

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare și instalare

NV75K5571RS / NV75K5571BS



SAMSUNG

Cuprins

Utilizarea acestui manual	3	Operațiuni	12
În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri:	3	Panou de comandă	12
Instrucțiuni pentru siguranță	3	Setări uzuale	13
Măsuri de precauție importante	3	Moduri de gătire (cu excepția Gril)	16
Cum se elimină corect acest produs (Deșeurile de echipamente electrice și electronice)	6	Moduri de gătire (Gril)	18
Funcția de economisire automată a energiei	6	Interval de temperaturi pentru modul Preparare dublă	19
Instalarea	6	Înteruperea preparării	20
Conținutul ambalajului	6	Funcție specială	21
Alimentare cu curent electric	7	Preparare automată	21
Montarea în dulap	8	Curățare	22
Înainte de a începe	10	Cronometru	24
Setări inițiale	10	Oprirea/Pornirea sunetului	24
Miros de cuptor nou	10	Gătit inteligent	24
Mecanism inteligent de protecție	10	Preparare manuală	24
Accesorii	10	Programe de preparare automate	29
Modul Preparare dublă	12	Vase de test	34
		Colecție de rețete frecvente cu preparare automată	35
		Întreținere	38
		Curățare	38
		Înlocuire	40
		Depanare	41
		Aspecte de verificat	41
		Coduri de informare	43
		Anexă	44
		Fișa de date a produsului	44

Utilizarea acestui manual

Vă mulțumim că ați ales un cuptor încorporabil de la SAMSUNG. Acest manual de utilizare conține informații importante referitoare la siguranță și instrucțiuni menite să vă ajute la utilizarea și întreținerea aparatului. Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a utiliza cuptorul și să îl păstrați pentru consultări ulterioare.

În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri:

AVERTISMENT

Pericole sau acțiuni nesigure care pot provoca **leziuni corporale grave sau decesul și/sau deteriorarea bunurilor**.

ATENȚIE

Pericole sau acțiuni nesigure care pot provoca **leziuni corporale sau deteriorarea bunurilor**.

NOTĂ

Sfaturi utile, recomandări sau informații care ajută utilizatorii să mănuiască produsul.

Instrucțiuni pentru siguranță

Instalarea acestui cuptor trebuie efectuată numai de către un electrician calificat. Instalatorul este responsabil pentru conectarea aparatului la sursa de alimentare, în conformitate cu recomandările relevante privind siguranța.

Măsurile de precauție importante

AVERTISMENT

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea aparatului.

Copiii trebuie supravegheați, pentru a nu transforma aparatul în obiect de joacă.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau ansamblu special, disponibil la producător sau la un reprezentant de service autorizat. (Doar modelele cu cablaj fix)

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu o calificare similară, pentru a se evita orice risc. (Doar modelele cu cablu de alimentare)



Instrucțiuni pentru siguranță

După instalare, acest aparat ar trebui să permită deconectarea de la sursa de alimentare. Pentru deconectare, ștecherul trebuie să fie accesibil sau se poate încorpora un întrerupător în cablajul fix, conform regulilor de cablare.

Metoda de prindere nu trebuie să depindă de utilizarea adezivilor, deoarece aceștia nu constituie mijloace de prindere sigure.

În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.

Dacă aparatul are o funcție de curățare cu aburi sau de autocurățare, resturile în exces trebuie îndepărtate înainte de curățare și nu trebuie lăsat niciun recipient în cuptor în timpul curățării cu aburi sau al autocurățării. Funcția de curățare este disponibilă în funcție de model.

Dacă aparatul are funcții de autocurățare, suprafețele pot să devină mai fierbinți decât de obicei în timpul autocurățării și copiii trebuie ținuți la distanță. Funcția de curățare este disponibilă în funcție de model.

Utilizați numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor. (Doar modelele cu sondă de temperatură pentru carne)

Nu se va utiliza un aparat de curățare cu abur.

Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

Nu folosiți agenți de curățare abrazivi duri sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.

Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea părților care se încălzesc.

Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să aibă acces la cuptor decât sub supraveghere permanentă.

Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere uzuală nu trebuie să fie realizate de către copii fără ca aceștia să fie supravegheați.

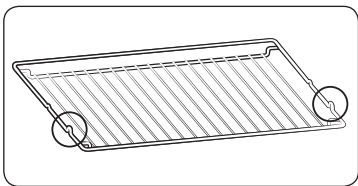
Este posibil ca temperatura suprafețelor exterioare să fie ridicată când aparatul este în funcțiune.

Ușa sau suprafața exterioară poate să devină fierbinte când aparatul este în funcțiune.

Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Aparatele nu sunt destinate a fi operate prin intermediul unui temporizator extern sau unui sistem de telecomandă separat.





Introduceți grătarul cu protuberanțele în sus (opritoare pe ambele părți) astfel încât grătarul susține poziția de repaus pentru greutatea mari.

⚠ ATENȚIE

În cazul în care cuptorul a suferit deteriorări în timpul transportului, nu îl conectați. Acest echipament trebuie conectat la sursa de curent numai de către un electrician calificat.

În cazul unei defecțiuni sau unei avarii a aparatului, nu încercați să îl utilizați.

Reparațiile trebuie efectuate numai de către un tehnician calificat. Reparațiile necorespunzătoare pot reprezenta un pericol pentru dvs. și pentru alte persoane. Dacă aparatul necesită reparații, contactați un centru de service SAMSUNG sau distribuitorul. Conductorii și cablurile electrice nu trebuie să atingă cuptorul.

Cuptorul trebuie conectat la sursa de curent prin intermediul unui întrerupător de circuit sau al unei siguranțe aprobate. Nu utilizați niciodată triplu-ștechere sau prelungitoare.

Sursa de alimentare a aparatului trebuie oprită când acesta este reparat sau curățat.

Aveți grijă când conectați echipamente electrice la prize din apropierea cuptorului.

Dacă aparatul are o funcție de preparare la vapori sau aburi, nu îl utilizați când cartușul de alimentare cu apă este deteriorat. (Numai la modelele cu funcție de preparare la vapori sau aburi)

Când cartușul este crăpat sau defect, nu îl utilizați și contactați cel mai apropiat centru de service. (Numai la modelele cu funcție de preparare la vapori sau aburi)

Acest cuptor este conceput exclusiv preparării de alimente în gospodărie.

În timpul utilizării, suprafețele interioare ale cuptorului devin suficient de fierbinți pentru a cauza arsuri. Nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interioare ale cuptorului până când nu s-au răcit suficient.

Nu depozitați materiale inflamabile în cuptor.

Suprafețele cuptorului devin fierbinți când aparatul funcționează la temperaturi ridicate o perioadă lungă de timp.

Când gătiți, aveți grijă la deschiderea ușii cuptorului, deoarece este posibil ca din interior să iasă aer și aburi fierbinți.

Când gătiți mâncăruri ce conțin alcool, acesta se poate evapora din cauza temperaturilor ridicate, iar vaporii pot lua foc dacă intră în contact cu o parte fierbinte a cuptorului.

Pentru siguranța dvs., nu utilizați dispozitive de curățat cu apă sau abur sub presiune.

Copiii trebuie ținutați la o distanță de siguranță în timpul funcționării cuptorului.

Alimentele congelate, cum este pizza, trebuie gătite pe grătarul mare. Dacă utilizați tava pentru copt, este posibil ca aceasta să se deformeze datorită diferențelor mari de temperatură.

Nu turnați apă pe fundul cuptorului când acesta este fierbinte. Riscați să deteriorați suprafața emailată.

Ușa cuptorului trebuie închisă în timpul gătitului.

Nu acoperiți partea inferioară a cuptorului cu folie de aluminiu și nu amplasați tăvi de copt sau alte recipiente metalice pe aceasta. Folia de aluminiu blochează căldura, fapt ce poate cauza deteriorări ale suprafeței emailate și poate afecta calitatea alimentelor gătite.

Sucurile de fructe lasă pete, care este posibil să nu mai poată fi șterse de pe suprafața emailată a cuptorului.

Când pregătiți prăjituri foarte moi, utilizați tava adâncă.

Nu amplasați formele de copt pe ușa deschisă a cuptorului.

Țineți copiii la distanță de ușa cuptorului atunci când o deschideți sau închideți, întrucât aceștia se pot lovi de ușă sau își pot prinde degetele în aceasta.

Nu călcați, nu vă sprijiniți, nu stați și nu așezați obiecte grele pe ușă.

Nu deschideți ușa cu o forță inutilă.

AVERTISMENT: Nu deconectați aparatul de la sursa de alimentare chiar dacă procesul de preparare s-a finalizat.

AVERTISMENT: Nu lăsați ușa deschisă în timpul funcționării cuptorului.



Instrucțiuni pentru siguranță

Cum se elimină corect acest produs (Deșeurile de echipamente electrice și electronice)



(Aplicabil în țări cu sisteme de colectare separate)

Acest simbol de pe produs, accesorii și documentație indică faptul că produsul și accesoriile sale electronice (încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeurile menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dacă eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeurile și să le reciclați în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale.

Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autoritățile locale unde și cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic. Utilizatorii comerciali trebuie să-și contacteze furnizorul și să consulte termenii și condițiile din contractul de achiziție. Acest produs și accesoriile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeurile comerciale.

Pentru informații despre angajamentele privind mediul și obligațiile reglementative privind produsele specifice ale Samsung, ca de exemplu REACH, vizitați: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Funcția de economisire automată a energiei

- Dacă nu primește nicio comandă pentru o anumită perioadă în timp ce se află în funcțiune, aparatul se oprește și intră în modul de așteptare.
- Lumina: În timpul procesului de preparare, puteți opri becul cuptorului prin apăsare pe butonul „Lumina cuptorului”. Pentru economisirea energiei, lumina cuptorului este oprită timp de câteva minute după pornirea programului de preparare.

