

# Inbouwoven

---

Installatie- en gebruikershandleiding

NV75R7676RB

---



**SAMSUNG**

# Inhoud

<b>Over deze handleiding</b>	<b>3</b>	Timer	26
In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:	3	Geluid aan/uit	26
<b>Veiligheidsinstructies</b>	<b>3</b>	<b>Slim koken</b>	<b>27</b>
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	3	Handmatige bereiding	27
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	6	Programma's voor automatische bereiding	33
Automatische functie voor energiebesparing	6	Voorbeeldgerechten	39
		Verzameling veelgemaakte recepten voor automatische bereiding	40
<b>Installatie</b>	<b>7</b>	<b>Onderhoud</b>	<b>43</b>
Geleverde onderdelen	7	Reinigen	43
Bereid de plaatsing van de oven voor	8	De deur verwijderen	45
Aansluiting op het lichtnet	8	Vervanging	46
Installatie in een kast	8	<b>Probleemoplossing</b>	<b>46</b>
<b>Voor u begint</b>	<b>10</b>	Controlepunten	46
Eerste instelling	10	Informatiecodes	48
Nieuwe-ovengeur	11	<b>Technische specificaties</b>	<b>49</b>
Slim veiligheidsmechanisme	11		
Accessoires	11	<b>Bijlage</b>	<b>50</b>
Flexibele deur	13	Productinformatieblad	50
Mechanische vergrendeling (alleen van toepassing zijnde modellen)	14		
Dubbele-bereidingsstand	14		
<b>Gebruik</b>	<b>15</b>		
Bedieningspaneel	15		
Algemene instellingen	16		
Bereidingsstanden	19		
Instelbereik temperatuur dubbele-bereidingsstand	22		
Het bereidingsproces stoppen	23		
Speciale functie	23		
Automatisch bereiden	24		
Stoomreiniging	25		
Pyroreiniging	25		

## Over deze handleiding

---

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

**In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:**

---

### **WAARSCHUWING**

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

### **VOORZICHTIG**

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

### **OPMERKING**

Handige tips, aanbevelingen of informatie over het gebruik van het product.

## Veiligheidsinstructies

---

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

## Belangrijke veiligheidsvoorschriften

---

### **WAARSCHUWING**

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

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

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

## Veiligheidsinstructies

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

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

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

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

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

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

Als dit apparaat over een reinigingsfunctie beschikt, worden de oppervlakken tijdens het reinigen mogelijk heter dan normaal en moeten kinderen op een veilige afstand worden gehouden. De aanwezigheid van een reinigingsfunctie is afhankelijk van het model. Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen. (Uitsluitend model met vleessonde)

Gebruik geen stoomreiniger.

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

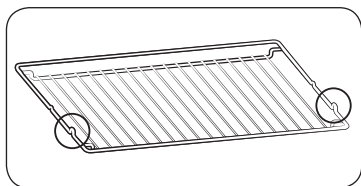
Om oververhitting te voorkomen, mag u dit apparaat niet achter een decoratieve kastdeur installeren.

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

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

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

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



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

#### **⚠ VOORZICHTIG**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Deze oven is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

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

Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.

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

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

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

## Veiligheidsinstructies

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.  
 Houd kinderen uit de buurt van de oven als deze in gebruik is.  
 Bevroren voedsel, zoals pizza's, moet op het grote rooster worden bereid. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door te grote temperatuurverschillen.  
 Giet geen water op de bodem van de oven als deze heet is. Dit kan beschadigingen aan het emailen oppervlak veroorzaken.  
 De ovendeur moet tijdens gebruik gesloten zijn.  
 Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie en plaats er geen bakplaten of bakblikken op. De aluminiumfolie houdt de warmte tegen. Dit kan de emailen oppervlakken beschadigen en leidt mogelijk tot slechte resultaten.  
 Vruchtensappen kunnen onuitwisbare vlekken op de emailen oppervlakken veroorzaken.  
 Gebruik voor het bereiden van vochtig gebak, zoals brownies, de braadslede.  
 Plaats geen bakspullen op de openstaande ovendeur.  
 Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.  
 Ga niet op de deur staan of zitten, leun niet op de deur en plaats geen zware voorwerpen op de deur.  
 Open de deur niet met overdreven veel kracht.  
**WAARSCHUWING:** Koppel het apparaat niet los van de hoofdstroomvoorziening, zelfs niet als het bereidingsproces is voltooid.  
**WAARSCHUWING:** Laat de deur niet open staan terwijl de oven met een bereiding bezig is.

## Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)  
 Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, 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 recyclen.  
 Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

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

## Automatische functie voor energiebesparing

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

# Installatie

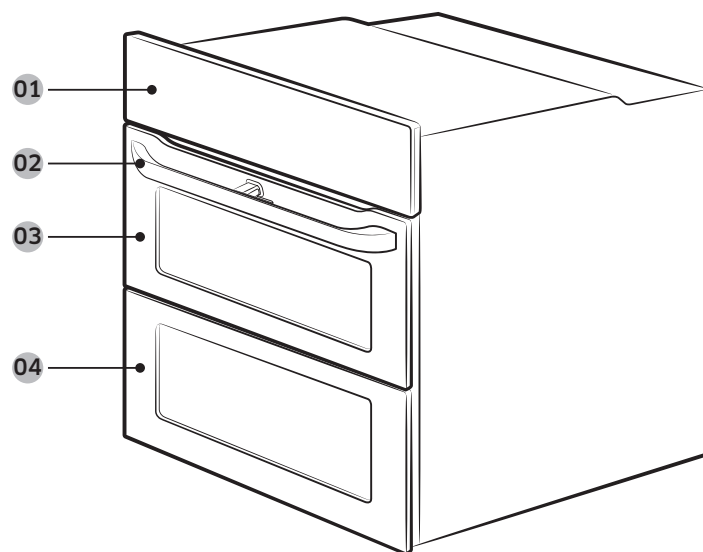
## ⚠ WAARSCHUWING

Deze oven dient door een gekwalificeerde technicus te worden geïnstalleerd. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening, met inachtneming van de relevante lokale veiligheidsvoorschriften.

## Geleverde onderdelen

Controleer of alle onderdelen en accessoires in de productverpakking aanwezig zijn. Als u een probleem hebt met de oven of accessoires, kunt u contact opnemen met een plaatselijke klantenservice van Samsung of met de winkel.

## Overzicht van de oven



- 01 Bedieningspaneel      02 Deurhandgreep      03 Bovendeur  
04 Hoofddeur

## Accessoires

De oven wordt geleverd met verschillende accessoires voor de bereiding van verschillende soorten voedsel.



Rooster



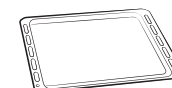
Roosterinzetstuk \*



Bakplaat \*



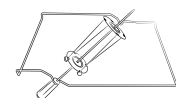
Universele plaat \*



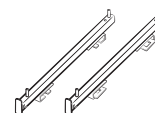
Extra diepe plaat \*



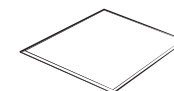
Braadspit \*



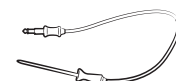
Braadspit en shaslick \*



Telescooprails \*



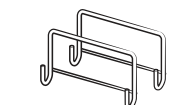
Verdeelplaat



Vleessonde \*



2 schroeven (M4 L25)



Plaats het handvat

## 📖 OPMERKING

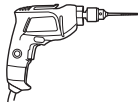
De aanwezigheid van accessoires met een sterretje (\*) is afhankelijk van het ovenmodel.

# Installatie

## Bereid de plaatsing van de oven voor

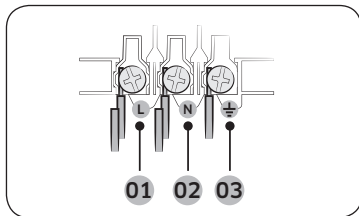


Phillips schroevendraaier



Boortje

## Aansluiting op het lichtnet



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

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

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

Controleer de uitgangsspecificaties op het etiket op de oven.

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

De (⏚)-aansluiting is ontworpen om te worden geaard. Sluit als eerste de gele en groene draden aan (aarddraden). Deze moeten langer zijn dan de andere. Als u een stopcontact gebruikt, moet dit nadat de oven is geïnstalleerd nog bereikbaar zijn. Samsung is niet verantwoordelijk voor ongelukken die ontstaan door een ontbrekende of defecte aarding.

## ⚠ WAARSCHUWING

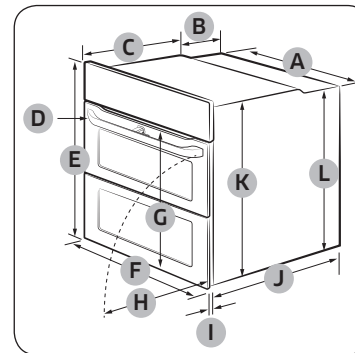
Zorg dat er tijdens de installatie niet op de snoeren wordt getrapt of dat deze worden verdraaid en houd ze uit de buurt van onderdelen van de oven die hitte uitstralen.

## Installatie in een kast

Indien de oven in een inbouwkast wordt geïnstalleerd, moeten de plastic oppervlakken en klevende delen van de kast bestand zijn tegen temperaturen tot 90 °C. Samsung is niet verantwoordelijk voor schade aan de oven door de warmte-uitstoot van het apparaat.

De oven moet goed worden geventileerd. Voor ventilatie moet een ruimte van ongeveer 50 mm worden opengelaten tussen de onderste plank van de kast en de steunwand. Indien u de oven onder een kookplaat installeert, volgt u de installatie-instructies voor de kookplaat.

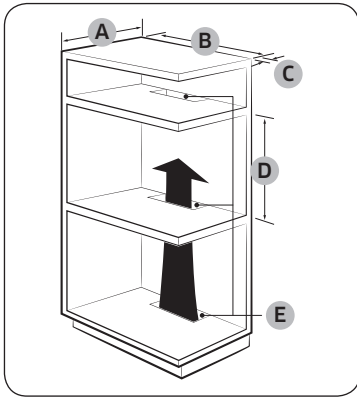
## Vereiste afmetingen voor installatie



Oven (mm)

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



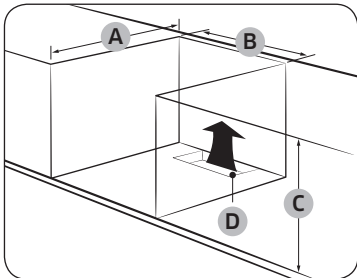


Inbouwkast (mm)

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

**OPMERKING**

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



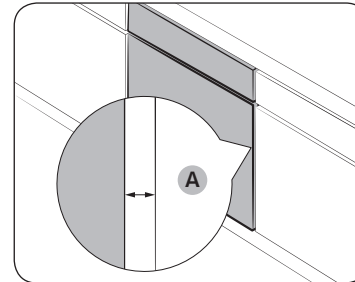
Gootsteenkast (mm)

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

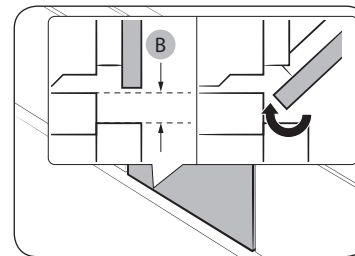
**OPMERKING**

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

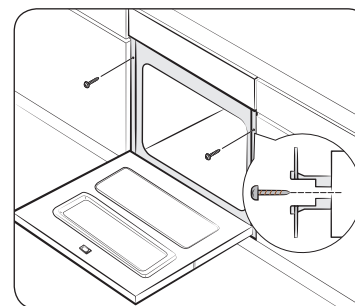
**De oven monteren**



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



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



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

## Installatie

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

### ⚠ WAARSCHUWING

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

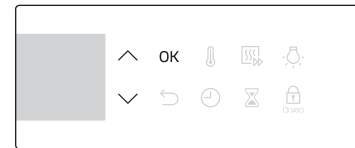
### 📄 OPMERKING

Het daadwerkelijke uiterlijk van de oven kan per model verschillen.

