterrost	4	Entenbrust zubereiten und mit der fetten Seite nach oben auf den Rost legen. Die erste Einstellung gilt für eine dünne Entenbrust, die zweite für zwei dicke.
12	Truthahnroulade	0,6 - 0,8 0,9 - 1,1	Tropfpfanne mit Gitterrost	4	Truthahnroulade auf den Gitterrost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
13	Gedämpfter Fisch	0,5 - 0,7 0,8 - 1,0	Gittergrill	2	Fisch abspülen und reinigen (Forelle, Zander, Brasse). Kopf an Schwanzflosse in eine ovale ofenfeste Glasform legen. 2 - 3 Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Mit dem Deckel abdecken.
14	Gebratener Fisch	0,5 - 0,7 0,8 - 1,0	Tropfpfanne mit Gitterrost	4	Die Fische Kopf an Schwanzflosse auf den Gitterrost legen. Die erste Einstellung gilt für 2 Fische, die zweite für 4. Dieses Programm ist für ganze Fische wie Forelle, Zander oder Dorade geeignet.
15	Lachssteaks	0,3 - 0,4 0,7 - 0,8	Tropfpfanne mit Gitterrost	4	Lachssteaks auf den Gitterrost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
16	Ofenkartoffeln	0,4 - 0,5 0,8 - 1,0	Backblech	2	Kartoffeln abspülen und halbieren. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Die erste Einstellung gilt für kleine Kartoffeln (je 100 g) und die zweite für große Ofenkartoffeln (je 200 g).



Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/ kg	Zubehör	Einschubhöhe	Empfehlung
17	Gebratenes Gemüse	0,4 - 0,5 0,8 - 1,0	Tropfpfanne	4	Gemüse, z. B. Zucchini- oder Auberginenscheiben, Pilze oder Kirschtomaten, in die Tropfpfanne geben. Mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben.
18	Gemüsegratin	0,4 - 0,6 0,8 - 1,0	Gittergrill	2	Gemüsegratin in einer runden ofenfesten Form zubereiten. Die Schüssel in die Mitte des Ofens stellen.
19	Marmorkuchen	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Gittergrill	2	Den Teig in eine gebutterte Napfkuchenform geeigneter Größe geben.
20	Obstkuchenboden	0,3 - 0,4 (groß) 0,2 + -0,3 (Törtchen)	Gittergrill	2	Den Teig in eine gebutterte Springform geben. Die erste Einstellung gilt für einen Tortenboden, die zweite für 5 - 6 kleine Törtchen.
21	Biskuit	0,4 - 0,5 (mittelgroß) 0,2 - 0,3 (klein)	Gittergrill	2	Teig auf ein rundes schwarzes Backblech legen. Die erste Einstellung gilt für ein Backblech mit 26 cm Durchmesser und die zweite für ein Backblech mit 18 cm Durchmesser.
22	Muffins	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Gittergrill	2	Den Teig in eine schwarze Backform aus Metall für zwölf Muffins geben. Die erste Einstellung gilt für kleine Muffins, die zweite für große.
23	Brot	0,7 - 0,8 (weiß) 0,8 - 0,9 (Vollkorn)	Gittergrill	2	Bereiten Sie den Teig nach den Angaben des Herstellers zu und geben Sie ihn in eine schwarze Rechteckform (Länge: 25 cm). Die erste Einstellung gilt für Weißbrot (0,7 - 0,8 kg) und die zweite (0,8 - 0,9 kg) für Vollkornbrot.
24	Hausgemachte Pizza	1,0 - 1,2 1,3 - 1,5	Backblech	2	Die Pizza auf das Blech legen. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag. Wir empfehlen die Einstellung 1 (1,0 - 1,2 kg) für Pizzas mit dünnen Böden und Einstellung 2 (1,3 - 1,5 kg) für Pizzas mit viel Belag.

36_ Verwenden des Ofens





Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/ kg	Zubehör	Einschubhöhe	Empfehlung
25	Hefeteig gehen lassen	0,3 - 0,5 0,6 - 0,8	Gittergrill	2	Die erste Einstellung gilt für Pizzateig. Die zweite Einstellung ist für Kuchenteig mit Hefe und für Brotteig geeignet. Den Teig in ein großes, rundes und hitzefestes Gefäß geben und mit Frischhaltefolie abdecken.