Instalarea

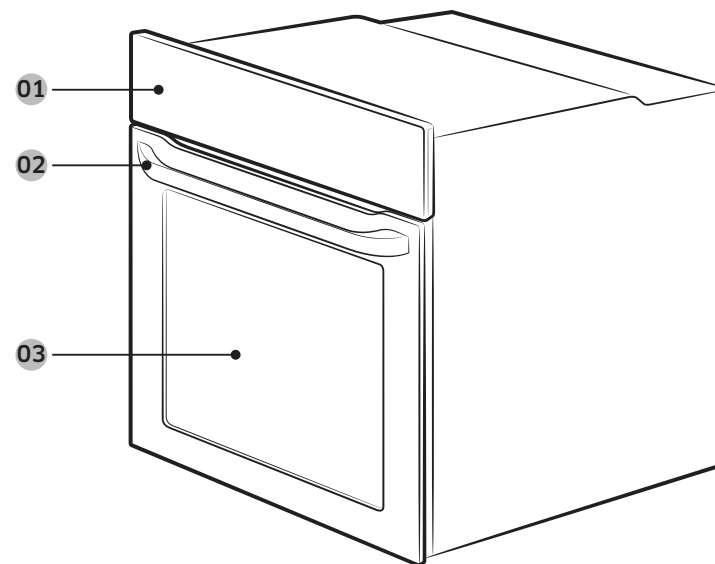
⚠ AVERTISMENT

Acest cuptor trebuie să fie instalat de către un tehnician calificat. Instalatorul este responsabil pentru conectarea cuptorului la sursa de alimentare în conformitate cu recomandările locale relevante privind siguranța.

Conținutul ambalajului

Verificați dacă ambalajul produsului conține toate componentele și accesoriile. Dacă aveți probleme cu aparatul sau cu accesoriile, contactați un Centru de servicii sau clienții local al Samsung sau comerciantul cu amănuntul.

Scurtă prezentare a cuptorului



01 Panou de comandă

02 Mânerul ușii

03 Ușă

Accesorii

Alături de cuptor sunt incluse diferite accesorii care vă ajută să preparați numeroase tipuri de alimente.



Grătar



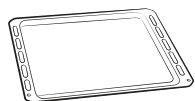
Grătar platou *



Tavă pentru copt *



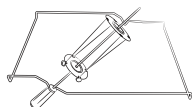
Tavă universală *



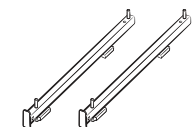
Tava extra adâncă *



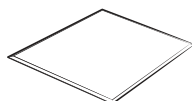
Țepușă pentru rotisare *



Țepușă pentru rotisare și Shashlik *



Ghidaje telescopice *

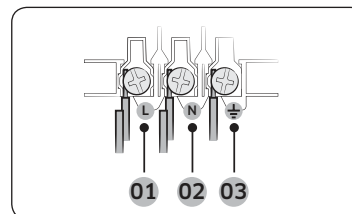


Divizor

NOTĂ

Disponibilitatea accesoriilor marcate cu asterisc (*) depinde de modelul cuptorului.

Alimentare cu curent electric



01 MARO sau NEGRU

02 ALBASTRU sau ALB

03 GALBEN și VERDE

Conectați cuptorul la o priză de curent electric. Dacă nu aveți o priză normală pentru ștecher, din cauza limitărilor de curent, folosiți un întrerupător izolator multipolar (cu distanța dintre contacte de cel puțin 3 mm) pentru a respecta reglementările privind siguranța. Folosiți un cablu de alimentare cu o lungime suficientă care să fie conformă cu tipul H05 RR-F sau H05 VV-F, min. 1,5 - 2,5 mm².

Curent nominal (A)	Secțiune transversală minimă
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Verificați specificațiile produsului de pe eticheta atașată cuptorului.

Deschideți capacul posterior al cuptorului cu ajutorul unei șurubelnițe și scoateți șuruburile de pe clema cablului. Apoi, conectați cablurile de alimentare la bornele aferente.

Borna (⏚) este concepută pentru împământare. Mai întâi conectați cablul galben și pe cel verde (pentru împământare), care trebuie să fie mai lungi decât celelalte. Dacă folosiți o priză pentru ștecher, ștecherul trebuie să fie ușor accesibil după ce se instalează cuptorul. Samsung nu își asumă răspunderea pentru accidente provocate de lipsa împământării sau de o împământare defectuoasă.

⚠️ AVERTISMENT

Nu călcați pe cabluri și nu le răsuciți în timpul instalării și țineți-le la distanță de componente ale cuptorului care emană căldură.



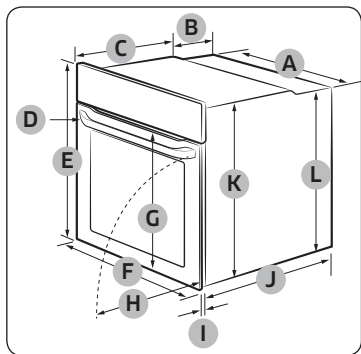
Instalarea

Montarea în dulap

Dacă instalați cuptorul într-un dulap, suprafețele din plastic și componentele adezive ale dulapului trebuie să reziste până la 90 °C, iar mobila din apropiere trebuie să reziste până la 75 °C. Samsung nu își asumă răspunderea pentru daune provocate mobilei de căldura emisă de cuptor.

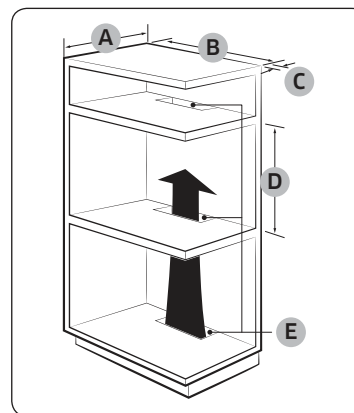
Cuptorul trebuie să fie bine aerisit. Pentru aerisire, trebuie lăsat un spațiu de circa 50 mm între nivelul inferior al dulapului și peretele de susținere. Dacă instalați cuptorul sub o plită, urmați instrucțiunile de instalare ale plitei.

Dimensiuni necesare pentru instalare



Cuptor (mm)

A	560	G	Max. 506
B	175	H	Max. 494
C	370	I	21
P	Max. 50	J	545
E	595	K	572
F	595	L	550

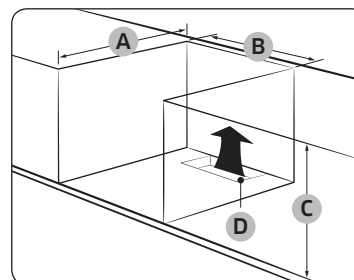


Dulap încadrat (mm)

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

NOTĂ

Dulapurile de încadrare trebuie să aibă orificii de ventilație (**E**) pentru a ventila căldura și a recircula aerul.



Dulap sub chiuvetă (mm)

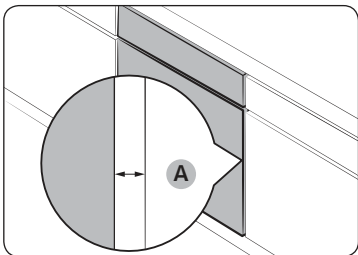
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
P	Min 460 x Min. 50

NOTĂ

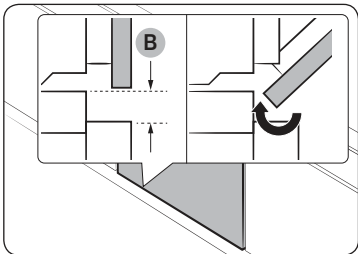
Dulapurile de încadrare trebuie să aibă orificii de ventilație (**D**) pentru a ventila căldura și a recircula aerul.



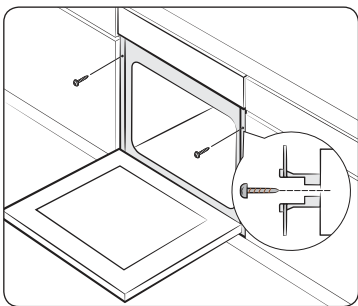
Montarea cuptorului



Aveți grijă să lăsați un spațiu **(A)** de cel puțin 5 mm între cuptor și fiecare parte a dulapului.



Asigurați un spațiu de cel puțin 3 mm **(B)**, astfel încât ușa să se deschidă și să se închidă cu ușurință.



Introduceți cuptorul în dulap și prindeți-l bine pe ambele părți laterale cu două șuruburi.

După instalare, scoateți folia de protecție, banda și celelalte ambalaje și scoateți accesoriile din cuptor. Pentru a scoate cuptorul din cuptor, deconectați mai întâi alimentarea cuptorului și scoateți 2 șuruburi pe părțile laterale ale cuptorului.

⚠️ AVERTISMENT

Cuptorul are nevoie de aerisire pentru a funcționa normal. Nu blocați orificiile de ventilație sub nicio formă.

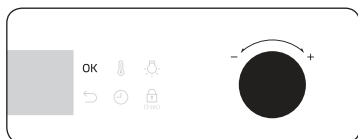
📖 NOTĂ

Aspectul cuptorului poate varia în funcție de model.

Înainte de a începe

Setări inițiale

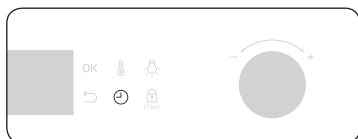
Atunci când porniți cuptorul pentru prima dată, pe afișaj, în cadranul („12”) pentru oră care luminează intermitent, apare ora implicită „12:00”. Urmați pașii de mai jos pentru a seta ora curentă.



1. În timp ce elementul pentru oră clipește, rotiți discul valoric (din partea dreaptă) pentru a seta ora, apoi apăsați **OK** pentru a trece la elementul pentru minute.



2. În timp ce elementul pentru minute clipește, rotiți discul valoric pentru a seta minutele, apoi apăsați **OK**.