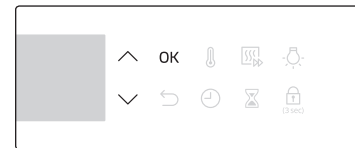
## Voor u begint

### Eerste instelling

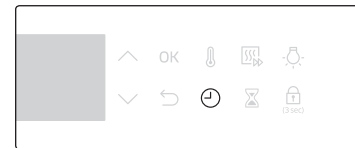
Als u de oven voor de eerste keer inschakelt, wordt de standaardtijd "12:00" weergegeven op het scherm waar het urelement ("12") knippert. Volg de onderstaande stappen om de huidige tijd in te stellen.



1. Stel met de toetsen  $\wedge$  /  $\vee$  het uur in en druk vervolgens op **OK**. De instelling voor de minuten knippert.



2. Stel met de toetsen  $\wedge$  /  $\vee$  de minuut in en druk vervolgens op **OK**.



Als u de actuele tijd na deze aanvankelijke instelling wilt wijzigen, houdt u de  $\odot$  3 seconden ingedrukt en voert u de bovenstaande stappen uit.

## Nieuwe-ovengeur

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

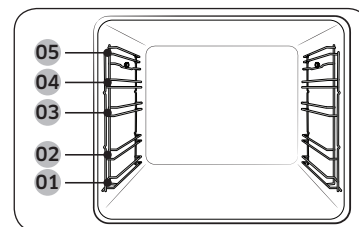
1. Haal alle accessoires uit de oven.
2. Laat de oven een uur lang werken op 200 °C in de heteluchtstand of op 200 °C in de conventionele warmtestand. Hiermee worden alle resterende productiestoffen in de oven weggebrand.
3. Zet de oven na afloop uit.

## Slim veiligheidsmechanisme

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

## Accessoires

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



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

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

## Basisgebruik

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

Rooster	Het rooster is bedoeld voor grillen en roosteren. Plaats het rooster met de uitstekende delen (uitsparingen aan beide kanten) naar voren.
Roosterinzetstuk *	Het roosterinzetstuk wordt in combinatie met de plaat gebruikt om te voorkomen dat vocht op de bodem van de oven terechtkomt.
Bakplaat *	De bakplaat (diepte: 20 mm) wordt gebruikt voor het bakken van taarten, koekjes en ander gebak. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.
Universele plaat *	De universele plaat (diepte: 30 mm) wordt gebruikt voor braden en roosteren. Gebruik het roosterinzetstuk om te voorkomen dat vocht op de bodem van de oven terechtkomt. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.
Extra diepe plaat *	De extra diepe plaat (diepte: 50 mm) wordt gebruikt voor roosteren met of zonder het roosterinzetstuk. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.

## Voor u begint

Braadspit *	Het braadspit kan worden gebruikt voor het grillen van gevogelte, bijvoorbeeld kip. Gebruik het braadspit alleen in de enkele stand op niveau 4, waar de spitadapter aanwezig is. Schroef het spithandvat los om deze voor het grillen te verwijderen.
Braadspit en shaslick *	Plaats de plaat in rekpositie 1 om braadvocht op te vangen, of bij een grote hoeveelheid vlees op de bodem van de oven. Het wordt aanbevolen om de spitaccessoires te gebruiken voor vlees van minder dan 1,5 kg. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Steek het spit in het vlees. Schroef hiervoor het spithandvat richting het botte uiteinde.</li><li>2. Plaats voorgekookte aardappels en groenten rond het vlees.</li><li>3. Plaats de houder op de middelste plaatpositie met de V-vorm aan de voorkant. Plaats het spit op de houder met het spitse uiteinde naar de achterkant van de oven en druk de punt voorzichtig in het draaimechanisme in de achterwand. Het botte uiteinde van het spit moet in de V-vorm rusten. (Het spit heeft twee uitsteeksels die zich in de buurt van de ovendeur moeten bevinden en die voorkomen dat het spit naar buiten kan bewegen. Ze zijn bovendien bevestigingspunten voor het handvat.)</li><li>4. Schroef het handvat los voordat u de bereiding begint.</li><li>5. Na de bereiding schroeft u het handvat weer op het spit om het uit de oven te kunnen nemen.</li></ol>
Telescooprails *	Gebruik de telescooprails om de plaat als volgt naar binnen te schuiven: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Trek de rails uit de oven.</li><li>2. Zet de plaat op de rails en schuif deze weer in de oven.</li><li>3. Sluit de ovendeur.</li></ol>
Verdeelplaat	De verdeelplaat is bedoeld om de oven in twee bakruimtes te verdelen. Gebruik de verdeelplaat met dubbele-bereidingsstand.
Vleessonde *	Met de vleessonde wordt de inwendige temperatuur van het vlees gemeten. Gebruik alleen de vleessonde die bij de oven is geleverd.

### WAARSCHUWING

- Zorg dat het handvat van het braadspit goed wordt geplaatst.
- Ga voorzichtig te werk wanneer u het braadspit gebruikt. De vorken en pinnen zijn puntig en scherp, en kunnen lichamelijk letsel veroorzaken!
- Wanneer u het braadspit verwijdert kan het erg heet kan zijn. Gebruik daarom ovenwanten om brandwonden te voorkomen.

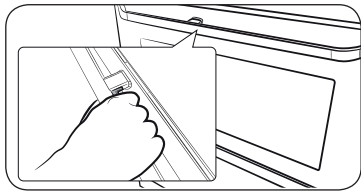
### OPMERKING

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

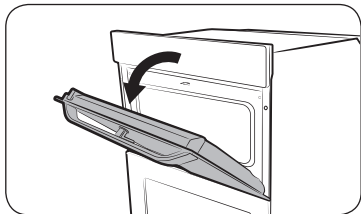
## Flexibele deur

Deze oven heeft een unieke flexibele deur met scharnieren in het midden, zodat u alleen de bovenste helft hoeft te openen om toegang te krijgen tot de bovenste bakruimte. Wanneer u de dubbele bereiding gebruikt, kunt u gemakkelijker bij de bovenste bakruimte en gaat u efficiënter om met de energie.

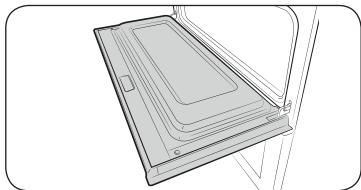
### De bovendeur gebruiken



1. Druk de handvathendel helemaal in.

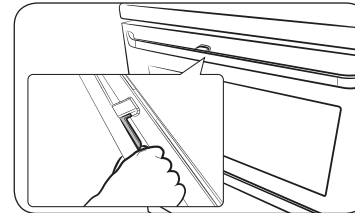


2. Trek aan de hendel.

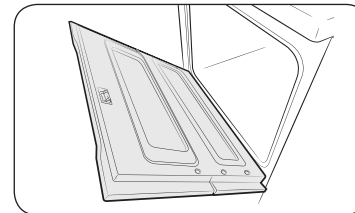


3. Hiermee wordt alleen de bovendeur geopend, zoals aangegeven.

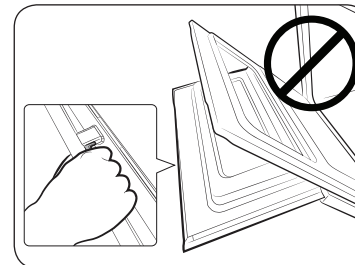
### De volledige deur gebruiken



1. Houd het deel van de hendel zonder handvat vast en trek eraan.



2. Hiermee wordt de gehele deur geopend, zoals aangegeven.



#### **VOORZICHTIG**

Wanneer u de gehele deur opent, houd het handvat dan vast bij het deel zonder hendel. Als de hendel halverwege het openen van de deur wordt ingedrukt, kan de bovendeur open gaan en lichamelijk letsel veroorzaken.

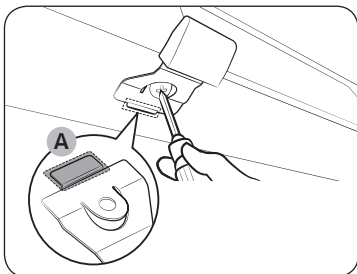
#### **OPMERKING**

- Plaats geen zware voorwerpen op de bovendeur en gebruik geen bovenmatige kracht.
- Laat kinderen niet spelen met of op de bovendeur.

## Voor u begint

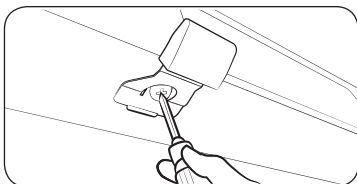
### Mechanische vergrendeling (alleen van toepassing zijnde modellen)

#### Installatie



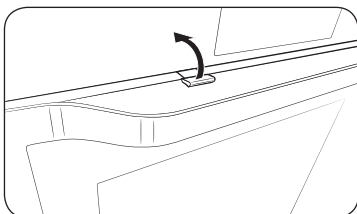
1. Steek het dunne gedeelte **(A)** van de mechanische vergrendeling in de overeenkomende sleuf van de vergrendelingshendel, zoals aangegeven.
2. Draai de schroef op de vergrendelingshendel aan.

#### Verwijderen



- Maak de schroef los en verwijder deze uit de vergrendelingshendel.

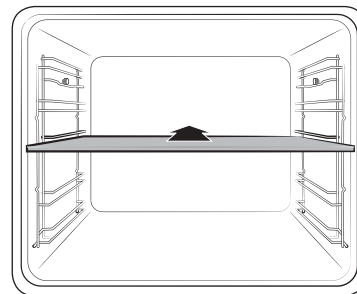
#### Vergrendelen/ontgrendelen



- U opent de deur door de vergrendelingshendel enigszins op te tillen en de deur te ontgrendelen. Open vervolgens de deur.
- U vergrendelt de deur door deze te sluiten. De mechanische vergrendeling vergrendelt de deur automatisch.

### Dubbele-bereidingsstand

U kunt zowel de bovenste als de onderste bakruimte gebruiken om twee verschillende recepten te bereiden of gewoon één bakruimte kiezen om te koken.



Plaats de verdeelplaat in niveau 3 om de ovenruimte in twee bakruimtes te verdelen. De oven detecteert de verdeelplaat en activeert standaard de bovenste bakruimte.

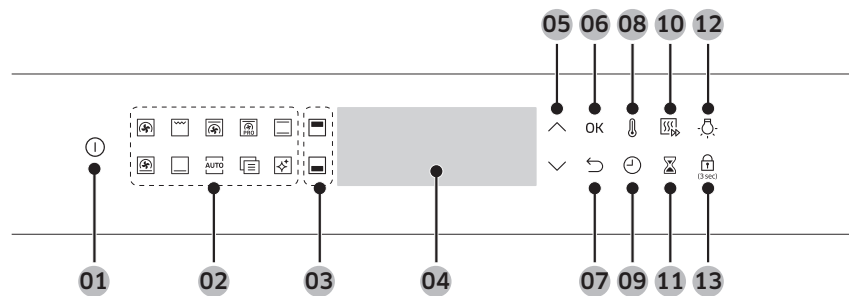
#### **OPMERKING**

Beschikbaarheid van dubbele-bereidingsstand is afhankelijk van het recept. Zie de sectie **Slim koken** in deze handleiding voor meer informatie.