Automatikprogramme für Betrieb mit oberer Kammer

In der folgenden Tabelle sind 5 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Die Nahrungsmittel immer in den nicht vorgeheizten Ofen legen.

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



Automatikprogramme für Betrieb mit unterer Kammer

In der folgenden Tabelle sind 5 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Legen Sie die Nahrungsmittel, sofern kein Vorheizen des Ofens empfohlen wird, stets in den kalten Ofen.

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





Automatikprogramme für Doppelbetrieb

Setzen Sie den Teiler in den Ofen ein, bevor Sie den Doppelbetrieb verwenden. In der folgenden Tabelle sind 5 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen mit dem Doppelkammerbetrieb aufgeführt. Mit Hilfe dieser Programme können Sie gleichzeitig Ihr Hauptgericht und die Beilage oder Ihr Hauptgericht und Ihren Nachtisch zubereiten. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Die Nahrungsmittel immer in den nicht vorgeheizten Ofen legen.

Nummer	Kammer	Nahrungsmittel	Gewicht/ kg	Zubehör	Einschub- höhe	Empfehlung
1	Oben	Hähnchenteile	0,3 - 0,5 0,8 - 1,0	Tropfpfanne mit Gitterrost	4	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Teile mit der Hautseite nach oben auf den Gitterrost legen.
	Unten	Kartoffelgratin	0,4 - 0,6 0,8 - 1,0	Gittergrill	1	Feuerfestes Gefäß verwenden. In die Mitte des Gittergrills stellen.
2	Oben	Gebratenes Gemüse	0,4 - 0,5 0,7 - 0,8	Tropfpfanne	4	Das geschnittene Gemüse, wie z. B. Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Pilze, Fenchel, Auberginen und Tomaten, in die Tropfpfanne geben. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen.
	Unten	Pizzabrot	0,1 - 0,2 0,3 - 0,4	Backblech	1	Das Pizzabrot auf das Blech legen. Backpapier verwenden.
3	Oben	Gebratener Fisch	0,3 - 0,5 0,6 - 0,8	Tropfpfanne mit Gitterrost	4	Ganze Fische, wie z. B. Forelle, Brasse, Zander oder Scholle, waschen und putzen, Zitronensaft, Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Hautseite mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Auf den Gitterrost legen.
	Unten	Potato-Wedges	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6	Backblech	1	Die Kartoffeln waschen und schälen. In Kartoffelschiffchen schneiden bzw. kleine Kartoffeln halbieren. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen.





Nummer	Kammer	Nahrungsmittel	Gewicht/ kg	Zubehör	Einschub- höhe	Empfehlung
4	Oben	Gebratene Entenbrust	0,3 - 0,5 (1 - 2, dünn) 0,6 - 0,8 (2 dicke)	Tropfpfanne mit Gitterrost	4	Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost legen. Die erste Einstellung gilt für normal große Entenstücke (je 0,3 kg) und die zweite für 2 Entenbrüste (je 0,4 kg).
	Unten	Bratäpfel	0,4 - 0,5 0,9 - 1,0	Gittergrill	1	Die Äpfel waschen, entkernen und mit Marzipan oder Rosinen füllen. In ein rundes ofenfestes Gefäß geben.
5	Oben	Muffins	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Gittergrill	4	Den Teig in eine schwarze Backform aus Metall für zwölf Muffins geben.
	Unten	Hausgemachte Pizza	0,2 - 0,6 0,8 - 1,2	Backblech	1	0,2 - 0,6 kg Pizzateig auf ein rundes Metallblech und 0,8 - 1,2 kg Teig auf ein quadratisches Backblech geben. Backpapier verwenden.