Pentru a modifica ora curentă după setarea inițială, mențineți apăsat butonul **⏪** timp de 3 secunde și urmați pașii de mai sus.

Miros de cuptor nou

Înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată, curățați-i interiorul pentru a elimina mirosul de cuptor nou.

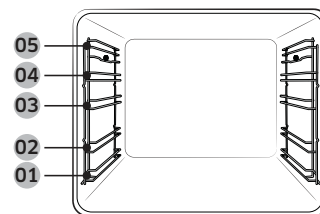
1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze în modul Convecție 200 °C sau Convecțional 200 °C timp de o oră. Astfel se distruge toate substanțele de fabricare rămase în el.
3. La final, opriți cuptorul.

Mecanism inteligent de protecție

Dacă deschideți ușa în timp ce cuptorul funcționează, lumina cuptorului se aprinde și atât ventilatorul, cât și elementele de încălzire se opresc. Acest lucru are rolul de a preveni leziunile, de exemplu arsurile, și pierderea inutilă a energiei. Dacă se întâmplă acest lucru, închideți ușa și cuptorul continuă să funcționeze normal, deoarece aceasta nu este o defecțiune.

Accesorii

Pentru prima utilizare, curățați bine accesoriile cu apă caldă, detergent și o lavetă moale și curată.



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

- Introduceți accesoriul în cuptor în poziția corectă.
- Lăsați cel puțin 1 cm între accesoriu și partea inferioară a cuptorului și față de orice alt accesoriu.
- Scoateți cu grijă vasele de gătit și/sau accesoriile din cuptor. Preparatele sau accesoriile fierbinți pot provoca arsuri.
- Accesoriile se pot deforma pe măsură ce se încălzesc. După ce se răcesc, își revin la forma și performanțele inițiale.

Mod de utilizare de bază

Pentru a găti cât mai ușor, familiarizați-vă cu modul de utilizare a accesoriilor.

Grătar	Suportul de sârmă este conceput pentru friptură la grătar și rotisor. Introduceți grătarul în poziție cu părțile proeminente (opritoare pe ambele părți) către partea din față.
Grătar platou *	Grătarul platou se folosește în combinație cu tava și previne curgerea lichidelor în partea de jos a cuptorului.
Tavă pentru copt *	Tava pentru copt (adâncime: 20 mm) se folosește pentru prepararea prăjiturilor, a fursecurilor și a altor produse de patiserie. Așezați partea înclinată în față.
Tavă universală *	Tava universală (adâncime: 30 mm) se folosește pentru gătire și frigere. Folosiți grătarul platou pentru a preveni curgerea lichidelor în partea inferioară a cuptorului. Așezați partea înclinată în față.
Tava extra adâncă *	Tava extra adâncă (adâncime: 50 mm) se folosește pentru frigere cu sau fără grătarul platou. Așezați partea înclinată în față.
Țepușă pentru rotisare *	Țepușă pentru rotisare se folosește pentru frigerea alimentelor, de exemplu a puiului. Utilizați țepușă de rotiserie numai în modul Preparare simplă la nivelul 4 unde este disponibil și un adaptor pentru țepușă. Deșurubați mânerul țepușei pentru a o scoate în timpul frigerii la gril.

Țepușă pentru rotisare și Shashlik *	<p>Amplasați tava la poziția 1 a suportului pentru a colecta suc de carne sau în partea inferioară a cuptorului, dacă bucata de carne este mare. Se recomandă utilizarea accesoriilor pentru țepușă atunci când carnea cântărește mai puțin de 1,5 kg.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Introduceți țepușă în carne. Pentru a o introduce mai ușor, înșurubați-i mânerul către capătul bont.2. Puneți cartofi și legume opărite în jurul cărnii.3. Amplasați cadrul la nivelul median pentru tavă cu forma „v” spre înainte. Sprijiniți țepușă de cadru cu capătul ascuțit spre partea din spate și împingeți încet până când vârful țepușei intră în mecanismul de rotire aflat în spatele cuptorului. Capătul bont al țepușei trebuie să se sprijine pe forma „v”. (Țepușă are două opritoare care trebuie să fie orientate spre ușa cuptorului, pentru a împiedica țepușă să înainteze; opritoarele acționează și ca suport de prindere pentru mâner.)4. Deșurubați mânerul înainte de preparare.5. După preparare, înșurubați mânerul la loc, pentru a facilita scoaterea țepușei din cadru. <p>⚠ AVERTISMENT</p> <p>Asigurați-vă că mânerul pentru rotisat este amplasat corespunzător. Aveți grijă când utilizați funcția de rotisare. Furculițele și acele au vârfuri ascuțite, care pot provoca rănirea fizică! Pentru a preveni arsurile, utilizați mănuși pentru a scoate preparatul rotisat deoarece acesta este foarte fierbinte.</p>
Ghidaje telescopice *	<p>Folosiți șina cu ghidaje telescopice pentru a introduce tava după cum urmează:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Întindeți șina astfel încât să o scoateți din cuptor.2. Așezați tava pe șină și glisați-o către interiorul cuptorului.3. Închideți ușa.
Divizor	<p>Divizorul are rolul de a împărți cuptorul în două compartimente. Folosiți divizorul cu modul Preparare dublă.</p>

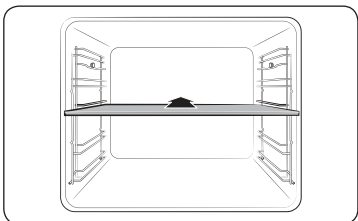
NOTĂ

Disponibilitatea accesoriilor marcate cu asterisc (*) depinde de modelul cuptorului.

Înainte de a începe

Modul Preparare dublă

Puteți folosi atât compartimentul superior, cât și pe cel inferior pentru a prepara două rețete diferite sau, pur și simplu, puteți folosi un singur compartiment.



Așezați divizorul la nivelul 3 pentru a separa spațiul de preparare în două compartimente. Cuptorul detectează divizorul și activează implicit compartimentul superior.

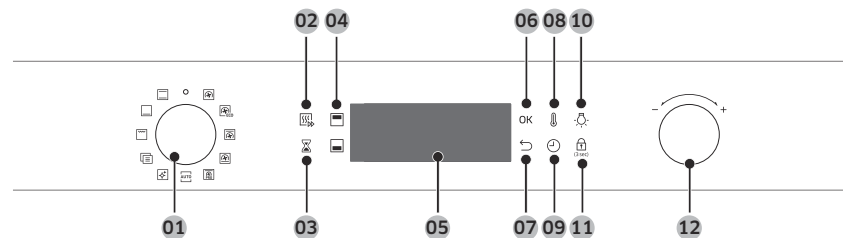
NOTĂ

Modul Preparare dublă este disponibil în funcție de preparat. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea Ghid de preparare din acest manual.

Operațiuni

Panou de comandă

Panoul de comandă se prezintă într-o varietate de materiale și culori. În scopul îmbunătățirii calității, aspectul cuptorului poate suferi modificări fără aviz prealabil.



01 Selector de mod	Rotiți pentru a selecta modul sau funcția de preparare.
02 Preîncălzire rapidă	Preîncălzirea rapidă încălzește rapid cuptorul la temperatura setată. <ul style="list-style-type: none">• Apăsați pentru a activa sau a dezactiva opțiunea Preîncălzire rapidă.• Disponibilă numai în modul Preparare simplă. (Convecție, Convențional, Încălzire din partea superioară+convecție, Încălzire din partea inferioară+convecție)• Dezactivată la temperaturi setate sub 100 °C.
03 Cronometru	Cronometrul vă ajută să verificați timpul sau durata de funcționare în timpul preparării.
04 Compartiment superior/inferior	Indicatoarele se aprind atunci când se introduce divizorul. Puteți alege compartimentul superior sau pe cel inferior pentru preparatul dvs.
05 Afișaj	Prezintă informațiile necesare despre modurile sau setările selectate.
06 OK	Apăsați pentru a confirma setările.
07 Înapoi	Anulați setările actuale și reveniți la ecranul principal.
08 Temperatură	Folosiți pentru a seta temperatura.

09 Durată de preparare	Apăsați pentru a seta durata de preparare.
10 Lumina cuptorului	Apăsați pentru a aprinde sau a stinge lumina interioară. Lumina din cuptor se aprinde automat când se deschide ușa sau când cuptorul începe să funcționeze. Se stinge automat după un anumit timp de inactivitate, pentru a economisi energie.
11 Funcția de blocare pentru copii	Pentru a preveni accidentele, funcția de blocare pentru copii dezactivează toate comenzile. Dar le puteți opri, aducând selectorul de mod la oprit. Țineți apăsat timp de 3 secunde pentru activare sau țineți apăsat timp de 3 secunde încă o dată, pentru dezactivarea funcției de blocare pe panoul de comandă.
12 Disc valoric	Folosiți discul valoric: <ul style="list-style-type: none"> • pentru a seta durata sau temperatura de preparare. • pentru a selecta un element secundar din meniurile principale: Curățare, Preparare automată, Funcție specială sau Gril. • pentru a selecta dimensiunea porției pentru programele Preparare automată.

NOTĂ

Atingerea afișajului cu mănuși de plastic sau de cuptor poate să nu funcționeze corespunzător.

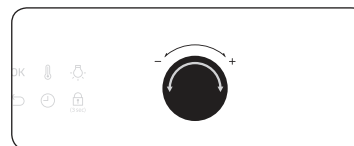
Setări uzuale

Temperatura și/sau durata de preparare implicită se pot modifica în toate modurile de preparare. Parcurgeți pașii de mai jos pentru a regla temperatura și/sau durata de preparare pentru modul de preparare selectat.