# Gebruik

## Bedieningspaneel

Het voorpaneel is beschikbaar in verschillende materialen en kleuren. Om de kwaliteit te verbeteren, kan het uiterlijk van de oven zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.



01	Aan/uit	Druk hierop om de oven aan te zetten. Houd de toets 1 seconde ingedrukt om de oven weer uit te zetten.
02	Functietoetsen	Selecteer hiermee de gewenste bereidingsstand of de gewenste functie.
03	Bovenste/Onderste bakruimte	De indicatoren worden ingeschakeld wanneer de verdeelplaat wordt geplaatst. U kunt kiezen uit bovenste of onderste voor uw recept.
04	Display	Toont de nodige informatie van de geselecteerde modi of instellingen.
05	Omhoog/Omlaag	Gebruik deze toets om de waarde voor de geselecteerde instelling aan te passen.
06	OK	Druk op deze toets om de instellingen te bevestigen.
07	Terug	Huidige instellingen worden geannuleerd en u keert terug naar het hoofdscherm.
08	Temperatuur	Gebruik deze toets om de temperatuur in te stellen.
09	Bereidingstijd	Druk om de bereidingstijd in te stellen.

10	Snel voorverwarmen	Snel voorverwarmen verwarmt de oven snel op een ingestelde temperatuur op. <ul style="list-style-type: none"> <li>Druk om de optie Snel voorverwarmen in of uit te schakelen.</li> <li>Uitgeschakeld voor temperaturen die zijn ingesteld op minder dan 100 °C.</li> <li>Automatisch voorverwarmen is alleen beschikbaar bij toepasselijke bereidingsstanden en temperaturen.</li> </ul>
11	Timer	Met Timer kunt u de tijd of de duur van een bewerking tijdens het bereiden in de gaten houden.
12	Ovenlamp	Druk hierop om de interne verlichting aan of uit te doen. De ovenlamp gaat automatisch aan wanneer de deur open is of als de oven begint. Om energie te besparen, gaat de verlichting na een bepaalde periode van inactiviteit weer uit.
13	Kinderslot	Om ongelukken te voorkomen, worden met het kinderslot alle bedieningselementen uitgeschakeld behalve voor de Power (Aan/uit)-knop. Houd de toets 3 seconden ingedrukt om het kinderslot te activeren, en houd deze nogmaals 3 seconden ingedrukt om het bedieningspaneel weer te ontgrendelen.

### OPMERKING

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

# Gebruik

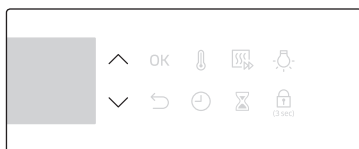
## Algemene instellingen

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

### Temperatuur



1. Kies in het functiepaneel een bereidingsstand. De standaardtemperatuur van elke selectie wordt weergegeven.



2. Stel de temperatuur in met de toetsen  $\wedge$  /  $\vee$ .

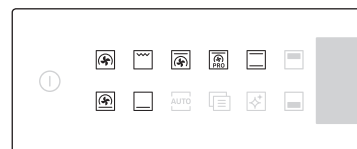


3. Druk op **OK** om uw wijzigingen te bevestigen.

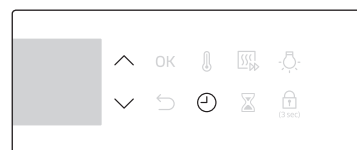
### OPMERKING

- Als u binnen enkele seconden geen verdere instellingen meer doorvoert, gaat de oven automatisch werken met de standaardinstellingen.
- Om de ingestelde temperatuur te wijzigen drukt u op de knop en volgt u de bovenstaande stappen.
- De exacte temperatuur in de oven kan met een erkende thermometer en methode worden gemeten, als gedefinieerd door een bevoegde instantie. Als u andere thermometers gebruikt, kan dit een meetfout geven.
- De oven piept als deze klaar is met voorverwarmen.

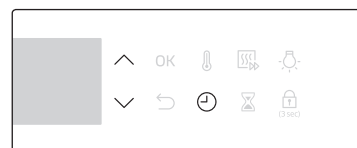
### Bereidingstijd



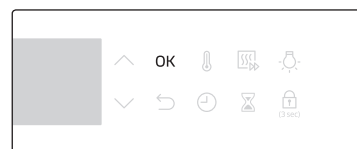
1. Kies in het functiepaneel een bereidingsstand.



2. Druk op en stel met de toetsen  $\wedge$  /  $\vee$  de gewenste tijd in.



3. Optioneel kunt u ook de eindtijd van de bereiding tot een gewenst punt uitstellen. Druk op en stel met de toetsen  $\wedge$  /  $\vee$  een eindtijd in. Zie **Uitgesteld einde** voor meer informatie.



4. Druk op **OK** om uw wijzigingen te bevestigen.

### OPMERKING

- U kunt als u wilt koken zonder de bereidingstijd in te stellen. In dit geval begint de oven te werken op de ingestelde temperaturen zonder tijdinformatie en moet u de oven handmatig stoppen als de bereiding is voltooid.
- Om de ingestelde bereidingstijd te wijzigen, drukt u op de knop en volgt u de bovenstaande stappen.



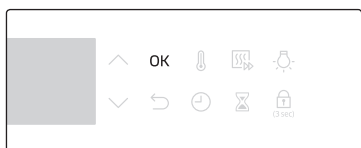
## Eindtijd



1. Kies in het functiepaneel een bereidingsstand.




2. Druk twee keer op  en stel met de toetsen  $\wedge/\vee$  de gewenste eindtijd in.



3. Druk op **OK** om uw wijzigingen te bevestigen.

### OPMERKING

- Het instellen van een eindtijd is niet vereist. In dit geval begint de oven te werken op de ingestelde temperaturen zonder tijdinformatie en moet u de oven handmatig stoppen als de bereiding is voltooid.
- Om de eindtijd te wijzigen, drukt u tweemaal op de knop  en volgt u de bovenstaande stappen.

## Uitgesteld einde

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

### Voorbeeld 1

Stel dat u om 14:00 uur een bereiding van een uur selecteert en u wilt dat de oven om 18:00 klaar is met de bereiding. Om de eindtijd in te stellen, wijzigt u de tijd bij Klaar om in 18:00. De oven begint de bereiding vervolgens om 17:00 en om 18:00 is alles klaar, precies zoals ingesteld.

Actuele tijd: 14:00 uur      Bereidingstijd instellen: 1 uur      Uitgestelde eindtijd instellen: 18:00 uur

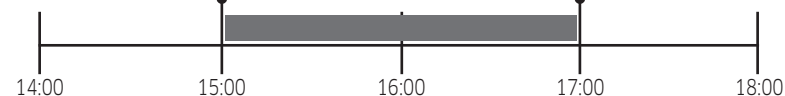
De oven begint de bereiding om 17:00 uur en eindigt automatisch om 18:00 uur.



### Voorbeeld 2

Actuele tijd: 14:00 uur      Bereidingstijd instellen: 2 uur      Uitgestelde eindtijd instellen: 17:00 uur

De oven begint de bereiding om 15:00 en eindigt automatisch om 17:00.



### VOORZICHTIG


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

# Gebruik


## De bereidingstijd wissen

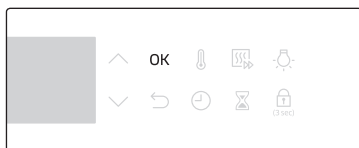
U kunt de bereidingstijd wissen. Dit is handig als u de oven op een willekeurig moment tijdens het proces handmatig wilt stoppen.



1. Terwijl de oven bezig is, drukt u op  om de resterende bereidingstijd weer te geven.



2. Stel met de toetsen  $\wedge$  /  $\vee$  de bereidingstijd in op "00:00". U kunt ook gewoon op  drukken.



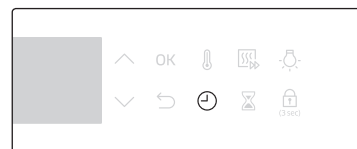
3. Druk op **OK**.


### OPMERKING

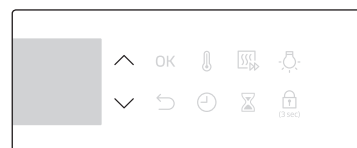
In de dubbele-bereidingsstand moet u eerst de bovenste of onderste bakruimte selecteren waarvoor u de bereidingstijd wilt wissen.

## De eindtijd wissen

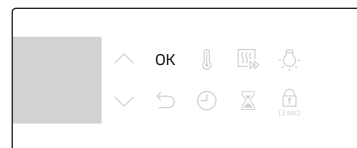
U kunt de eindtijd wissen. Dit is handig als u de oven op een willekeurig moment tijdens het proces handmatig wilt stoppen.



1. Terwijl de oven bezig is, drukt u tweemaal op  om de ingestelde eindtijd weer te geven.



2. Gebruik de knoppen  $\wedge$ / $\vee$  om de eindtijd in te stellen op de huidige tijd. U kunt ook gewoon op  drukken.



3. Druk op **OK**.

### OPMERKING

In de dubbele-bereidingsstand moet u eerst de bovenste of onderste bakruimte selecteren waarvoor u de eindtijd wilt wissen.

## Bereidingsstanden



1. Kies in het functiepaneel een bereidingsstand.
2. Stel de bereidingstijd en/of de temperatuur in indien nodig. Zie voor meer informatie **Algemene instellingen**.



3. U heeft ook de optie de oven snel voor te verwarmen. Hiervoor drukt u op en stelt u de gewenste temperatuur in. De overeenkomstige indicator wordt weergegeven op de display.
4. Druk daarna op **OK**.

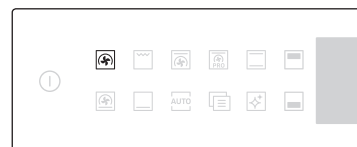


De oven begint met voorverwarmen totdat de interne temperatuur de gewenste waarde heeft bereikt. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, verdwijnt de indicator met een zoemtoon. Voorverwarmen wordt voor alle bereidingsstanden aanbevolen, tenzij bij de kooktips anders wordt vermeld.

### **OPMERKING**

U kunt de bereidingstijd en/of temperatuur tijdens de bereiding wijzigen.

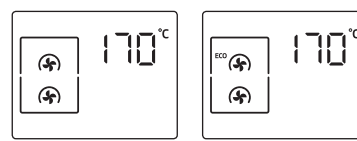
## Heteluchtstanden



Druk op om een keuze te maken tussen de stand Hetelucht en Eco-hetelucht.

### **OPMERKING**

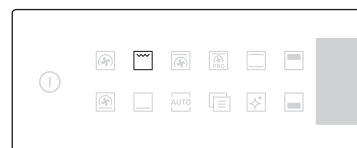
U kunt de stand Eco-hetelucht in de dubbele-bereidingsstand selecteren.



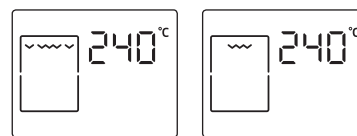
Hetelucht

Eco-hetelucht

## Grillstanden



Druk op om een keuze te maken tussen de stand Grote grill en Eco-grill.