40_ Verwenden des Ofens





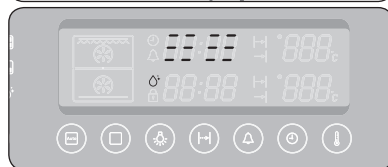
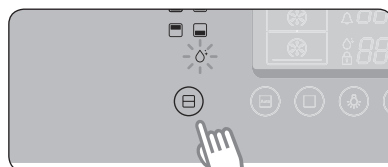
Reinigung und Pflege

DAMPFREINIGUNG

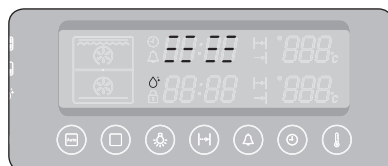
1. Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.
2. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des leeren Ofens. Verwenden Sie nur normales und kein destilliertes Wasser.
3. Schließen Sie die Ofentür.

Achtung: Das Dampfreinigungssystem kann nur verwendet werden, wenn der Herd auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Lassen Sie den Ofen also vollständig abkühlen, wenn die Funktion nicht arbeitet.

4. Drücken Sie zum Auswählen des Dampfreinigungsmodus die **Kammerwahl taste**, und warten Sie 5 Sekunden. „“ beginnt zu blinken.



5. Nach einer gegebenen Zeit beendet das Heizelement seine Arbeit, aber seine Lampe bleibt an.

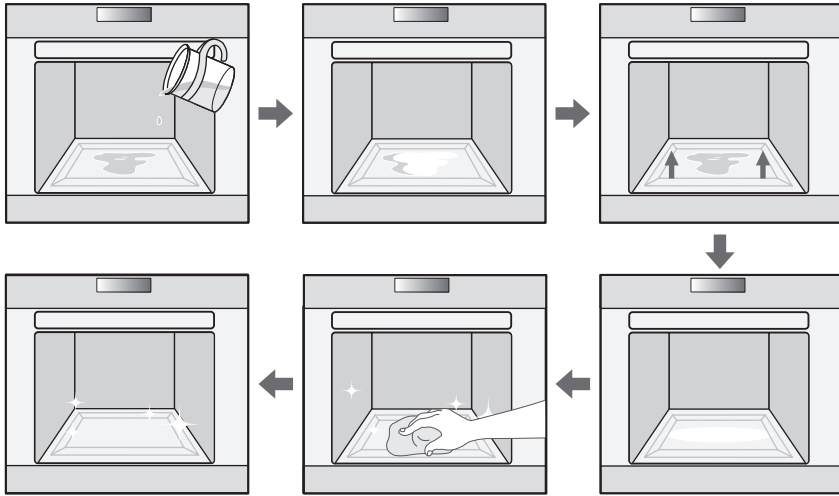


6. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, beginnt die Anzeige zu blinken. Erst ein Signalton markiert das Ende.



7. Drehen Sie die **Ein/Aus-Taste**, um den Vorgang zu beenden und die Ofenkammer zu reinigen.





Nach dem Ende der Dampfreinigung

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





SCHNELLTROCKNEN

1. Lassen Sie die Tür in einem Winkel von etwa 30 ° geöffnet.
2. Wählen Sie mit der **Kammerwahltaste** den Einfachbetrieb aus.
3. Drücken Sie die Taste zum Auswählen des **Kochmodus**.
4. Wählen Sie mit Hilfe der Taste für **Zeit/Temperatur** Umluft aus.
5. Stellen Sie eine Garzeit von etwa 5 Minuten und eine Temperatur von 50 °C ein.
6. Schalten Sie den Ofen nach Ablauf dieser Zeit aus.

 **WARNUNG:** Verwenden Sie zum Reinigen des Ofens keine Hochdruckwasser- oder -dampfstrahlreiniger.

DAS ÄUSSERE DES OFENS

 **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass Ofen vor dem Reinigen abgekühlt ist.

- Zum Reinigen der Innen- und Außenflächen des Ofens verwenden Sie ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Verwenden Sie zum Trocknen ein Küchentuch oder ein trockenes Handtuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel.

Ofenfronten aus rostfreiem Stahl

- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder Kratzschwämme. Sie könnten die Oberfläche beschädigen.

Ofenfronten aus Aluminium

- Wischen Sie die Platte vorsichtig mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofasertuch, und verwenden Sie dabei ein mildes Fensterreinigungsmittel.