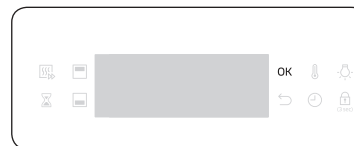
Temperatură



1. Rotiți selectorul de mod pentru a alege un mod sau o funcție. Apare temperatura implicită a fiecărei selecții.




2. Rotiți discul valoric pentru a seta temperatura dorită.



3. Apăsați **OK** pentru a confirma modificările.

NOTĂ

- Dacă nu mai efectuați alte modificări în următoarele câteva secunde, cuptorul începe să prepare automat la setările implicite.
- Pentru a schimba temperatura setată, apăsați butonul  și parcurgeți pașii de mai sus.
- Temperatura exactă din interiorul cuptorului poate fi măsurată cu un termometru autorizat și prin metoda definită conform prevederilor instituției autorizate. Utilizarea altor termometre poate cauza o eroare de măsurare.

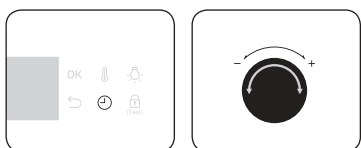


Operațiuni

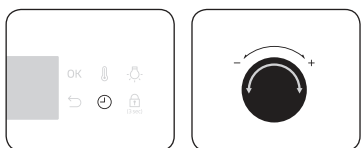
Durată de preparare



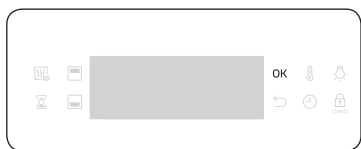
1. Rotiți selectorul de mod pentru a alege un mod sau o funcție.



2. Apăsați butonul și rotiți discul valoric pentru a seta o durată de maximum 23 de ore și 59 de minute.



3. Opțional, puteți întârzia ora de finalizare a preparării până la un anumit punct. Apăsați butonul și folosiți discul valoric pentru a seta un punct de finalizare. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea **Întârziere finalizare**.

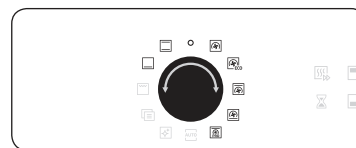


4. Apăsați **OK** pentru a confirma modificările.

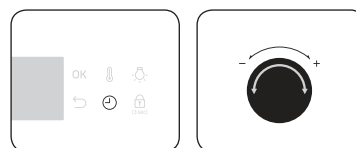
NOTĂ

- Dacă doriți, puteți găti fără a seta o durată de preparare. În acest caz, cuptorul începe să prepare la temperatura setată fără informații despre durată, însă trebuie să îl opriți manual când se finalizează prepararea.
- Pentru modificarea duratei de preparare setate, apăsați butonul și urmați pașii de mai sus.

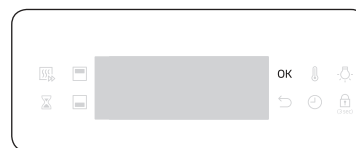
Ora de oprire



1. Rotiți selectorul de mod pentru a alege un mod sau o funcție.



2. Apăsați de două ori și rotiți discul valoric pentru a seta ora de oprire dorită.



3. Apăsați **OK** pentru a confirma modificările.

NOTĂ

- Dacă doriți, puteți găti fără a seta o oră de oprire. În acest caz, cuptorul începe să prepare la temperatura setată fără informații despre durată, însă trebuie să îl opriți manual când se finalizează prepararea.
- Pentru modificarea orei de oprire, apăsați de două ori și urmați pașii de mai sus.



Întârziere finalizare

Întârziere finalizare are rolul de a facilita prepararea.

Cazul 1

Să presupunem că selectați o rețetă de o oră la ora 2:00 PM și doriți ca prepararea să se încheie la ora 6:00 PM. Pentru a seta momentul finalizării, schimbați setarea Gata la ora la 6:00 PM. Cuptorul începe să gătească la ora 5:00 PM și termină la 6:00 PM așa cum ați setat.

Ora curentă: 2:00 pm Durată de preparare setată: 1 oră Oră de finalizare întârziată setată: 6:00 pm

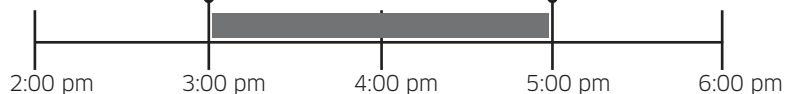
Cuptorul va începe să gătească la 5:00 pm și termină automat la 6:00 pm.



Cazul 2

Ora curentă: 2:00 pm Durată de preparare setată: 2 ore Oră de finalizare întârziată setată: 5:00 pm

Cuptorul va începe să gătească la 3:00 pm și termină automat la 5:00 pm.

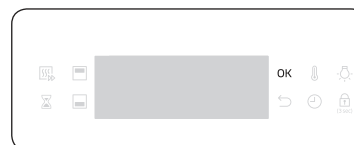
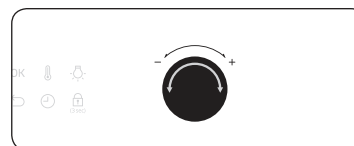
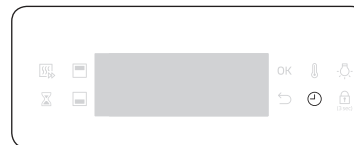



⚠️ ATENȚIE


- Întârziere finalizare nu este disponibilă în modul Preparare dublă.
- Nu lăsați alimentele gătite în cuptor pentru prea mult timp. Se pot altera.

Pentru a șterge durata de preparare

Puteți șterge durata de preparare. Această funcție este utilă atunci când doriți să opriți cuptorul manual în orice moment pe parcursul procesului de preparare.



1. În timp ce cuptorul prepară, apăsați butonul  pentru a afișa durata de preparare implicită.

2. Rotiți discul valoric pentru a seta durata de preparare la „00:00”. Alternativ, apăsați .

3. Apăsați **OK**.

NOTĂ

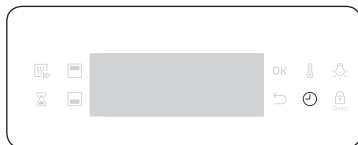
În modul Preparare dublă, trebuie mai întâi să selectați compartimentul superior sau inferior pentru care doriți să anulați durata de preparare.



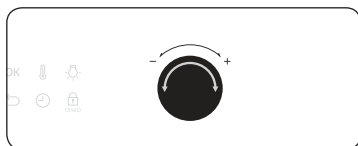
Operațiuni

Pentru a șterge ora de oprire

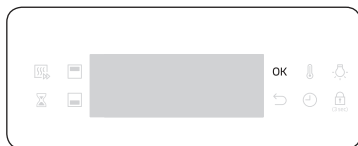
Puteți șterge ora de oprire. Această funcție este utilă atunci când doriți să opriți cuptorul manual în orice moment pe parcursul procesului de preparare.



1. În timp ce cuptorul prepară, apăsați de două ori pentru a afișa ora de oprire setată.



2. Rotiți discul valoric pentru a seta ora de oprire la ora curentă. Alternativ, apăsați .

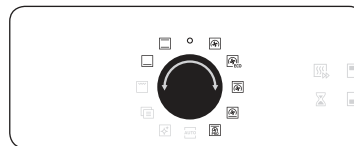


3. Apăsați **OK**.

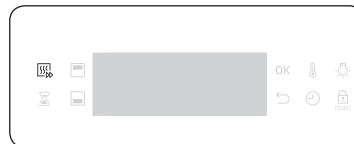
NOTĂ

În modul Preparare dublă, trebuie mai întâi să selectați compartimentul superior sau inferior pentru care doriți să anulați ora de oprire.

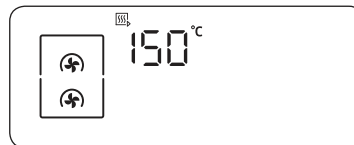
Moduri de gătire (cu excepția Gril)



1. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta un mod de preparare.
2. Setati durata și/sau temperatura de preparare, dacă este necesar. Pentru detalii, consultați secțiunea **Setări uzuale**.



3. Opțional, puteți preîncălzi rapid cuptorul. Pentru aceasta, apăsați butonul și setați temperatura țintă. Indicatorul corespunzător apare pe ecran.



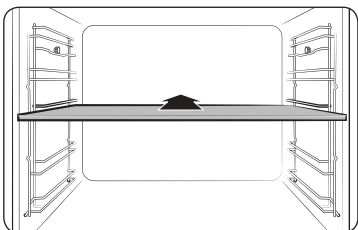
Cuptorul începe să preîncălzească cu picrograma , până când temperatura interioară atinge temperatura țintă. Când preîncălzirea este finalizată, indicatorul dispăre cu un semnal sonor. Încălzirea prealabilă este recomandată pentru toate modurile de gătit, cu excepția cazului în care se specifică altfel în ghidul de gătit.

NOTĂ

În timpul preparării puteți modifica durata și/sau temperatura de preparare.

Modul Preparare dublă

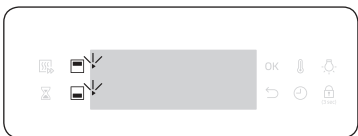
Puteți folosi divizorul inclus pentru a separa camera de gătire în două compartimente: superior și inferior. Acest lucru vă permite să activați două moduri de preparare în același timp sau, pur și simplu, să alegeți un singur compartiment pentru preparare.



1. Așezați divizorul la nivelul 3 pentru a separa spațiul de preparare în două compartimente.

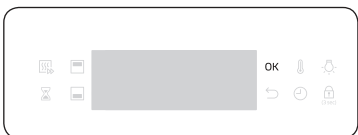


2. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta modul de preparare. Puteți selecta Gril, Convecție și modul Încălzire din partea superioară + convecție din compartimentul superior și Convecție, Încălzire din partea superioară + convecție și modul Încălzire din partea superioară din compartimentul inferior.