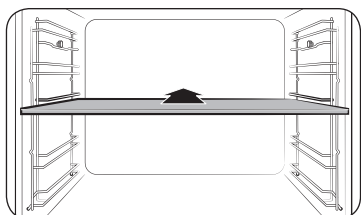
Grote grill

Eco-grill

# Gebruik

## Dubbele-bereidingsstand

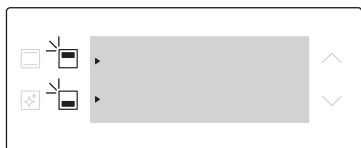
U kunt de meegeleverde verdeelplaat gebruiken om ovenruimte te verdelen in een bovenste en onderste bakruimte. Hierdoor kunnen gebruikers twee verschillende bereidingswijzen gelijktijdig inschakelen, maar ze kunnen ook gewoon één bakruimte kiezen om mee te koken.






1. Plaats de verdeelplaat in niveau 3 om de ovenruimte in twee bakruimtes te verdelen.
2. De bovenste bakruimte is beschikbaar met de stand Grill, Hetelucht, Eco-hetelucht of Bovenverwarming + Hetelucht. Voor de lagere bakruimte kunnen de standen Hetelucht, Eco-hetelucht, Onderverwarming + Hetelucht en Onderverwarming worden ingeschakeld.

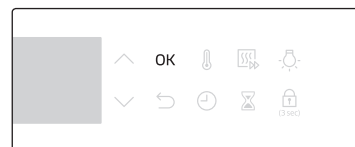
### **OPMERKING**

In de dubbele-bereidingsstand kan de stand Eco-hetelucht niet tegelijkertijd voor beide bakruimtes worden gebruikt.



3. Druk op  om de bovenste bakruimte te selecteren of druk op  om de onderste bakruimte te selecteren. Er verschijnt een indicator  naast de volgende geselecteerde bakruimte.
4. Kies in het functiepaneel een bereidingsstand.
5. Stel de bereidingstijd en/of de temperatuur in indien nodig. Zie de sectie **Algemene instellingen** voor details.

6. Druk daarna op **OK**.



De oven begint met voorverwarmen totdat de interne temperatuur de gewenste waarde heeft bereikt. Voorverwarmen wordt voor alle bereidingsstanden aanbevolen, tenzij bij de kooktips anders wordt vermeld.

### **OPMERKING**

Beschikbaarheid van dubbele-bereidingsstand is afhankelijk van de bereidingsstand. Zie de sectie **Slim koken** in deze handleiding voor meer informatie.

## Bereidingsstanden

De kookstanden met een sterretje (\*) zijn beschikbaar voor voorverwarmen en uitgeschakeld voor temperaturen die zijn ingesteld op minder dan 100 °C.

Stand		Temperatuurbereik (°C)			Aanbevolen temperatuur (°C)
		Enkel	Dubbel		
			Boven	Onder	
	Hetelucht	* 30-275	40-250	40-250	170
		Het verwarmingselement achter in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het bakken en grillen op verschillende niveaus tegelijk.			
	Eco-hetelucht	30-275	40-250	40-250	170
		Eco-hetelucht gebruikt het geoptimaliseerde verwarmingssysteem om energie te besparen tijdens de bereiding. De bereidingstijd neemt wat toe, maar het resultaat blijft hetzelfde. Bij deze stand is overigens voorverwarmen niet nodig.			
		<b>OPMERKING</b>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>De verwarmingsmodus ECO-hetelucht om de energie-efficiëntieklasse te bepalen komt overeen met EN60350-1.</li> <li>In de dubbele-bereidingsstand kan de stand Eco-hetelucht niet tegelijk worden ingesteld voor de bovenste en onderste bakruimte.</li> </ul>			
	Normaal	* 30-275	-	-	200
		De warmte wordt afgegeven door de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de functie die gewoonlijk wordt gebruikt voor het braden en roosteren van de meeste typen gerechten.			

Stand		Temperatuurbereik (°C)			Aanbevolen temperatuur (°C)
		Enkel	Dubbel		
			Boven	Onder	
	Bovenverwarming + Hetelucht	* 40-275	40-250	-	190
		Het verwarmingselement boven in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het roosteren van gerechten met een krokante korst bovenop (bijvoorbeeld vlees of lasagne).			
	Onderverwarming + Hetelucht	* 40-275	-	40-250	190
		Het verwarmingselement onder in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor pizza, brood of gebak.			
	Onderwarmte	100-230	-	40-250	190
		Het verwarmingselement onder in de oven genereert hitte. Gebruik deze stand aan het eind van het bakken of braden om de bodem van een hartige taart of pizza te bruinen.			
	Braden	80-200	-	-	160
		Met Braden wordt er een automatische voorverwarmingscyclus uitgevoerd totdat de oventemperatuur 220 °C bereikt. Vervolgens treden het bovenste verwarmingselement en de heteluchtventilator in werking om gerechten zoals vlees dicht te schroeien. Na het dichtschroeien wordt het vlees op een lage temperatuur gebraden. Gebruik deze stand voor rundvlees, gevogelte of vis.			
	Grote grill	100-300	40-250	-	240
		De grote grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor het bruinen van de bovenkant van gerechten (bijvoorbeeld vlees, lasagne of gegratineerde gerechten).			
	Eco-grill	100-300	-	-	240
		De kleine grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor gerechten waarvoor minder hitte nodig is, zoals vis en gevulde stokbroodjes.			

# Gebruik

## Instelbereik temperatuur dubbele-bereidingsstand


U kunt de bovenste en onderste bakruimte tegelijkertijd gebruiken voor verschillende bereidingen. In de dubbele-bereidingsstand wordt het temperatuurbereik van één bakruimte beïnvloed door de temperatuurinstellingen van de andere bakruimte. Zo zal roosteren in de bovenste bakruimte worden beperkt door de operatie in de onderste bakruimte wat bereidingstemperaturen betreft. Eén van de bakruimtes beperkt echter zijn temperatuurinstellingen tussen minimum 40 en maximum 250.

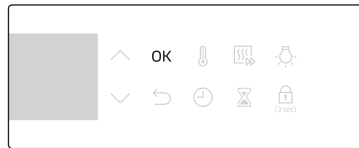
Als de bovenste is ingesteld op (°C)	Onderste bakruimte is beperkt tot (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Als de onderste is ingesteld op (°C)	Bovenste bakruimte is beperkt tot (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

## Het bereidingsproces stoppen



1. Terwijl de bereiding bezig is, drukt u op .





2. Druk op **OK** om het bereiden te annuleren.

## Speciale functie

Voeg speciale of aanvullende functies toe om uw gerechten optimaal te kunnen bereiden. Speciale functies zijn niet ingeschakeld in de dubbele-bereidingsstand.



1. Druk in het functiepaneel op .
2. Druk nogmaals op  om een functie te selecteren.
3. Stel de bereidingstijd en/of de temperatuur in indien nodig. Ga voor meer informatie naar **Algemene instellingen**.
4. De oven start de geselecteerde functie met de standaardinstellingen of uw instellingen.



Stand	Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)	Instructies	
F 1	Warm houden	40-100	80	Gebruik dit alleen om gerechten warm te houden die zojuist zijn bereid.
F 2	Bord verwarmen	30-80	60	Gebruik dit voor het verwarmen van schotels of ovenschalen.

# Gebruik

## Automatisch bereiden

Voor onervaren koks biedt de oven een totaal van 50 automatisch te bereiden recepten. Profiteer van deze functies om tijd te besparen en uw leercurve te verkleinen. De bereidingstijd en -temperatuur worden automatisch ingesteld op basis van het geselecteerde recept.



1. Druk op de functietoets **AUTO**.



2. Selecteer een programma met de toetsen **^** / **v** en druk vervolgens op **OK**. Het beschikbare gewichtsbereik (portiegrootte) wordt voor u gepresenteerd.

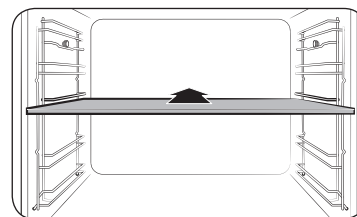


3. Stel met de toetsen **^** / **v** de portiegrootte in en druk vervolgens op **OK**.

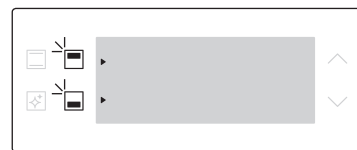
### OPMERKING

- In enkele van de opties in de programma's voor automatische bereiding is voorverwarmen inbegrepen. Voor die gerechten wordt de voortgang van het voorverwarmen weergegeven. Zet het voedsel in de oven na de pieptoon van het voorverwarmen. Druk daarna op **Bereidingstijd** om met automatische bereiding te beginnen.
- Zie de sectie **Programma's voor automatische bereiding** in deze handleiding voor meer informatie.

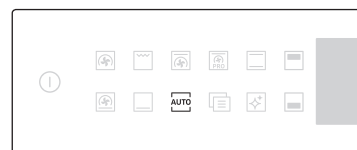
## Dubbele-bereidingsstand



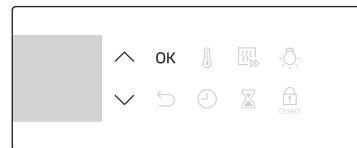
1. Plaats de verdeelplaat in niveau 3 om de dubbele bereidingsstand te activeren.



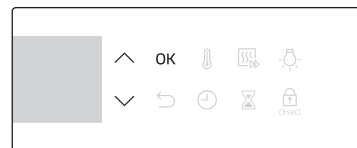
2. Druk op **^** om de bovenste bakruimte te selecteren of druk op **v** om de onderste bakruimte te selecteren. Er verschijnt een indicator **▶** naast de volgende geselecteerde bakruimte.



3. Druk op de functietoets **AUTO**.



4. Selecteer een programma met de toetsen **^** / **v** en druk vervolgens op **OK**. Het beschikbare gewichtsbereik (portiegrootte) wordt voor u gepresenteerd.



5. Stel met de toetsen **^** / **v** de portiegrootte in en druk vervolgens op **OK**.

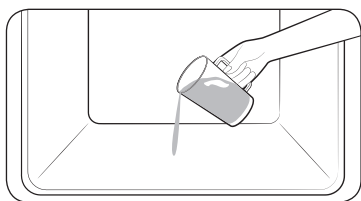
### OPMERKING

Zie de sectie **Programma's voor automatische bereiding** in deze handleiding voor meer informatie.

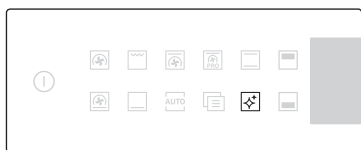


## Stoomreiniging

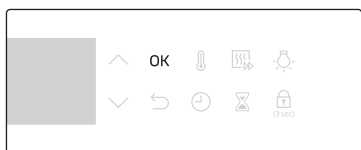
Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom. Deze functie bespaart u tijd en de noodzaak voor regelmatig handmatig schoonmaken.



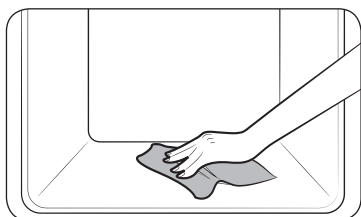
1. Giet 400 ml (3/4 pint) water op de bodem van de oven en sluit de oven deur.