DAS INNERE DES OFENS

- Reinigen Sie die Dichtungen der Ofentür nicht von Hand.
- Verwenden Sie keine groben Scheuer- oder Reinigungsschwämme.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Ofens zu vermeiden, verwenden Sie handelsübliche Ofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen speziellen Ofenreiniger.

ZUBEHÖR

Waschen Sie alle Backausrüstungen und sämtliches Zubehör nach jeder Verwendung, und trocknen Sie sie mit einem Küchenhandtuch ab.

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

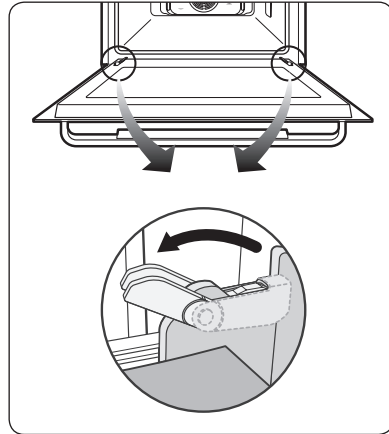


REINIGEN DER OFENKLAPPE

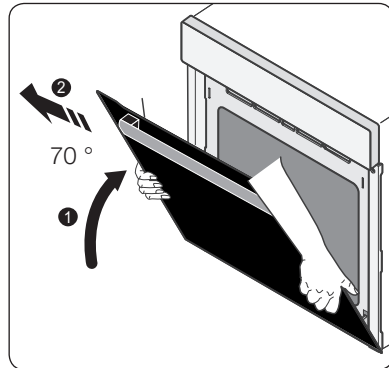
Im Normalfall wird die Ofenklappe nicht entfernt, sondern nur, wenn das Entfernen beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist. Die Ofenklappe ist schwer.

Ausbauen der Ofenklappe

1. Lassen Sie die Clips an den beiden Scharnieren aufklappen.

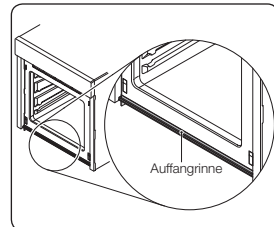


2. Fassen Sie die Ofenklappe mit beiden Händen in der Mitte.
3. Drehen Sie die Klappe um etwa 70SDgr, bis die Scharniere vollständig aus den Scharnierlöchern herausgenommen werden können.



Auffangrinne

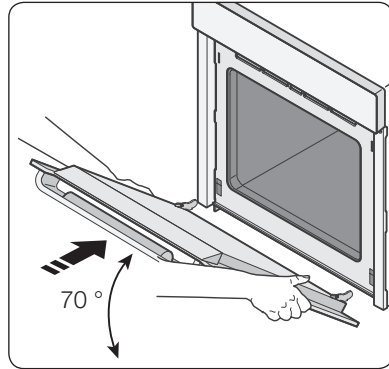
- Die Auffangrinne dient dem Schutz der Küchenmöbel, indem Wasser und Feuchtigkeit, die während des Ofenbetriebs entstehen, aufgefangen werden. Reinigen Sie die Auffangrinne nach jeder Verwendung des Ofens.



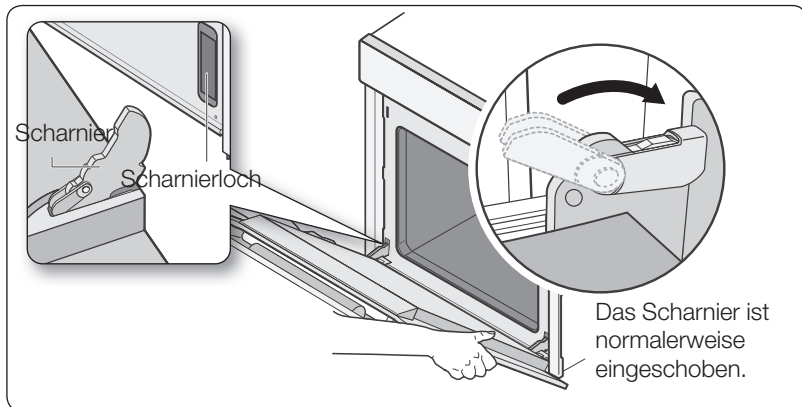


Einbauen der Ofenklappe.