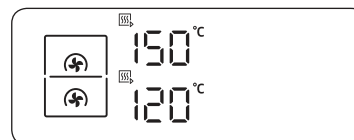


3. Apăsați pentru a selecta compartimentul superior sau pentru a selecta compartimentul inferior. Pictograma ► va apărea în compartimentul selectat.

4. Setați durata și/sau temperatura de preparare, dacă este necesar. Pentru detalii, consultați secțiunea **Setări uzuale**.



5. Când terminați apăsați **OK**.



Cuptorul începe să preîncălzească cu micrograma până când temperatura interioară atinge temperatura țintă. Încălzirea prealabilă este recomandată pentru toate modurile de gătit, cu excepția cazului în care se specifică altfel în ghidul de gătit.

NOTĂ





Modul Preparare dublă este disponibil în funcție de modul de preparare. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea **Ghid de preparare** din acest manual.

Moduri de gătire (cu excepția Gril)

Modurile de preparare cu asterisc (*) sunt disponibile pentru preîncălzirea rapidă și dezactivate pentru temperaturile setate sub 100 °C.

Mod	Interval de temperatură (°C)			Temperatură sugerată (°C)	
	Simple	Preparare dublă			
		Superior	Inferioară		
	Convecție	* 30-250	40-250	40-250	170
		Elementul de încălzire din spate generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru coacere și frigere pe mai multe niveluri în același timp.			
	Convențională	* 30-250	-	-	200
		Căldura este generată de elementul de încălzire superior și de cel inferior. Această funcție se folosește pentru coacerea și frigerea standard a celor mai multe tipuri de preparate.			
	Încălzire din partea superioară + convecție	* 40-250	40-250	-	190
		Elementul de încălzire superior generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru frigere dacă doriți să obțineți o crustă crocantă (de exemplu, carne sau lasagna).			

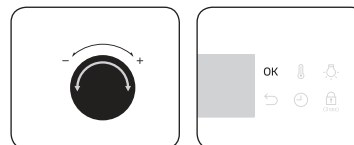
Operațiuni

Mod	Interval de temperatură (°C)			Temperatură sugerată (°C)
	Simplu	Preparare dublă		
		Superior	Inferioară	
 Încălzire din partea inferioară + convecție	* 40-250	-	40-250	190
	Elementul de încălzire inferior generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru pizza, pâine sau prăjituri.			
 Încălzire din partea inferioară	100-230	-	100-230	Simplu: 190 Inferioară: 170
	Elementul de încălzire inferior generează căldură. Folosiți acest mod după ce finalizați coacerea sau gătitul pentru a rumeni quiche (un fel de tartă) sau pizza în partea de jos.			
 Frigere Pro	80-200	-	-	160
	Pro-Frigere rulează un ciclu automat de preîncălzire până când temperatura ajunge la 220 °C. Apoi, elementul de încălzire superior și ventilatorul de convecție pornesc pentru a rumeni alimentele, de exemplu carnea. După rumenire, carnea va fi gătită la temperaturi scăzute. Folosiți acest mod pentru carne de vită, carne de pasăre sau pește.			
 Convecție Eco	30-250	-	-	170
	Convecția Eco folosește sistemul de încălzire optimizată pentru a economisi energie în timpul preparării. Durata de preparare crește puțin, însă rezultatele sunt aceleași. Nu uitați că pentru acest mod nu este nevoie de preîncălzire.			
	<p>NOTĂ</p> <p>Modul de încălzire Convecție ECO se folosește pentru stabilirea clasei de eficiență energetică în conformitate cu standardul EN60350-1.</p>			

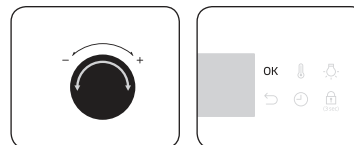
Moduri de gătit (Gril)



1. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta .



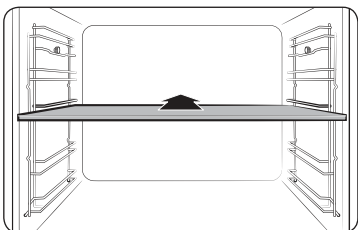
2. Folosiți discul valoric pentru a selecta Gril mare (G 1) sau Gril eco (G 2) și apăsați **OK**.



3. Folosiți discul valoric pentru a seta temperatura, apoi apăsați **OK**.

Modul Preparare dublă

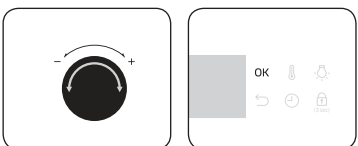
Frigerea în modul Preparare dublă este utilă când se gătesc porții mici, pentru a economisi energie. Implicit, este disponibilă numai opțiunea Gril mare din compartimentul superior, întrucât cuptorul folosește numai elementul de încălzire superior.



1. Introduceți divizorul la nivelul 3 pentru a activa modul Preparare dublă.



2. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta . Implicit, numai modul Gril mare (G 1) este selectat automat.



3. Folosiți discul valoric pentru a seta temperatura, apoi apăsați **OK**.

Moduri de gătire (Gril)

Mod	Interval de temperatură (°C)			Temperatură sugerată (°C)	
	Simpleu	Preparare dublă			
		Superior	Inferioară		
G 1	Grătar mare	100-270	200-250	-	240
		Grilul pe suprafață mare emană căldură. Folosiți acest mod pentru a rumeni suprafața preparatelor (de exemplu, carne, lasagna sau gratinate).			
G 2	Gril eco	100-270	-	-	240
		Grilul pe suprafața mică emană căldură. Folosiți acest mod pentru preparate care au nevoie de mai puțină căldură, de exemplu pește și baghete umplute.			

Interval de temperaturi pentru modul Preparare dublă

Puteți folosi ambele compartimente în același timp pentru operațiuni de preparare diferite.

În modul Preparare dublă, intervalul de temperatură al unui compartiment este influențat de setările de temperatură ale celuilalt compartiment. De exemplu, temperatura de frigere din compartimentul superior este limitată de funcționarea compartimentului inferior sub aspectul temperaturilor de preparare. Cu toate acestea, limitele de temperatură ale fiecărui compartiment se încadrează între minimum 40 și maximum 250.

În cazul în care compartimentul superior este setat la (°C)	Compartimentul inferior este limitat la (°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

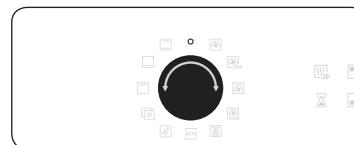


Operațiuni

În cazul în care compartimentul inferior este setat la (°C)	Compartimentul superior este limitat la (°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

Operațiuni

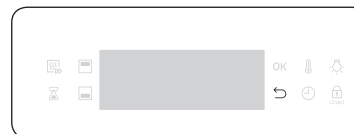
Înteruperea preparării



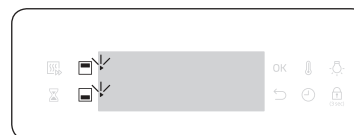
În timpul procesului de preparare, rotiți selectorul de mod în poziția „O”. Cuptorul se oprește în câteva secunde. Aceasta se întâmplă pentru că, pentru a evita acceptarea de comenzi greșite din partea utilizatorului, cuptorul așteaptă câteva secunde pentru a permite acestuia să își corecteze selecția.

Pentru a întrerupe prepararea într-un singur compartiment

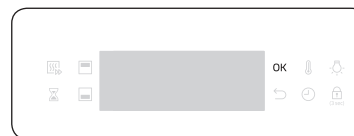
Urmați aceste instrucțiuni pentru a întrerupe prepararea în modul Preparare dublă.



1. Apăsați pentru a opri prepararea.



2. Apăsați pentru a selecta compartimentul superior sau pentru a selecta compartimentul inferior. Pictograma ► va fi afișată intermitent în compartimentul selectat.




3. Apăsați **OK**. Cuptorul întrerupe prepararea în compartimentul selectat.



Funcție specială

Adăugați funcții speciale sau suplimentare pentru a facilita prepararea alimentelor. Funcțiile speciale nu sunt activate în modul Preparare dublă.



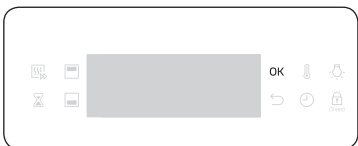
1. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta .



2. Rotiți discul valoric pentru a selecta o funcție, apoi apăsați **OK**. Apare temperatura implicită.

3. Setări durata și/sau temperatura de preparare, dacă este necesar. Pentru detalii, consultați secțiunea **Setări uzuale**.

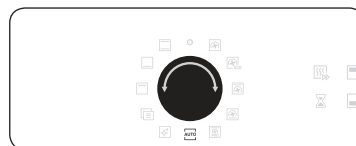
4. Apăsați **OK** pentru a activa funcția.



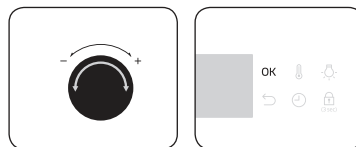
Mod		Interval de temperatură (°C)	Temperatură sugerată (°C)	Instrucțiuni
F 1	Păstrare la cald	40-100	80	Folosiți pentru a menține calde preparatele recent preparate.
F 2	Încălzire recipiente	30-80	60	Folosiți pentru a încălzi vase sau tăvi pentru cuptor.

Preparare automată

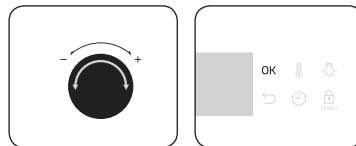
Pentru bucătarii fără experiență, cuptorul oferă 50 de rețete de preparare automată. Profitați de această funcție pentru a economisi timp sau pentru a învăța mai repede. Durata și temperatura de preparare se reglează în funcție de rețeta selectată.



1. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta .



2. Rotiți discul valoric pentru a selecta un program, apoi apăsați **OK**.

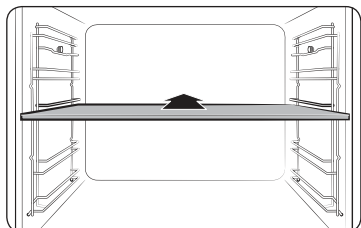


3. Rotiți discul valoric la dimensiunea dorită pentru porție. Intervalul de greutate depinde de program.

4. Apăsați **OK** pentru a începe prepararea.

Operațiuni

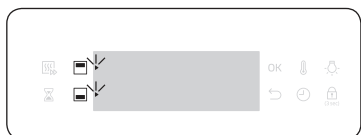
Modul Preparare dublă



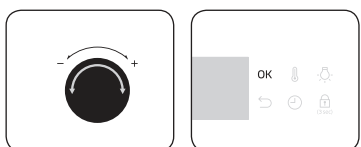
1. Introduceți divizorul la nivelul 3 pentru a activa modul Preparare dublă.



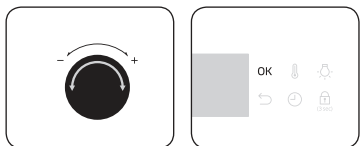
2. Rotați selectorul de mod pentru a selecta .



3. Apăsați pentru a selecta compartimentul superior sau pentru a selecta compartimentul inferior. Pictograma ► va apărea în compartimentul selectat.



4. Rotați discul valoric pentru a selecta un program pentru compartimentul superior și apăsați **OK**.



5. Rotați discul valoric la dimensiunea dorită pentru porție. Intervalul de greutate depinde de program.

6. Apăsați **OK** pentru a începe prepararea.

NOTĂ

Pentru mai multe informații, consultați secțiunea programelor de gătit automat din acest manual.

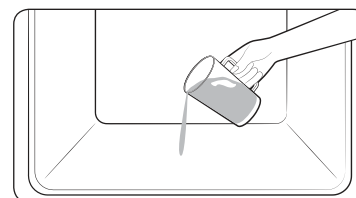
Curățare

Aveți la dispoziție două moduri de curățare. Această funcție economisește timp prin eliminarea nevoii de curățare manuală regulată. Timpul rămas apare pe afișaj în timpul procesului.

	Funcție	Instrucțiuni
C 1	Curățarea cu abur	Această funcție este utilă pentru curățarea murdăriei superficiale cu abur.
C 2	Curățare pirolitică	Cuptorul pirolitic dispune de curățare termică la temperaturi ridicate. Aceasta elimină resturile prin ardere pentru a facilita curățarea manuală.

Curățarea cu abur

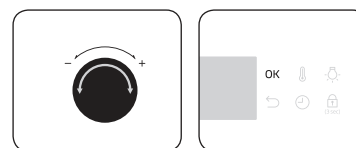
Această funcție este utilă pentru curățarea murdăriei superficiale cu abur.



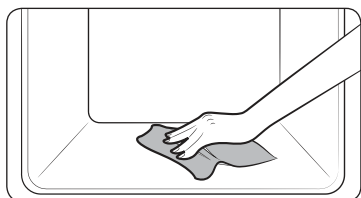
1. Turnați 400 ml (3/4 de halbă) de apă pe partea inferioară a cuptorului și închideți ușa cuptorului.



2. Rotați selectorul de mod pentru a selecta .



3. Rotați discul valoric pentru a selecta Curățare cu aburi (C 1) și apoi apăsați **OK** pentru a începe curățarea. Curățarea cu aburi durează 26 de minute.



4. Folosiți o lavetă uscată pentru a curăța interiorul cuptorului.

▲ AVERTISMENT

Nu deschideți ușa înainte să se încheie ciclul. Apa din cuptor este foarte fierbinte și poate provoca arsuri.


📖 NOTĂ

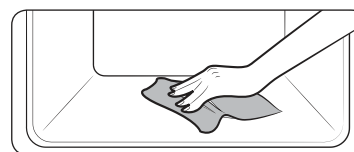
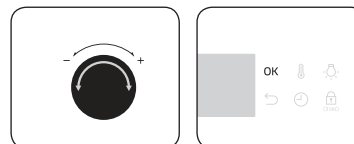
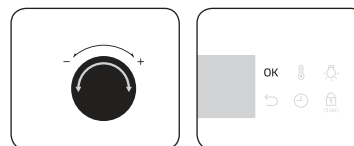
- În cazul în care cuptorul este foarte murdar de grăsime, de exemplu după frigere sau gril, este recomandat să ștergeți cu detergent urmele de murdărie persistente înainte de a activa funcția de curățare cu abur a cuptorului.
- La finalul ciclului, lăsați ușa cuptorului întredeschisă. Astfel, permiteți uscarea adecvată a suprafeței emailate din interior.
- Dacă interiorul cuptorului este fierbinte, curățarea nu este activată. Așteptați până când se răcește cuptorul și încercați din nou.
- Nu turnați apă brusc pe partea inferioară. Faceți acest lucru treptat. În caz contrar, apa va pătrunde în partea din față.

Curățare pirolitică

Cuptorul pirolitic dispune de curățare termică la temperaturi ridicate. Aceasta elimină resturile prin ardere pentru a facilita curățarea manuală.



1. Scoateți toate accesoriile, inclusiv ghidajele laterale, și eliminați manual bucățile mari de impurități din interiorul cuptorului. În caz contrar, acestea pot provoca flăcări în timpul ciclului de curățare, ceea ce poate duce la incendii.
2. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta .



3. Rotiți discul valoric pentru a selecta Curățare pirolitică (C 2) și apoi apăsați **OK**.

4. Rotiți discul valoric pentru a selecta timpul de curățare din 3 niveluri: 1 hr 50 min, 2 hr 10 min și 2 hr 30 min.

5. Apăsați **OK** pentru a începe curățarea.

6. Când ați terminat, așteptați răcirea cuptorului și ștergeți ușa de-a lungul marginilor, cu ajutorul unei lavete umede.

⚠ ATENȚIE

- Nu atingeți cuptorul, deoarece acesta se încălzește foarte mult în timpul ciclului.
- Pentru evitarea accidentelor, nu permiteți copiilor să se apropie de cuptor.
- După finalizarea ciclului, nu deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică în timp ce ventilatorul de răcire funcționează pentru a răci cuptorul.

📖 NOTĂ

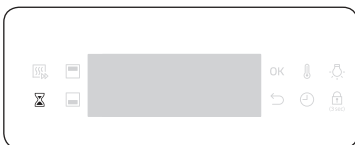
- După începerea ciclului, cuptorul devine fierbinte în interior. Apoi, ușa va fi închisă pentru siguranță. Când ciclul s-a încheiat și cuptorul se răcește, ușa va fi deblocată.
- Asigurați-vă că goliți cuptorul înainte de curățare. Accesoriile se pot deforma din cauza temperaturilor ridicate din interiorul cuptorului.



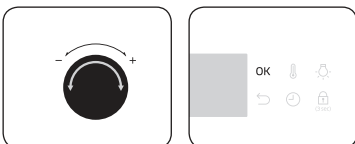
Operațiuni

Cronometru

Cronometrul vă ajută să verificați timpul sau durata de funcționare în timpul preparării.



1. Apăsați .

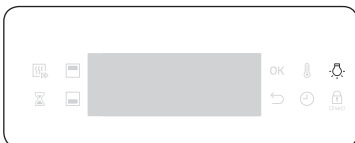


2. Rotiți discul valoric pentru a selecta durata, apoi apăsați **OK**.
Puteți seta durata la 23 de ore și 59 de minute.

NOTĂ

- După ce se scurge timpul, cuptorul emite un semnal sonor și afișează intermitent mesajul „00:00”.
- Puteți modifica oricând setările cronometrului.

Oprirea/Pornirea sunetului



- Pentru a opri sunetul, țineți apăsat simbolul Lumina cuptorului timp de 3 secunde.
- Pentru a porni sunetul, țineți din nou apăsat simbolul Lumina cuptorului timp de 3 secunde.

Gătit inteligent

Preparare manuală

AVERTISMENT privind acrilamida

Acrilamida produsă în timpul preparării alimentelor cu amidon, de exemplu chipsuri, cartofi prăjiți și pâine, poate provoca probleme de sănătate. Se recomandă prepararea acestor alimente la temperaturi scăzute și evitarea preparării excesive, a întăririi sau a arderii.

NOTĂ

- Preîncălzirea este recomandată pentru toate modurile de preparare dacă nu se specifică altfel în ghidul de preparare.
- Când folosiți modul Gril eco, așezați mâncarea în centrul tăvii accesoriu.

Sfaturi utile privind accesoriile

Cuptorul dvs. este livrat cu mai multe accesorii. Este posibil să constatați că unele accesorii lipsesc din tabelul de mai jos. Cu toate acestea, chiar dacă nu primiți toate accesoriiile menționate în acest ghid de preparare, puteți folosi ce aveți, obținând aceleași rezultate.

- Tava pentru copt și tava universală sunt interschimbabile.
- Atunci când gătiți alimente uleioase, vă recomandăm să așezați o tavă sub suportul de sârmă pentru a colecta reziduurile de ulei. Dacă primiți grătarul platou, îl puteți folosi împreună cu tava.
- Dacă primiți tava universală sau tava ultraadâncă, sau ambele, o puteți folosi pe cea mai adâncă pentru alimente uleioase.