2. Druk in het functiepaneel op .



3. Druk op **OK** om het reinigen te starten. De stoomreiniging duurt 26 minuten.



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

## ⚠ WAARSCHUWING

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

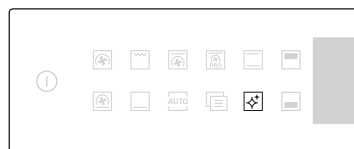
## 📖 OPMERKING

- Als de oven bijvoorbeeld ernstig vervuild is met vet na het roosteren of grillen, wordt aanbevolen dat u met een reinigingsmiddel het hardnekkig vuil handmatig weghaalt voordat u de stoomreinigingsfunctie activeert.
- Laat de oven deur openstaan wanneer de cyclus is voltooid. Dit is nodig om het emailen oppervlak aan de binnenkant van de oven grondig te laten drogen.
- Als de oven binnen heet is, wordt de reiniging niet geactiveerd. Wacht tot de oven is afgekoeld en probeer het opnieuw.
- Giet niet veel water ineens op de bodem. Doe dit voorzichtig. Anders loopt het water aan de voorkant over.
- Het water dat op de bodem van de oven wordt gegoten zal mogelijk niet volledig verdampen. Dit is normaal.

## Pyroreiniging

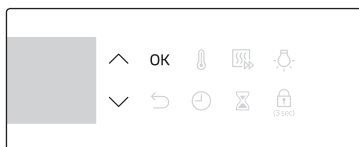
Pyrolyse is thermisch reinigen op hoge temperatuur. Vettige restanten worden verbrand, zodat handmatig reinigen gemakkelijk is uit te voeren.

1. Verwijder alle accessoires waaronder de zijroosters en verwijder restanten met de hand uit de oven. Anders zouden deze tijdens de reinigingscyclus kunnen vlam vatten en eventueel tot brand leiden.



2. Druk in het functiepaneel tweemaal op .

## Gebruik



3. Selecteer een schoonmaaktijd uit drie niveaus: 1 uur 50 min, 2 uur 10 min, en 2 uur 30 min.
4. Druk op **OK** om het reinigen te starten.



5. Wacht na afloop tot de oven is afgekoeld en veeg dan de deur langs de randen schoon met een natte doek.

### ⚠ VOORZICHTIG

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

### 📖 OPMERKING

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

## Timer

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



1. Druk op .

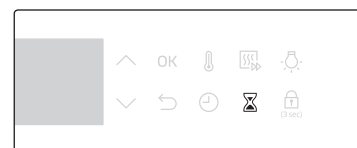



2. Stel met de toetsen **^** / **v** de gewenste duur in en druk vervolgens op **OK**.

### 📖 OPMERKING

- Wanneer de tijd is verstreken, laat de oven een pieptoon horen met een knipperend bericht "00:00" op het display.
- U kunt de tijdsinstellingen op elk moment wijzigen.

## Geluid aan/uit



- As u het geluid wilt dempen, houdt u  3 seconden ingedrukt.
- Om het geluid weer in te schakelen tikt u op de ovenlamp en houdt u deze weer 3 seconden ingedrukt.

# Slim koken

## Handmatige bereiding

### WAARSCHUWING in verband met acrylamide

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

### VOORZICHTIG

Voedsel dat snel bederft (bijvoorbeeld melk, eieren, vis, vlees of gevogelte) mag niet langer dan 1 uur voor het bereiden in de oven worden gezet en moet meteen na bereiding uit de oven worden gehaald. Het eten van bedorven etenswaren kan tot voedselvergiftiging leiden.

### OPMERKING

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












### Accessoiretips

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

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

## Bakken

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

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

## Slim koken

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmings type	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Diepvriesblader deeghapjes, gevuld	Universele plaat	2		180-200	20-25
Quiche	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	2		180-190	25-35
Appeltaart	Rooster, springvorm, diameter 20 cm	2		160-170	65-75
Gekoelde pizza	Universele plaat	3		180-200	5-10

### Roosteren









Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmings type	Temp. (°C)	Tijd (min.)
<b>Vlees (Rund/Varken/Lam)</b>					
Lendenbiefstuk, 1 kg	Rooster + Universele plaat	3 1		160-180	50-70
Kalfslende, 1,5 kg	Rooster + Universele plaat	3 1		160-180	90-120
Geroosterd varkensvlees, 1 kg	Rooster + Universele plaat	3 1		200-210	50-60
Varkensbraadstuk, 1 kg	Rooster + Universele plaat	3 1		160-180	100-120
Lamsbout, 1 kg	Rooster + Universele plaat	3 1		170-180	100-120

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmings type	Temp. (°C)	Tijd (min.)
<b>Gevogelte (Kip/Eend/Kalkoen)</b>					
Hele kip 1,2 kg *	Rooster + Universele plaat (om druijpvocht op te vangen)	3 1		200	65-80 *
Kipdelen	Rooster + Universele plaat	3 1		200-220	25-35
Eendenborst	Rooster + Universele plaat	3 1		200-210	20-30
Kleine hele kalkoen, 5 kg	Rooster + Universele plaat	3 1		180-200	120-150
<b>Groenten</b>					
Groeten, 0,5 kg	Universele plaat	3		220-230	15-20
Gebakken halve aardappelen, 0,5 kg	Universele plaat	3		190-200	40-50
<b>Vis</b>					
Visfilet, gebakken	Rooster + Universele plaat	3 1		200-220	20-30
Geroosterde vis	Rooster + Universele plaat	3 1		180-200	30-40

\* Op de helft van de bereidingsduur omdraaien.









## Grillen

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

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmings type	Temp. (°C)	Tijd (min.)
<b>Brood</b>					
Geroosterd brood	Rooster	5		270-300	2-4
Kaastosti	Universele plaat	4		200	4-8
<b>Rundvlees</b>					
Biefstuk *	Rooster + Universele plaat	4 1		240-250	15-20
Burgers *	Rooster + Universele plaat	4 1		250-270	13-18
<b>Varkensvlees</b>					
Karbonades	Rooster + Universele plaat	4 1		250-270	15-20
Worstjes	Rooster + Universele plaat	4 1		260-270	10-15
<b>Gevogelte</b>					
Kippenborst	Rooster + Universele plaat	4 1		230-240	30-35
Kippenboutje	Rooster + Universele plaat	4 1		230-240	25-30

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

## Diepvriesmaaltijd

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmings type	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Diepvriespizza, 0,4-0,6 kg	Rooster	3		200-220	15-25
Diepvrieslasagne	Rooster	3		180-200	45-50
Diepvriesovenfrites	Universele plaat	3		220-225	20-25
Diepvries aardappelkroketten	Universele plaat	3		220-230	25-30
Bevroren ovencamembert	Rooster	3		190-200	10-15
Diepvries baguettes met topping	Rooster + Universele plaat	3 1		190-200	10-15
Diepvriesvissticks	Rooster + Universele plaat	3 1		190-200	15-25
Diepvriesvisburger	Rooster	3		180-200	20-35

## Slim koken

### Braden

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

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (uur)
Geroosterd rundvlees	Rooster + Universele plaat	3 1	80-100	3-4
Geroosterd varkensvlees	Rooster + Universele plaat	3 1	80-100	4-5
Geroosterd lamsvlees	Rooster + Universele plaat	3 1	80-100	3-4
Eendenborst	Rooster + Universele plaat	3 1	80-100	2-3

### Dubbele bereiding

Plaats de verdeelplaat in de oven voordat u gebruik gaat maken van de functie voor dubbele bereiding. Om het beste resultaat te behalen, is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt. De volgende tabel geeft 5 tips voor dubbele bereiding die we aanbevelen voor koken, braden en bakken. Met de functie voor dubbele bereiding kunt u uw hoofdschotel en bijgerecht, of uw hoofdschotel en toetje tegelijkertijd bereiden.

- Met de functie voor dubbele bereiding kan de voorverwarmingstijd worden verlengd.

Nr.	Zone	Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmings type	Temp. (°C)	Tijd (min.)
1	Boven	Biscuitgebak	Rooster, bakblik, diameter 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Onder	Zelfgemaakte pizza, 1,0-1,2 kg	Universele plaat	1		190-210	13-18
2	Boven	Geroosterde groenten 0,4-0,8 kg	Universele plaat	4		220-230	13-18
	Onder	Appeltaart	Rooster, springvorm, diameter 20 cm	1		160-170	70-80
3	Boven	Pitabrood	Universele plaat	4		230-240	13-18
	Onder	Aardappelgratin 1,0-1,5 kg	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	1		180-190	45-50

Nr.	Zone	Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmings type	Temp. (°C)	Tijd (min.)
4	Boven	Kippenboutje	Rooster + Universele plaat	4 4		230-250	30-35
	Onder	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Boven	Visfilet, gebakken	Rooster + Universele plaat	4 4		210-230	15-20
	Onder	Appelbladerdeeg	Universele plaat	1		170-180	25-30

Gebruik alleen de bovenste of de onderste bakruimte om energie te besparen. De kooktijd kan worden verlengd wanneer u de bakruimtes afzonderlijk gebruikt. Om het beste resultaat te behalen, is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt.





#### Boven

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmings type	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Gegratineerde aardappelen	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	4		160-170	40-50
Scones	Universele plaat	4		180-190	30-35
Lasagne	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	4		180-190	25-35
Kip, kippenboutje *	Rooster + Universele plaat	4 4		230-250	30-35

\* Oven niet voorverwarmen.

## Slim koken

Onder

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmings type	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Nederlandse cake	Rooster, cakevorm 24 cm	1		170-180	50-60
Marmercake	Rooster, tulbandvorm	1		160-170	60-70
Appeltaart	Rooster, springvorm, diameter 20 cm	1		160-170	70-80
Zelfgemaakte pizza, 1,0-1,2 kg	Universele plaat	1		190-210	13-18

Eco-hetelucht

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

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Vruchtenkruimelgebak, 0,8-1,2 kg	Rooster, ovenschaal 24 cm	2	160-180	60-80
Ongeschilde aardappelen, 0,4-0,8 kg	Universele plaat	2	190-200	70-80
Worstjes, 0,3-0,5 kg	Rooster + Universele plaat	3 1	160-180	20-30
Diepvriesovenfrites, 0,3-0,5 kg	Universele plaat	3	180-200	25-35
Diepvriesaardappelpartjes, 0,3-0,5 kg	Universele plaat	3	190-210	25-35
Visfilets, gebakken, 0,4-0,8 kg	Rooster + Universele plaat	3 1	200-220	30-40
Krokante visfilets, gepaneerd, 0,4-0,8 kg	Rooster + Universele plaat	3 1	200-220	30-45
Gebraden lendenbiefstuk, 0,8-1,2 kg	Rooster + Universele plaat	2 1	180-200	65-75
Geroosterde groenten 0,4-0,6 kg	Universele plaat	3	200-220	25-35



### Dubbele bereiding - eco-heteluchtmodus

U kunt de eco-heteluchtstand gebruiken in de bovenste of onderste bakruimte om energie te besparen.

De tijden van deze categorie worden voorgesteld zonder voorverwarming, om meer energie te besparen.