1. Schieben Sie die Scharniere in die Scharnierlöcher, während die Clips geöffnet sind.



2. Drehen Sie die Klappe zur Horizontalen und lassen Sie die Clips zuschnappen.





Ofenklappe aus Glas

Die Ofenklappe verfügt über drei gegen einander angeordnete Glasscheiben. Die innere und die mittlere Glasscheibe können zum Reinigen ausgebaut werden.



WARNUNG

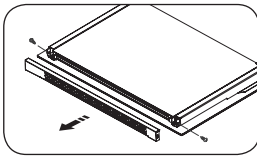
- Wenn die Klappe vom Ofen getrennt wird, müssen die Clips geöffnet werden.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um die Ofentür zu reinigen. Sie können die Oberflächen zerkratzen, und damit das Glas zerbrechen lassen.
- Bei eingebauter Klappe besteht beim Entfernen einiger Teile der Klappe (Klappenglas oder andere) Verletzungsgefahr.



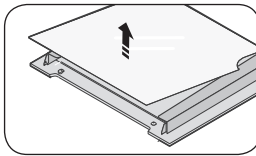
Das Glas kann brechen, wenn Sie, besonders an den Rändern der vorderen Scheibe, übermäßig viel Kraft anwenden.

Ausbau des Glaseinsatzes der Gerätetür

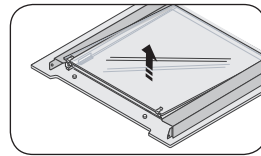
Die Ofenklappe verfügt über drei gegen einander angeordnete Glasscheiben. Diese Glasscheiben können zum Reinigen ausgebaut werden.



1. Entfernen Sie die beiden Schrauben auf der linken und rechten Seite der Klappe.



2. Lösen Sie die Abdeckung und entnehmen Sie Scheibe 1 aus der Klappe.



3. Heben Sie die Scheibe 2 an, und entfernen Sie die beiden Gummihalter für das Glas oben an der Scheibe. Entfernen Sie dann Scheibe 3. Reinigen Sie die Scheiben mit warmem Wasser oder Spülmittel. Polieren und trocknen Sie sie mit einem weichen sauberen Tuch.



Einbau: Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 in umgekehrter Reihenfolge.

Die verschiedenen Gerätetypen verfügen über jeweils 2 bis 4 Glaseinsätze. Achten Sie beim Einbau von Glas 1 (innen) darauf, dass der Aufdruck in die nachfolgend gezeigte Richtung weist.



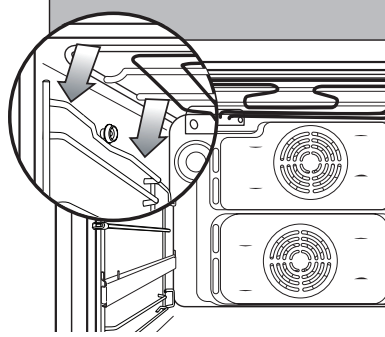


SEITLICHE SCHIENEN

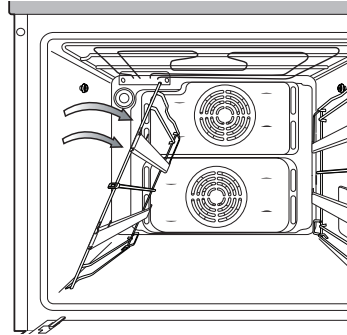
Zum Reinigen des Ofens können die seitlichen Schienen abgenommen werden.

Abnehmen der seitlichen Schienen

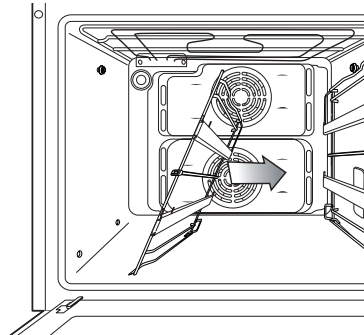
1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich der seitlichen Schiene.