Coacere

Vă recomandăm preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pandișpan	Grătar, formă Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Chec marmorat	Grătar, formă pentru guguluf	3		175-185	50-60
Tartă	Grătar, formă pentru tartă Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Prăjitură din aluat cu fructe și firimituri crocante	Tavă universală	2		160-180	40-50
Fructe măcinate	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	3		170-180	25-30
Brioșe	Tavă universală	3		180-190	30-35
Lasagna	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	3		190-200	25-30
Bezele	Tavă universală	3		80-100	100-150
Sufleu	Grătar, recipient pentru sufleu	3		170-180	20-25
Plăcintă dospită cu mere	Tavă universală	3		150-170	60-70
Pizza de casă, 1-1,2 kg	Tavă universală	2		190-210	10-15

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Aluat pufos înghețat, umplut	Tavă universală	2		180-200	20-25
Quiche	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	2		180-190	25-35
Plăcintă cu mere	Grătar, formă Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza rece	Tavă universală	3		180-200	5-10

Prepararea fripturilor

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Carne (vită/porc/miel)					
Mușchi de vită, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		160-180	50-70
Cotlet de vițel cu os, 1,5 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		160-180	90-120
Friptură de porc, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		200-210	50-60
Bucată mare de carne de porc, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		160-180	100-120
Pulpă de miel cu os, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		170-180	100-120

Gătit inteligent

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Carne de pasăre (pui/rață/curcan)					
Pui, întreg, 1,2 kg*	Grătar + Tavă universală (pentru a colecta scurgerile)	3		205	80-100*
		1			
Bucăți de pui	Grătar + Tavă universală	3		200-220	25-35
		1			
Piept de rață	Grătar + Tavă universală	3		180-200	20-30
		1			
Curcan mic, întreg, 5 kg	Grătar + Tavă universală	3		180-200	120-150
		1			
Legume					
Legume, 0,5 kg	Tavă universală	3		220-230	15-20
Cartofi copti, jumătăți, 0,5 kg	Tavă universală	3		200	45-50
Pește					
File de pește, la cuptor	Grătar + Tavă universală	3		200-230	10-15
		1			
Pește fript	Grătar + Tavă universală	3		180-200	30-40
		1			

* Întoarceți după o jumătate din durata de preparare.

Prepararea la gril

Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul în modul Grătar mare. Întoarceți-le pe partea cealaltă după jumătate din timpul de preparare.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pâine					
Pâine prăjită	Grătar	5		270	2-4
Sandvișuri cu brânză	Tavă universală	4		200	4-8
Carne de vită					
Friptură*	Grătar + Tavă universală	4		240-250	15-20
		1			
Burgeri*	Grătar + Tavă universală	4		250-270	13-18
		1			
Carne de porc					
Cotlete de porc	Grătar + Tavă universală	4		250-270	15-20
		1			
Cârnați	Grătar + Tavă universală	4		260-270	10-15
		1			
Carne de pasăre					
Piept de pui	Grătar + Tavă universală	4		230-240	30-35
		1			
Ciocănele de pui	Grătar + Tavă universală	4		230-240	25-30
		1			

* Întoarceți după $\frac{2}{3}$ din durata de preparare.

Alimente preparate congelate

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pizza congelată, 0,4-0,6 kg	Grătar	3		200-220	15-25
Lasagna congelată	Grătar	3		180-200	45-50
Cartofi congelați la cuptor	Tavă universală	3		220-225	20-25
Crochete congelate	Tavă universală	3		220-230	25-30
Camembert congelat	Grătar	3		190-200	10-15
Baghete congelate cu topping	Grătar + Tavă universală	3 1		190-200	10-15
Crochete de pește congelate	Grătar + Tavă universală	3 1		190-200	15-25
Burger de pește congelat	Grătar	3		180-200	20-35

Frigere Pro

Acest mod include un ciclu de încălzire automată până la 220 °C. Încălzitorul superior și ventilatorul de convecție funcționează în timpul procesului de rumenire a cărnii. După această etapă, alimentele sunt preparate ușor, la temperatura scăzută de la preselectie. Acest proces se execută în timpul funcționării elementelor de încălzire superior și inferior. Acest mod este potrivit pentru fripturi și pasăre.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (ore)
Friptură de vită	Grătar + Tavă universală	3 1	80-100	3-4
Friptură de porc	Grătar + Tavă universală	3 1	80-100	4-5
Friptură de miel	Grătar + Tavă universală	3 1	80-100	3-4
Piept de rață	Grătar + Tavă universală	3 1	70-90	2-3

Gătit inteligent

Convecție ECO

Acest mod folosește sistemul de încălzire optimizată ca să puteți economisi energie în timp ce preparați alimentele. Duratele pentru această categorie sunt sugerate fără preîncălzire înainte de gătire, pentru a se economisi energie.

Puteți crește/reduce durata de preparare și/sau temperatura, după cum doriți.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (min.)
Fruce măcinate, 0,8-1,2 kg	Grătar	2	160-180	60-80
Cartofi în coajă, 0,4-0,8 kg	Tavă universală	2	190-200	70-80
Cârnați, 0,3-0,5 kg	Grătar +	3	160-180	20-30
	Tavă universală	1		
Cartofi prăjiți la cuptor, 0,3-0,5 kg	Tavă universală	3	180-200	25-35
Cartofi wedges congelați, 0,3-0,5 kg	Tavă universală	3	190-210	25-35
File de pește, la cuptor, 0,4-0,8 kg	Grătar +	3	200-220	30-40
	Tavă universală	1		
File de pește crocant, pane, 0,4-0,8 kg	Grătar +	3	200-220	30-45
Friptură de mușchi de vită, 0,8-1,2 kg	Grătar +	2	180-200	65-75
	Tavă universală	1		
Legume la cuptor, 0,4-0,6 kg	Tavă universală	3	200-220	25-35

Preparare dublă

Înainte de a folosi funcția de preparare dublă, introduceți divizorul în cuptor.

Vă recomandăm preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.

Tabelul de mai jos prezintă 5 indicații pentru modul de preparare dublă recomandate pentru gătire, frigere și coacere. Cu funcția de preparare dublă puteți prepara felul întâi și felul doi sau felul principal și desertul în același timp.

• În modul de preparare dublă, durata de preîncălzire se poate prelungi.

Nu	Cavitate	Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
1	Superior	Pandișpan	Grătar, formă Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inferioară	Pizza de casă, 1,0-1,2 kg	Tavă universală	1		190-210	13-18
2	Superior	Legume la cuptor, 0,4-0,8 kg	Tavă universală	4		220-230	13-18
	Inferioară	Plăcintă cu mere	Grătar, formă Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Superior	Pită	Tavă universală	4		230-240	13-18
	Inferioară	Cartofi gratinați, 1,0-1,5 kg	Grătar, vas pentru cuptor 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Superior	Ciocănele de pui	Grătar + Tavă universală	4		230-250	30-35
	Inferioară	Lasagna, 1,0-1,5 kg	Grătar, vas pentru cuptor 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Superior	File de pește, la cuptor	Grătar + Tavă universală	4		210-230	15-20
	Inferioară	Plăcintă pufoasă de mere	Tavă universală	1		170-180	25-30

De asemenea, puteți utiliza compartimentul superior și inferior numai pentru a economisi energie. Timpul de preparare poate fi extins atunci când utilizați compartimentul separat. Vă recomandăm preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.

Superior

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Prăjituri mici	Tavă universală	4		170	30-35
Brioșe	Tavă universală	4		180-190	30-35
Lasagna	Grătar	4		190-200	30-35
Ciocănele de pui*	Grătar + Tavă universală	4 4		230-250	30-35

* Nu supraîncărcați cuptorul.

Inferioară

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Prăjituri mici	Tavă universală	1		170	30-35
Chec marmorat	Grătar	1		160-170	60-70
Plăcintă cu mere	Grătar	1		160-170	70-80
Pizza de casă, 1,0-1,2 kg	Tavă universală	1		190-210	13-18

Programe de preparare automate

Gătit simplu

Următorul tabel prezintă 40 de programe automate pentru gătit, frigere și coacere. Tabelul conține cantități, greutate și recomandări corespunzătoare. Modulurile și duratele de preparare au fost programate în prealabil, pentru confortul dvs. Veți găsi câteva rețete pentru programele automate în manualul cu instrucțiuni. Programele de preparare automată de la 1 la 19, 38 și 39 includ preîncălzire și afișarea progresului preîncălzirii. Introduceți alimentele în cuptor după ce se emite semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii.

▲ AVERTISMENT

Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 1	Cartofi gratinați	1,0-1,5	Grătar	3
		Pregătiți cartofi proaspeți gratinați folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului.		
A 2	Legume gratinate	0,8-1,2	Grătar	3
		Pregătiți legume proaspete gratinate folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului.		
A 3	Paste la cuptor	1,2-1,5	Grătar	3
		Pregătiți paste gratinate folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului.		

Gătit inteligent

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 4	Lasagna	1,0-1,5	Grătar	3
		Pregătiți lasagna de casă folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Grătar	3
		Puneți ingredientele pentru Ratatouille într-o oală cu capac. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului. Coaceți cu capac. Amestecați înainte de servire.		
A 6	Plăcintă cu mere	1,2-1,4	Grătar	2
		Preparați o plăcintă cu mere folosind o formă metalică rotundă de 24-26 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma în centrul suportului.		
A 7	Croasante	0,3-0,4	Tavă universală	3
		Preparați croasante (aluat preparat congelat). Așezați hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava.		
A 8	Plăcintă pufoasă de mere	0,3-0,4	Tavă universală	3
		Așezați plăcintele de mere pe hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava.		
A 9	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grătar	2
		Pregătiți aluatul pentru quiche și puneți-l într-un vas rotund pentru quiche, cu diametrul de 25 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, umpleți și așezați vasul în centrul suportului.		