#### Boven

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Lasagne	Rooster, ovenschaal 22-24 cm	4	180-200	30-45
Diepvriesovenfrites	Universele plaat	4	200-210	25-35
Diepvriesaardappelpartjes	Universele plaat	4	200-210	25-35
Geroosterde lendenbiefstuk	Rooster + Universele plaat	4 4	170-180	60-80

#### Onder

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Marmercake	Rooster, tulbandvorm	1	170-180	60-70
Nederlandse cake	Rooster, cakevorm 24 cm	1	170-180	50-60
Ongeschilde aardappelen	Universele plaat	1	190-200	70-90
Ingevroren pizza	Rooster	1	200-210	25-30

### Programma's voor automatische bereiding

#### ⚠ VOORZICHTIG

Voedsel dat snel bederft (bijvoorbeeld melk, eieren, vis, vlees of gevogelte) mag niet langer dan 1 uur voor het bereiden in de oven worden gezet en moet meteen na bereiding uit de oven worden gehaald. Het eten van bedorven etenswaren kan tot voedselvergiftiging leiden.

#### Enkele bereiding

In de volgende tabel vindt u 40 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 een aantal recepten voor de automatische programma's in uw instructies vinden.

Automatische bereidingsprogramma's 1 tot 19, 38 en 39 omvatten voorverwarmen en tonen voortgang van het voorverwarmen. Zet het voedsel in de oven na de pieptoon van het voorverwarmen.

Druk daarna op **Bereidingstijd** om met automatische bereiding te beginnen.

#### ⚠ WAARSCHUWING

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

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 1	Gegratineerde aardappelen	1,0-1,5	Rooster	3
		Bereid verse aardappelgratin met behulp van een ovenvaste schaal, 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
A 2	Gegratineerde groenten	0,8-1,2	Rooster	3
		Bereid verse gratineerde groenten met behulp van een ovenvaste schaal, 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		

## Slim koken

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 3	Bakgerecht met pasta	1,2-1,5	Rooster	3
		Bereid gegratineerde pasta met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Rooster	3
		Bereid zelfgemaakte lasagne met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Rooster	3
		Doe de ingrediënten voor ratatouille in de ovenschaal met deksel. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat. Bak afgedekt. Doorroeren voor het serveren.		
A 6	Appeltaart	1,2-1,4	Rooster	2
		Bereid appeltaart in een ronde metalen springvorm van 24-26 cm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
A 7	Croissants	0,3-0,4	Universele plaat	3
		Bereid croissants (gekoeld kant-en-klaar deeg). Plaats bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
A 8	Appelbladerdeeg	0,3-0,4	Universele plaat	3
Plaats het appelbladerdeeg op bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.				

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 9	Vruchtenvlaai bodem	0,4-0,5	Rooster	3
		Doe het beslag in een ingevette zwartmetalen taartbodemvorm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
A 10	Quiche lorraine	1,2-1,5	Rooster	2
		Bereid het quichedeeg, plaats het in een ronde quicheschaal met een diameter van 25 cm. Start het programma en na de pieptoon van het voorverwarmen voegt u de vulling toe en plaatst u de schaal in het midden van het rooster.		
A 11	Witbrood	0,6-0,7	Rooster	3
		Bereid het deeg en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25 cm). Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		
A 12	Meergranenbrood	0,8-0,9	Rooster	3
		Bereid het deeg en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25 cm). Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		
A 13	Broodjes	0,3-0,5	Universele plaat	3
		Bereid de broodjes (gekoeld kant-en-klaar deeg). Plaats bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 14	Vruchtenkruimelgebak	0,8-1,2	Rooster	3
		Doe vers fruit (frambozen, bramen, appelschijfjes of plakjes peer) in een ovenschaal van 22-24 cm. Verdeel kruimels bovenop. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		
A 15	Scones	0,5-0,6	Universele plaat	3
		Leg de scones (diameter 5-6 cm) met bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
A 16	Biscuitgebak	0,5-0,6	Rooster	3
		Bereid het deeg en doe het in een zwartmetalen ronde bakvorm met een diameter van 26 cm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
A 17	Marmercake	0,7-0,8	Rooster	2
		Bereid het deeg en doe het in een metalen ronde tulband of Bundt-bakvorm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
A 18	Nederlandse cake	0,7-0,8	Rooster	2
		Bereid het deeg en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25 cm). Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
A 19	Brownies	0,7-0,8	Rooster	3
		Bereid het deeg met behulp van een ovenschaal van 20-24 cm. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 20	Geroosterde lendenbiefstuk	0,8-1,3	Rooster	2
			Universele plaat	1
Marineer het rundvlees en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het rooster met vette zijde boven.				
A 21	Langzaam bereid, geroosterd rundvlees	0,8-1,3	Rooster	2
			Universele plaat	1
Marineer het rundvlees en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het rooster met vette zijde boven.				
A 22	Geroosterd lamsvlees met tuinkruiden	0,4-0,9	Rooster	4
			Universele plaat	1
Marineer de lamskarbonades met kruiden en specerijen en plaats ze op het rooster.				
A 23	Lamsbout	1,0-1,5	Rooster	3
			Universele plaat	1
Marineer de lamsbout en plaats deze op een rooster.				
A 24	Gebakken varkensvlees met krokant laagje	0,8-1,3	Rooster	3
			Universele plaat	2
Plaats het varkensvlees met de vette kant omhoog op een rooster.				
A 25	Varkensribblappen	0,8-1,3	Rooster	3
			Universele plaat	3
Plaats de varkensribblappen op een rooster.				

## Slim koken

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 26	Hele kip	1,0-1,5	Rooster	2
			Universele plaat	1
		Spoel de kip af en maak deze schoon. Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg het met de borstzijde omlaag op het rooster en draai het om wanneer de pieptoon van de oven afgaat.		
A 27	Kipfilet	0,5-1,0	Rooster	4
			Universele plaat	1
Marineer de kippenborst en plaats deze op het rooster.				
A 28	Kippenbout	0,5-1,0	Rooster	4
			Universele plaat	1
Smeer in met olie en kruiden en plaats op de plaat.				
A 29	Eendenfilet	0,3-0,8	Rooster	4
			Universele plaat	1
		Plaats de eendenborst met de vette kant omhoog op het rooster. De eerste instelling is voor gemiddeld, de tweede voor doorbakken.		
A 30	Forelfilet, gebakken	0,3-0,8	Universele plaat	4
			Plaats de forelfilets met het vel omhoog op de universele plaat.	
A 31	Forel	0,3-0,8	Rooster	4
			Universele plaat	1
		Spoel en reinig de vis en plaats kop aan staart op het rooster. Voeg citroensap, zout en kruiden toe in de vis. Snijd het vel met een mes. Bestrijk met olie en zout.		

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 32	Tong	0,3-0,8	Universele plaat	3
			Plaats de tong met bakpapier op de universele plaat. Snijd het vel met een mes.	
A 33	Zalmmoot/-filet	0,3-0,8	Rooster	4
			Universele plaat	1
Spoel en reinig de filets of steaks. Leg de filets met het vel omhoog op het rooster.				
A 34	Ovengroenten	0,3-0,8	Universele plaat	4
			Spoel en bereid plakjes courgette, aubergine, paprika, ui en kerstomaatjes. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Gelijkmatic uitspreiden op de universele plaat.	
A 35	Gebakken halve aardappelen	0,5-1,0	Universele plaat	3
			Snijd grote aardappelen (elk 200 g) in de lengte in twee helften. Met de open kant omhoog op de universele plaat leggen en insmeren met olijfolie, kruiden en specerijen.	
A 36	Diepvriesovenfrites	0,3-0,8	Universele plaat	3
			Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatic over de universele plaat.	
A 37	Diepvriesaardappelpartjes	0,3-0,8	Universele plaat	3
			Verdeel de diepgevroren aardappelpartjes gelijkmatic over de universele plaat.	
A 38	Ingevroren pizza	0,3-0,8	Rooster	3
			Start het programma en plaats de diepvriespizza na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster. De eerste instelling is voor dunne pizza en de tweede instelling is voor dikke panpizza.	

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 39	Zelfgemaakte pizza	0,8-1,3	Universele plaat	2
		Bereid de zelfgemaakte pizza met gistdeeg en plaats deze op de universele plaat. Het gewicht is inclusief deeg en topping, zoals saus, groente, ham en kaas. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
A 40	Deeg laten rijzen	0,3-0,8	Rooster	2
		Bereid het deeg in een kom, dek af met plasticfolie. Plaats in het midden van het rooster. De eerste instelling is voor pizza en cakedeeg, de tweede is voor brooddeeg.		

### Dubbele bereiding

In de volgende tabel vindt u 10 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken. U kunt alleen de bovenste bakruimte of onderste bakruimte gebruiken maar u kunt ze ook tegelijk gebruiken.

Het programma bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen.

Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. U kunt een aantal recepten voor de automatische programma's in uw instructies vinden.

Alle programma's voor dubbele bereiding zijn inclusief het voorverwarmen en geven de voortgang van de voorverwarming weer.

Zet het voedsel in de oven na de pieptoon van het voorverwarmen. Druk daarna op **Bereidingstijd** om met automatische bereiding te beginnen.

### ⚠ WAARSCHUWING

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

#### 1. Boven

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 1	Gegratineerde aardappelen	1,0-1,5	Rooster	4
		Bereid verse aardappelgratin met behulp van een ovenvaste schaal, 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
A 2	Lasagne	1,0-1,5	Rooster	4
		Bereid zelfgemaakte lasagne met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en wanneer het voorverwarmingspiepje klinkt, plaatst u een schaal midden op de plaat.		
A 3	Kippenbout	0,5-1,0	Rooster	4
			Universele plaat	4
		Smeer in met olie en kruiden en plaats op de plaat.		

## Slim koken

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 4	Gebakken halve aardappelen	0,5-1,0	Universele plaat	4
		Snijd grote aardappelen (elk 200 g) in de lengte in twee helften. Met de open kant omhoog op de universele plaat leggen en insmeren met olijfolie, kruiden en specerijen.		
A 5	Diepvriesovenfrites	0,3-0,8	Universele plaat	4
		Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatig over de universele plaat.		

### 2. Onder

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 1	Appeltaart	1,2-1,4	Rooster	1
		Bereid appeltaart in een ronde metalen springvorm van 24-26 cm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
A 2	Appelbladerdeeg	0,3-0,4	Universele plaat	1
		Plaats het appelbladerdeeg op bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
A 3	Quiche lorraine	1,2-1,5	Rooster	1
		Bereid het quichedeeg, plaats het in een ronde quicheschaal met een diameter van 25 cm. Start het programma en na de pieptoon van het voorverwarmen voegt u de vulling toe en plaatst u de schaal in het midden van het rooster.		

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 4	Ingevroren pizza	0,3-0,8	Rooster	1
		Start het programma en plaats de diepvriespizza na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster. De eerste instelling is voor dunne pizza en de tweede instelling is voor dikke panpizza.		
A 5	Zelfgemaakte pizza	0,8-1,3	Universele plaat	1
		Bereid de zelfgemaakte pizza met gistdeeg en plaats deze op de universele plaat. Het gewicht is inclusief deeg en topping, zoals saus, groente, ham en kaas. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		

### 3. Dubbel

U kunt één programma voor automatische bereiding selecteren voor de bovenste en onderste bakruimte, en in beide tegelijk bereiden.

#### VOORZICHTIG

Wanneer u de bovenste of onderste bakruimte gebruikt, kunnen de ventilator en het verwarmingselement van de andere ruimte worden gebruikt voor optimale prestaties. Gebruik de ongebruikte bakruimte niet voor doeleinden waarvoor deze niet is ontworpen.