2. Drehen Sie die seitliche Schiene um etwa 45 °.



3. Ziehen Sie die seitliche Schiene aus den beiden unteren Bohrungen heraus.



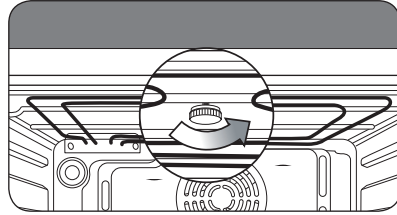
Einbau: Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 in umgekehrter Reihenfolge.



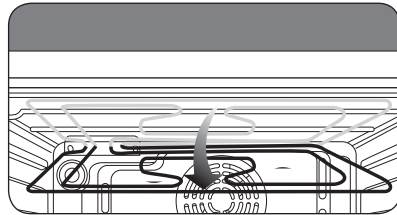


SO REINIGEN SIE DAS OBERE HEIZELEMENT (ZUBEHÖR)

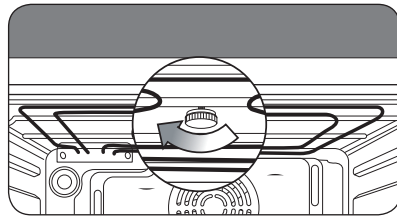
1. Entfernen Sie die obere Mutter. Drehen Sie sie zu diesem Zweck im Uhrzeigersinn, und halten Sie dabei das Heizelement fest.



Die Front des oberen Heizelements neigt sich nach unten.



2. Nach dem Reinigen heben sie das hintere Ende des Heizelements wieder zurück in seine ursprüngliche Stellung und ziehen die Mutter im Uhrzeigersinn fest.



EINBAU: Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge.





AUSTAUSCHEN DER LAMPE

⚠ Gefahr von Stromschlägen!

Ehe Sie die Glühbirne im Ofen ersetzen, ergreifen Sie die folgenden Maßnahmen:

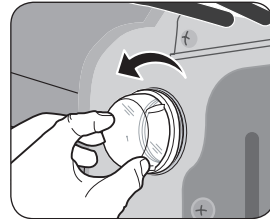
- Ofen ausschalten;
- Ofen vom Netz trennen; und
- Glühbirne im Ofen und die Glaskappe durch ein Tuch auf dem Ofenboden vor Zerbrechen schützen.



Sie können eine neue Lampe im SAMSUNG-Kundendienstcenter erwerben.

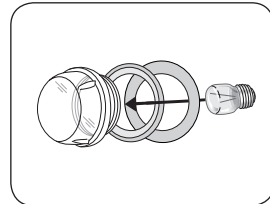
Ersetzen der rückseitigen Ofenlampe und Reinigen der Glaskappe

1. Drehen Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen.
2. Entfernen Sie die Metallringe, und reinigen Sie die Glaskappe.
3. Nötigenfalls ersetzen Sie die Halogenleuchte durch eine bis 300 °C hitzebeständige Ofenleuchte mit 25 Watt, 230 V.



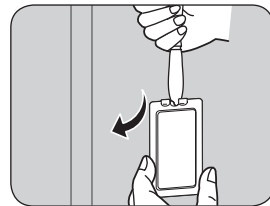
Verwenden Sie zum Anfassen einer Halogenleuchte immer ein Tuch, damit sich keine Fettrückstände von Ihren Fingern auf der Leuchte ablagern.

4. Befestigen Sie die Metallringe wieder an der Glaskappe.
5. Setzen Sie die Glaskappe wieder ein.



Ersetzen der seitlichen Ofenlampe und Reinigen der Glaskappe

1. Zum Entfernen der Glaskappe halten Sie deren unteres Ende mit einer Hand, während Sie ein scharfes Teil (beispielsweise ein Messer) zwischen das Glas und den Rahmen schieben. Drücken Sie die Kappe dann heraus.
2. Nötigenfalls ersetzen Sie die Halogenleuchte durch eine bis 300 °C hitzebeständige Ofenleuchte mit 25 bis 40 Watt, 230 V.



Verwenden Sie zum Anfassen einer Halogenleuchte immer ein Tuch, damit sich keine Fettrückstände von Ihren Fingern auf der Leuchte ablagern.

3. Setzen Sie die Glaskappe wieder ein.





Garantie und Service

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN UND FEHLERBEHEBUNG

Was ist zu tun, wenn der Ofen nicht warm wird?

Prüfen Sie, ob eine der folgenden Maßnahmen das Problem behebt:

- Ist evtl. der Ofen nicht angeschaltet? Ofen anschalten.
- Ist evtl. die Uhr nicht eingestellt? Uhr einstellen (siehe Abschnitt „Einstellen der Uhrzeit“).
- Prüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen vorgenommen worden sind.
- Ist evtl. eine Sicherung durchgebrannt oder hat ein Unterbrechungsschalter ausgelöst? Ersetzen Sie die Sicherungen, oder schließen Sie den Sicherungsautomaten wieder. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.

Was ist zu tun, wenn der Ofen nicht aufheizt, obwohl die Ofenfunktion und die Temperatur eingestellt wurden?

Möglicherweise bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird und der Ofen nicht aufheizt?

Es bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn die Zeitanzeige blinkt?

Es gab einen Stromausfall. Uhr einstellen (siehe Abschnitt „Einstellen der Uhrzeit“).

Was ist zu tun, wenn das Ofenlicht nicht angeht?

Die Ofenbeleuchtung ist defekt. Ofenbirne ersetzen (siehe Abschnitt „Austauschen der Lampe“).

Was ist zu tun, wenn der Ventilator des Ofens läuft, ohne eingestellt worden zu sein?

Nach der Verwendung läuft der Ventilator des Ofens solange weiter, bis der Ofen abgekühlt ist. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung, wenn der Ventilator auch nach dem Abkühlen weiterläuft.





FEHLER- UND SICHERHEITSCODES

Über-spannung- schutz	Allgemeine Funktionen	Lösung
E-2*¹⁾	TEMPERATURFÜHLER - FEHLER	Setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung.
S-01	SICHERHEIT- SABSCHALTUNG Ofen läuft längere Zeit bei eingestellter Temperatur.	Ofen ausschalten und Lebensmittel entnehmen. Lassen Sie den Ofen vor der weiteren Benutzung abkühlen.
-SE- E-0*¹⁾	Ein Fehler des Ofens kann schwache Leistung und Sicherheitsprobleme verursachen. Verwenden Sie den Ofen ab sofort nicht mehr.	Setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung.
-dE-	KEIN TEILER Der Teiler wurde nicht korrekt eingesetzt. Siehe „Einstellen des Teilerbetriebs“ (Seite 16).	Schieben Sie für Ofenbetrieb mit Ober-, Unter- und Doppelkammer den Teiler ein, und nehmen Sie den Teiler für Einfachbetrieb heraus.
-UP-	ÜBERSPANNUNGSSCHUTZ Diese Funktion schützt das Gerät vor Spannungsspitzen. Wenn eine große Spannungsspitze eintritt, wird ein Alarm ausgelöst und im Display wird die Meldung „-UP-“ angezeigt. Der Heizkörper, die Beleuchtung, der Umluftmotor und die Spießfunktion werden deaktiviert.	Sobald die Spannung wieder auf einen normalen Wert sinkt, wird der Überspannungsschutz automatisch deaktiviert und der Ofen nimmt den normalen Betrieb wieder auf. Der Überspannungsschutz kann zu einer Unterbrechung des Garvorgangs führen.

1) ** Bezeichnet alle Zahlen.



Technische Daten

TECHNISCHE DATEN

Eingangsspannung und Frequenz		230V ~ 50Hz
Volumen (Nutzraum)		70 ℓ
Ausgangsleistung		3650 W Max.
Gewicht	Netto	Ca. 38 kg
	Verpackungsgewicht	Ca. 43 kg
Abmessungen (B x H x T)	Gehäuse	595 x 595 x 566 mm
	Garraum	440 x 365 x 405 mm





Notizen





Notizen





Notizen





FRAGEN ODER HINWEISE

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

Code-Nr.: DG68-00447C