## Voorbeeldgerechten

Volgens standaard EN 60350-1

### 1. Bakken

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

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmings type	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Klein gebak	Universele plaat	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Zandtaart	Universele plaat + Universele plaat	1+3		140	30-35
Mager biscuitgebak	Rooster + Springvorm (Antiaanbaklaag, diameter 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Appeltaart	Rooster + 2 Springvormen * (Antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	2, diagonaal geplaatst		160	70-80
	Universele plaat + Rooster + 2 Springvormen ** (Antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	1+3		160	80-90

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

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

### 2. Grillen

Verwarm de lege oven gedurende 5 minuten met de functie Grote grill

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmings type	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Tosti's van witbrood	Rooster	5		300 (max).	1-2
Hamburgers * (12 stuks)	Rooster + Universele plaat (om druijvocht op te vangen)	4 1		300 (max).	1 <sup>e</sup> 15-18 2 <sup>e</sup> 5-8

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

### 3. Roosteren

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmings type	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Hele kip *	Rooster + Universele plaat (om druijvocht op te vangen)	3 1		200	65-80 *

\* Op de helft van de bereidingsduur omdraaien.

# Slim koken

## Verzameling veelgemaakte recepten voor automatische bereiding

### Gegratineerde aardappelen

**Ingrediënten** 800 g aardappels, 100 ml melk, 100 ml room, 50 g geklopt heel ei, 1 eetlepel elk met zout, peper en nootmuskaat, 150 g geraspte kaas, boter, tijm

**Aanwijzingen** Schil de aardappelen snijd ze in schijfjes van 3 mm dik. Smeer een gratineerschaal (22-24 cm) met boter in. Leg de schijfjes naast elkaar op een schone theedoek en houd ze met de theedoek bedekt terwijl u de rest van de ingrediënten klaarmaakt.  
Meng de rest van de ingrediënten, behalve de geraspte kaas, in een grote schaal. Goed roeren. Leg de aardappelschijfjes een beetje overlappend in de schaal en giet het mengsel over de aardappels. Verdeel de geraspte kaas over de top en bak het geheel. Zodra het gerecht klaar is, strooit u er wat verse tijmblaadjes over.

### Gegratineerde groenten

**Ingrediënten** 800 g groenten (courgette, tomaat, ui, wortel, paprika, voorgekookte aardappelen), 150 ml room, 50 g geklopt heel ei, 1 eetlepel zout, kruiden (peper, peterselie en rozemarijn), 150 g geraspte kaas, 3 eetlepel olijfolie, wat tijmblaadjes

**Aanwijzingen** Was de groenten en snijd ze in schijfjes van 3-5 mm dik. Leg de schijfjes op een gratineerschaal (22-24 cm) en giet de olie over de groenten. Meng de rest van de ingrediënten, behalve de geraspte kaas, en gooi deze over de groenten. Verdeel de geraspte kaas over de top en bak het geheel. Opdienen met een paar verse tijmblaadjes erover gestrooid.



## Lasagne

**Ingrediënten** 2 eetlepels olijfolie, 500 g rundergehakt, 500 ml tomatensaus, 100 ml bouillon, 150 g gedroogde lasagnebladen, 1 ui (fijnggehakt), 200 g geraspte kaas, 1 theelepel gedroogde peterselievlokken, oregano, basilicum

**Aanwijzingen** Bereid de tomatenvleessaus. Verhit de olie in een koekenpan, bak het gehakt en de fijngesnipperde ui in ongeveer 10 minuten bruin. Giet de tomatensaus en de runderbouillon erover en voeg de gedroogde kruiden toe. Breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens gedurende 30 minuten zachtjes sudderen.  
Bereid de lasagnebladen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg de lasagnenoedels, vleessaus en kaas en herhaal deze volgorde. Strooi vervolgens de resterende kaas op de bovenste lasagnebladen en bak het geheel.

## Appeltaart

**Ingrediënten**

- **Deeg:** 275 g bloem,  $\frac{1}{2}$  eetlepel zout, 125 g witte basterdsuiker, 8 g vanillesuiker, 175 g koude boter, 1 ei (geklopt)
- **Vulling:** 750 g stevige hele appels, 1 eetlepel citroensap, 40 g suiker,  $\frac{1}{2}$  eetlepel kaneel, 50 g pitloze rozijnen, 2 eetlepels broodkruimels

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

# Slim koken

## Quiche lorraine

- Ingrediënten**
- **Deeg:** 200 g gewone bloem, 80 g boter, 1 ei
  - **Vulling:** 75 g magere spekblokjes, 125 ml room, 125 g crème fraîche, 2 geklopte eieren, 100 g geraspte Zwitserse kaas, zout en peper

**Aanwijzingen** Maak het deeg door de bloem, boter en het ei in een kom te doen en te mixen tot het een zacht deeg is. Laat het vervolgens 30 minuten in de koelkast rusten. Rol het deeg uit en plaats het in een ingevette keramische schaal voor hartige taart (25 cm doorsnede). Prik met een vork in de bodem. Meng de eieren, room, crème fraîche, kaas, zout en peper. Giet het vlak voor het bakken op het deeg.

## Vruchtenkruimelgebak

- Ingrediënten**
- **Beleg:** 200 g bloem, 100 g boter, 100 g suiker, 2 g zout, 2 g kaneelpoeder
  - **Fruit:** 600 g gemengde vruchten

**Aanwijzingen** Meng alle ingrediënten tot kruimel voor het maken van de topping. Spreid de gemengde vruchten in een ovenschaal en strooi de kruimel eroverheen.

## Zelfgemaakte pizza

- Ingrediënten**
- **Pizzadeeg:** 300 g bloem, 7 g gedroogde gist, 1 eetlepel olijfolie, 200 ml warm water, 1 eetlepel suiker en zout
  - **Beleg:** 400 g gesneden groenten (aubergine, courgette, ui, tomaat), 100 g ham of spek (fijngehakt), 100 g geraspte kaas

**Aanwijzingen** Doe de bloem, gist, olie, zout, suiker en het warme water in een kom en mix het tot een nat deeg. Kneed het zo'n 5-10 minuten met een mixer of met de hand. Dek het met een deksel af en plaats het gedurende 30 minuten in de oven bij 35 °C om te rijzen. Rol het deeg uit op een oppervlak met bloem in een rechthoekige vorm en leg het op de bakplaat of in een pizzapan. Spreid de tomatenpuree over het deeg uit en leg de ham, champignons, olijven en tomaat erbovenop. Strooi de geraspte kaas er gelijkmatig overheen en bak het geheel.

## Geroosterde lendenbiefstuk

- Ingrediënten** 1 kg lendenbiefstuk, 5 g zout, 1 g peper, 3 g elk van rozemarijn en tijm

**Aanwijzingen** Marineer het rundvlees met zout, peper en rozemarijn en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het rooster. Plaats het in de oven en braad het.

## Geroosterd lamsvlees met tuinkruiden

**Ingrediënten** 1 kg lamskoteletten (6 stuks), 4 grote teentjes knoflook (geperst), 1 eetlepel verse tijm (gemalen), 1 eetlepel verse rozemarijn (gemalen), 2 eetlepels zout, 2 eetlepel olijfolie

**Aanwijzingen** Meng het zout, de knoflook, kruiden en olie en voeg het lamsvlees toe. Draai het om, zodat het ermee is ingesmeerd en laat het ten minste 30 minuten tot 1 uur bij kamertemperatuur liggen.

## Varkensriblappen

**Ingrediënten** 2 varkensriblappen, 1 eetlepel zwarte peperkorrels, 3 laurierblaadjes, 1 ui (fijngehakt), 3 teentjes knoflook (fijngehakt), 85 g bruine suiker, 3 eetlepels worcestersaus, 2 eetlepels tomatenpuree, 2 eetlepels olijfolie

**Aanwijzingen** Maak een barbecuesaus. Verhit olie in een steelpan en voeg de ui toe. Fruit de ui totdat het zacht is en voeg de resterende ingrediënten toe. Braad het geheel en laat het geheel gedurende 30 minuten sudderen totdat het is ingedikt. Marineer de riblappen met de barbecuesaus en laat ze ten minste 30 minuten tot 1 uur rusten.

## Onderhoud

### Reinigen

Maak de oven regelmatig schoon, om het schoonmaken makkelijker te maken.

#### **⚠ WAARSCHUWING**

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

#### **Binnenzijde van de oven**

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

#### **Buitenzijde van de oven**

Voor het schoonmaken van de buitenkant van de oven, zoals oven deur, handgreep en display, gebruikt u een schone doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje. Afdrogen doet u met een keukenrol of een droge handdoek. Met name rond de handgreep kan gemakkelijk vet en vuil blijven zitten vanwege de hete lucht die uit de oven komt. Maak dus de handgreep schoon nadat u de oven hebt gebruikt.

#### **Accessoires**

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

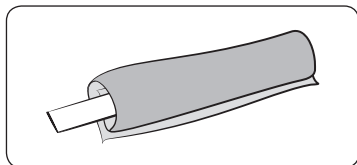
#### **Katalytisch geëmailleerd oppervlak (afhankelijk van het model)**

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

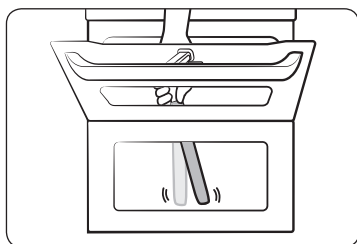
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Reinig de oven van binnen.
3. Selecteerde heteluchtstand met de maximale temperatuur en laat de cyclus gedurende een uur uitvoeren.

# Onderhoud

## Deur



1. Draai een natte doek om de stok.

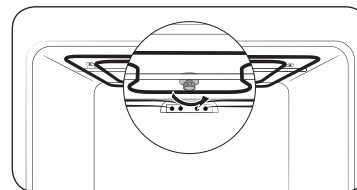


2. Ga met de stok naar de onderste deur.
3. Reinig de deur.
4. Doe schoonmaakmiddel op de doek en maak opnieuw schoon.
5. Veeg de deur met keukenpapier droog.

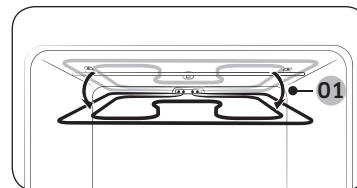
### **VOORZICHTIG**

Verwijder de deur niet voor het reinigen.

## Plafond (alleen van toepassing zijnde modellen)

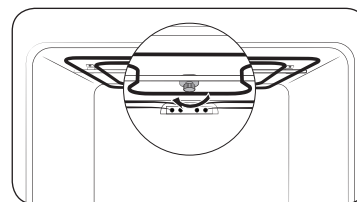


1. Zet de grillverwarming neer. Hiervoor draait u de ronde moer tegen de klok in terwijl u de grillverwarming vasthoudt. De grillverwarming is geen verwijderbaar deel. Forceer de grillverwarming niet omlaag.



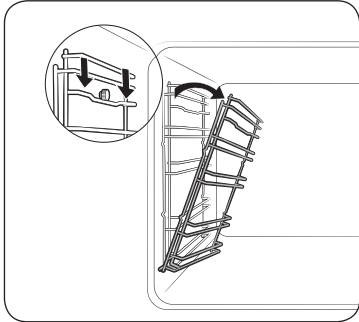
2. Reinig het plafond van de oven met zeepwater en een schone doek.

**01** Ongeveer 12°

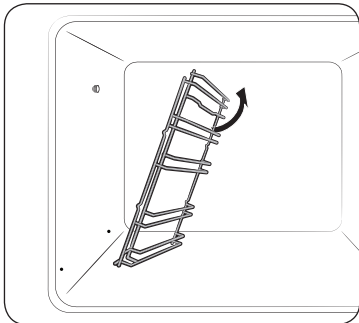


3. Zet als u klaar bent de grillverwarming terug en draai de ronde moer met de klok mee.

## Zijroosters (alleen bepaalde modellen)



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



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

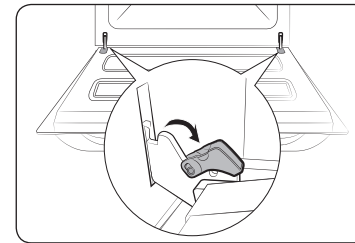
### **OPMERKING**

De oven werkt ook zonder zijroosters en platen/roosters.

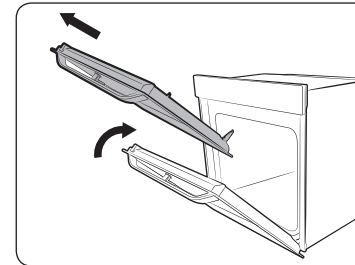
## De deur verwijderen

### **WAARSCHUWING**

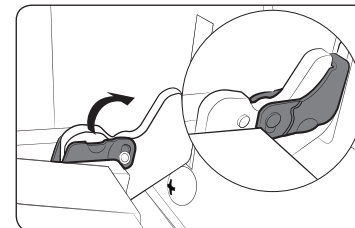
De ovendeur is zwaar.



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



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

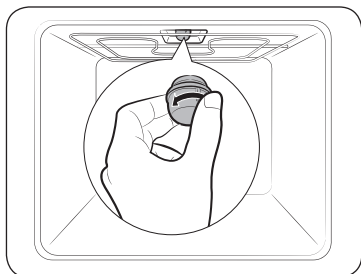


3. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de deur weer terug te plaatsen. Zorg dat de clipjes aan beide kanten in de scharnieren hangen.

## Onderhoud

### Vervanging

#### Lamp

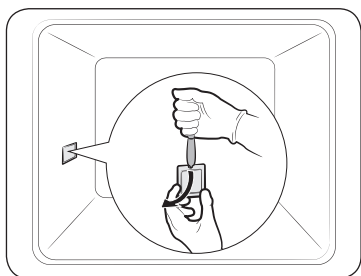


1. Verwijder het glazen dekseltje door dit linksom te draaien.
2. Vervang de ovenlamp.
3. Reinig het glazen dekseltje.
4. Voer wanneer u klaar bent stap 1 in omgekeerde volgorde uit om het glazen dekseltje weer terug te plaatsen.

#### ⚠ WAARSCHUWING

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

#### Lamp aan zijkant van de oven



1. Houd de onderkant van de plaat van het zijlicht van de oven met de ene hand vast, en gebruik een plat scherp voorwerp, zoals een tafelmes om de plaat te verwijderen, zoals getoond.
2. Plaats het zijlicht terug.
3. Plaats de lichtplaat terug.

## Probleemoplossing

### Controlepunten

Als u problemen met de oven ondervindt, raadpleegt u de onderstaande tabel en probeert u de suggesties. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.

Probleem	Oorzaak	Actie
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Als er ongerechtigdheden tussen de toetsen zitten.</li><li>• Aanraakmodel: als er vocht op de buitenkant zit.</li><li>• Als de vergrendeling is ingeschakeld.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.</li><li>• Verwijder het vocht en probeer het opnieuw.</li><li>• Controleer of de vergrendeling is ingeschakeld.</li></ul>
De tijd wordt niet weergegeven.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Als er geen stroom is.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controleer of er stroomtoevoer is.</li></ul>
De oven werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Als er geen stroom is.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controleer of er stroomtoevoer is.</li></ul>
De oven stopt tijdens het gebruik.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Als deze niet meer op het stopcontact is aangesloten.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sluit de oven weer op het stopcontact aan.</li></ul>
De stroom wordt onderbroken tijdens het gebruik.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Als de bereiding veel tijd in beslag neemt.</li><li>• Als de koelventilator niet werkt.</li><li>• Als de oven op een plek zonder goede ventilatie is geïnstalleerd.</li><li>• Bij gebruik van diverse stekkers in dezelfde contactdoos.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laat de oven na een langdurige bereiding afkoelen.</li><li>• Luister of u de koelventilator hoort.</li><li>• Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.</li><li>• Gebruik één stekker.</li></ul>
De oven krijgt geen stroom.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Als er geen stroom is.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controleer of er stroomtoevoer is.</li></ul>

Probleem	Oorzaak	Actie
De behuizing van de oven wordt te heet tijdens het bereidingsproces.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Als de oven op een plek zonder goede ventilatie is geïnstalleerd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.</li> </ul>
De deur kan niet goed worden geopend.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Als er voedselresten tussen de deur en de binnenkant blijven zitten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinig de oven goed en open de deur weer.</li> </ul>
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Als de lamp aan gaat en weer uit.</li> <li>Als er tijdens de bereiding verontreinigingen op de lamp komen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>De lamp gaat na een bepaalde tijd automatisch uit om energie te besparen. U kunt deze weer inschakelen door op de ovenlichtknop te drukken.</li> <li>Reinig de oven van binnen en controleer dit.</li> </ul>
Elektrische schok treedt op in de oven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Als de stroom niet goed is geaard.</li> <li>Als u een ongeaard stopcontact gebruikt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of de stroomtoevoer goed is geaard.</li> </ul>
Er druppelt water.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit is geen defect aan het product.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.</li> </ul>
Er komt stoom door een kier in de deur.		
Er is water in de oven achtergebleven.		

Probleem	Oorzaak	Actie
De helderheid in de oven varieert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>De helderheid verandert afhankelijk van de veranderingen in afgegeven vermogen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Veranderingen in afgegeven vermogen tijdens de bereiding zijn geen defect, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.</li> </ul>
De bereidingstijd is verstrekken, maar de koelventilator draait nog.	<ul style="list-style-type: none"> <li>De ventilator draait automatisch gedurende een bepaalde tijd om de binnenkant van de oven te ventileren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.</li> </ul>
De oven verwarmt niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Als de deur geopend is.</li> <li>Als de bedieningselementen van de oven niet goed zijn ingesteld.</li> <li>Als de stop in de woning is doorgeslagen of de aardlekschakelaar is omgegaan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sluit de deur en start opnieuw.</li> <li>Raadpleeg het hoofdstuk over de ovenbediening en reset de oven.</li> <li>Vervang de stop of zet de aardlekschakelaar weer terug. Als dit herhaaldelijk gebeurt, belt u een bevoegde elektricien.</li> </ul>
Er komt rook uit het apparaat wanneer deze is ingeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tijdens het eerste gebruik</li> <li>Als er voedsel op een verwarmingselement aanwezig is.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, kan er rook van de verwarming komen. Dit is geen defect en nadat u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, zou dit niet meer moeten voorkomen.</li> <li>Laat de oven voldoende afkoelen en verwijder het voedsel van het verwarmingselement.</li> </ul>

## Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
Ik ruik een brandlucht of plasticlucht wanneer ik de oven gebruik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bij gebruik van plastic bakjes of andere bakjes die niet hittebestendig zijn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik glazen gerei dat tegen hoge temperaturen bestand is.</li> </ul>
De oven verwarmt niet naar behoren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Als de deur tijdens de bereiding vaak wordt geopend.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Open de deur zo weinig mogelijk en alleen om onderdelen van het gerecht om te keren. Als de deur regelmatig wordt geopend, zakt de interne temperatuur en dit kan van invloed zijn op het resultaat van de bereiding.</li> </ul>
Reinigen met stoom werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dit komt omdat de temperatuur te hoog is.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laat de oven afkoelen en probeer het dan opnieuw.</li> </ul>
Dubbele-bereidingsstand werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Als de verdeelplaat niet goed is geplaatst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plaats de verdeelplaat correct en gebruik deze.</li> </ul>
Enkele-bereidingsstand werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Als de verdeelplaat in de oven wordt geplaatst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haal de verdeelplaat eruit en gebruik deze.</li> </ul>
De ventilator van de niet-gebruikte bakruimte in dubbele bereiding staat aan (of de temperatuur in die bakruimte is hoog).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voor de beste prestaties en bereidingsresultaten worden de ventilator en het verwarmingselement van de niet-gebruikte bakruimte mogelijk ingeschakeld.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.</li> </ul>

## Informatiecodes

Als de oven niet werkt, verschijnt er mogelijk een informatiecode op het display. Raadpleeg de onderstaande tabel en probeer de suggesties.

Code	Betekenis	Actie
C-d1	Problemen met de deurvergrendeling.	Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.
C-20	Problemen met de sensor.	
C-21		
C-22		
C-F1	Komt alleen voor tijdens lezen/schrijven van/naar de EEPROM.	Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.
C-F0	Als er geen communicatie is tussen de hoofd-PCB en de sub-PCB.	
C-F2	Doet zich voor wanneer er een communicatieprobleem is tussen de aanraak-IC <-> hoofd- of sub-micom.	Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.
C-d0	<b>Probleem met een toets</b> Doet zich voor als een toets wordt ingedrukt en gedurende een bepaalde tijd wordt vastgehouden.	Reinig de toetsen en zorg dat er zich geen water op of rond de toetsen bevindt. Zet de oven uit en probeer het opnieuw. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.



Code	Betekenis	Actie
-dC-	Als de verdeelplaat tijdens het koken in de dubbele-bereidingsstand wordt verwijderd. Als de verdeelplaat tijdens het koken in de dubbele-bereidingsstand wordt geplaatst.	De verdeelplaat mag tijdens het koken in de dubbele-bereidingsstand niet worden verwijderd. Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.
S-01	<b>Veiligheidsuitschakeling</b> De oven bleef gedurende lange tijd aanstaan op de ingestelde temperatuur. <ul style="list-style-type: none"> <li>Lager dan 105 °C gedurende 16 uur</li> <li>Van 105 °C tot 240 °C gedurende 8 uur</li> <li>Van 245 °C tot maximaal 4 uur</li> </ul>	Dit is geen systeemstoring. Zet de oven uit en verwijder het voedsel. Probeer het opnieuw normaal.

## Technische specificaties

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Afmetingen (B x H x D)	Buitenzijde	595 x 595 x 570 mm
Volume		75 liter
Gewicht	Netto	47,2 kg
Aansluitingsvoltage		230-240 V ~ 50 Hz
Maximaal uitgangsvermogen		3650-3950 W

# Bijlage

## Productinformatieblad

SAMSUNG	SAMSUNG
Identificatie van het model	NV75R7676RB
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte (EEI <sub>ovenruimte</sub> )	81,6
Energie-efficiëntieklasse per bakruimte	A+
Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) (EC <sub>elektrische ovenruimte</sub> )	1,05 kWh/cyclus
Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) (EC <sub>elektrische ovenruimte</sub> )	0,71 kWh/cyclus
Aantal ovenruimten	1
Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)	elektriciteit
Volume per ovenruimte (V)	75 L
Type oven	Inbouw
Massa van het toestel (M)	47,2 kg

Gegevens bepaald in overeenstemming met standaard EN 60350-1, EN 50564 en Commissieverordeningen (EU) Nr 65/2014 en (EU) Nr 66/2014.

## Tips voor energiebesparing

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

# Memo

---

## VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DG68-01054G-00