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 10	Pâine albă	0,6-0,7	Grătar	3
		Pregătiți aluatul și așezați-l într-un vas de copt metalic, dreptunghiular, de culoare neagră (cu lungimea de 25 cm). Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului.		
A 11	Pâine cu amestec de cereale	0,8-0,9	Grătar	3
		Pregătiți aluatul și așezați-l într-un vas de copt metalic, dreptunghiular, de culoare neagră (cu lungimea de 25 cm). Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului		
A 12	Chifle	0,3-0,5	Tavă universală	3
		Preparați rulouri (aluat congelat). Așezați hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava.		
A 13	Fruce măcinate	0,8-1,2	Grătar	3
		Puneți fructe proaspete (zmeură, afine, felii de măr sau de pară) într-un vas termorezistent cu diametrul de 22-24 cm. Împrăștiați firimiturile pe deasupra. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului.		
A 14	Brioșe	0,5-0,6	Tavă universală	3
		Așezați brioșele (cu diametru de 5-6 cm) pe hârtia de copt de pe tavă. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava.		
A 15	Pandispan	0,5-0,6	Grătar	3
		Pregătiți aluatul și așezați-l într-un vas de copt metalic, rotund, de culoare neagră cu diametrul de 26 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma în centrul suportului.		

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 16	Chec marmorat	0,7-0,8	Grătar	2
		Preparați aluatul și puneți-l într-o formă metalică rotundă de guguluf sau bundt. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma în centrul suportului.		
A 17	Chec olandez	0,7-0,8	Grătar	2
		Pregătiți aluatul și așezați-l într-un vas de copt metalic, dreptunghiular, de culoare neagră (cu lungimea de 25 cm). Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma în centrul suportului.		
A 18	Blat de tartă cu fructe	0,4-0,5	Grătar	3
		Puneți aluatul într-un vas de copt metalic de culoare neagră pentru blaturi de prăjituri, uns cu unt. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma în centrul suportului.		
A 19	Negrese	0,7-0,8	Grătar	3
		Preparați aluatul folosind un vas termorezistent de 20-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului.		
A 20	Friptură de mușchi de vită	0,9-1,1	Grătar +	2
		1,1-1,3	Tavă universală	1
		Condimentați carnea și lăsați-o în frigider timp de 1 oră. Așezați-o pe suportul de sârmă cu grăsimea în sus.		
A 21	Friptură de vită gătită încet	0,9-1,1	Grătar +	2
		1,1-1,3	Tavă universală	1
		Condimentați carnea și lăsați-o în frigider timp de 1 oră. Așezați-o pe suportul de sârmă cu grăsimea în sus.		

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 22	Cotlete de miel	0,4-0,6	Grătar +	4
		0,6-0,8	Tavă universală	1
		Marinați cotletele de miel cu ierburi și mirodenii și puneți-le pe suportul de sârmă.		
A 23	Pulpă de miel cu os	1,0-1,5	Grătar +	3
		1,5-2,0	Tavă universală	1
		Marinați carnea de miel și așezați-o pe suportul de sârmă.		
A 24	Friptură de porc crocantă	0,8-1,0	Grătar +	3
		1,0-1,2	Tavă universală	1
Așezați friptura de porc cu partea cu grăsime în sus pe suportul de sârmă.				
A 25	Costiță de porc	0,8-1,0	Grătar +	3
		1,0-1,2	Tavă universală	1
		Așezați costița de porc pe suportul de sârmă.		
A 26	Pui, întreg	0,9-1,1	Grătar +	2
		1,1-1,3	Tavă universală	1
		Spălați și curățați puilul. Se unge puilul cu ulei și condimente. Așezați-l pe suport cu pieptul în jos și întoarceți-l pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului.		
A 27	Piept de pui	0,4-0,6	Grătar +	4
		0,6-0,8	Tavă universală	1
		Marinați pieptii și așezați-i pe suport.		
A 28	Ciocănele de pui	0,6-0,8	Grătar +	4
		0,8-1,0	Tavă universală	1
		Ungeți cu ulei și mirodenii și așezați pe tavă.		

Gătit inteligent

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 29	Piept de rață	0,3-0,4	Grătar +	4
		0,4-0,5	Tavă universală	1
		Așezați piepții de rață pe suport cu grăsimea în sus. Prima setare este pentru nivelul mediu, a doua pentru mediu-bine făcut.		
A 30	File de păstrăv	0,3-0,5	Tavă universală	4
		0,5-0,7		
		Așezați fileurile de păstrăv pe tava universală cu pielea în sus.		
A 31	Păstrăv	0,3-0,5	Grătar +	4
		0,5-0,7	Tavă universală	1
		Spălați și curățați peștii și așezați-i pe suport unul cu capul la coada celui alt. Puneți zeamă de lămâie, sare și ierburi în interiorul peștilor. Tăiați-i la suprafață cu un cuțit. Ungeți-i cu ulei și sare.		
A 32	Limbă de mare	0,3-0,5	Tavă universală	3
		0,5-0,7		
		Așezați peștele pe hârtie pentru copt pe tava universală. Tăiați-l la suprafață cu un cuțit.		
A 33	File de somon	0,4-0,6	Grătar +	4
		0,6-0,8	Tavă universală	1
		Spălați și curățați fileurile sau fripturile. Așezați fileurile pe suport cu pielea în sus.		
A 34	Legume coapte	0,4-0,6	Tavă universală	4
		0,6-0,8		
		Spălați și pregătiți felii de dovlecei, vinete, ardei roșii, ceapă și roșii cherry. Ungeți cu ulei de măsline, ierburi și condimente. Așezați feliile uniform în tavă.		

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 35	Cartofi copti, jumătăți	0,6-0,8	Tavă universală	3
		0,8-1,0		
		Tăiați cartofi mari (200 gr fiecare) în două pe lungime. Așezați-i pe tavă cu partea tăiată în sus și ungeți-i cu ulei de măsline, ierburi și mirodenii.		
A 36	Cartofi congelați la cuptor	0,3-0,5	Tavă universală	3
		0,5-0,7		
		Împrăștiați în mod egal cartofii congelați în tavă.		
A 37	Cartofi wedges congelați	0,3-0,5	Tavă universală	3
		0,5-0,7		
		Împrăștiați cartofii uniform în tavă.		
A 38	Pizza congelată	0,3-0,6	Grătar	3
		0,6-0,9		
		Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați pizza congelată în mijlocul suportului de sârmă. Prima setare este pentru pizza italienească subțire, a doua setare este pentru pizza groasă.		
A 39	Pizza de casă	0,8-1,0	Tavă universală	2
		1,0-1,2		
		Pregătiți pizza de casă cu aluat cu drojdie și așezați-o pe tavă. Greutatea include aluatul și toppingul, cum ar fi sos, legume, șuncă și cașcaval. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava.		
A 40	Dospirea aluatului cu drojdie	0,5-0,6	Grătar	2
		0,7-0,8		
		Pregătiți aluatul în bol și acoperiți-l cu folie specială. Așezați-l în centrul suportului. Prima setare este pentru aluat de pizza și prăjituri și a doua setare este pentru aluat de pâine.		

Preparare dublă

Următorul tabel prezintă 10 programe automate pentru pregătire, frigere și coacere. Puteți folosi numai compartimentul superior sau inferior sau puteți folosi ambele compartimente în același timp.

Programul conține cantitățile, intervalele de greutate și recomandări. Modurile și duratele de preparare au fost programate în prealabil, pentru confortul dvs. Veți găsi câteva rețete pentru programele automate în manualul cu instrucțiuni.

Toate programele de preparare automată dublă includ preîncălzire și afișarea progresului preîncălzirii.

Introduceți alimentele în cuptor după ce se emite semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii.

⚠️ AVERTISMENT

Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
Superior				
A 1	Cartofi gratinați	1,0-1,5	Grătar	4
		Pregătiți cartofi proaspeți gratinați folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului.		
A 2	Lasagna	1,0-1,5	Grătar	4
		Pregătiți lasagna de casă folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului.		
A 3	Ciocănele de pui	0,6-0,8	Grătar +	4
		0,8-1,0	Tavă universală	4
		Ungeți cu ulei și mirodenii și așezați pe suport.		
A 4	Cartofi copti, jumătăți	0,6-0,8	Tavă universală	4
		0,8-1,0		
		Tăiați cartofi mari (200 gr fiecare) în două pe lungime. Așezați-i pe tavă cu partea tăiată în sus și ungeți-i cu ulei de măsline, ierburi și mirodenii.		

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 5	Cartofi congelați la cuptor	0,3-0,5	Tavă universală	4
		0,5-0,7		
		Împrăștiati în mod egal cartofii congelați în tavă.		
Inferioară				
A 1	Plăcintă cu mere	1,2-1,4	Grătar	1
		Pregătiți o plăcintă cu mere folosind o formă metalică rotundă de 24-26 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma în centrul suportului.		
A 2	Plăcintă pufoasă de mere	0,3-0,4	Tavă universală	1
		Așezați plăcintele de mere pe hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava.		
A 3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grătar	1
		Pregătiți aluatul pentru quiche și puneți-l într-un vas rotund pentru quiche, cu diametrul de 25 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, umpleți și așezați vasul în centrul suportului.		
A 4	Pizza congelată	0,3-0,6	Grătar	1
		0,6-0,9		
		Puneți pizza congelată în mijlocul suportului de sârmă. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți suportul. Prima setare este pentru pizza italienească subțire, a doua setare este pentru pizza groasă.		
A 5	Pizza de casă	0,8-1,0	Tavă universală	1
		1,0-1,2		
		Pregătiți pizza de casă cu aluat cu drojdie și așezați-o pe tavă. Greutatea include aluatul și toppingul, cum ar fi sos, legume, șuncă și cașcaval. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava.		










Gătit inteligent

Vase de test

Conform standardului EN 60350-1

1. Coacere

Recomandările pentru coacere sunt valabile pentru un cuptor preîncălzit. Nu folosiți funcția de preîncălzire rapidă. Întotdeauna așezați tăvile înclinate spre ușa din față.



Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Prăjituri mici	Tavă universală	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Fursecuri	Tavă universală + Tavă universală	1+4		140	28-33
Pandișpan fără grăsimi	Grătar + Formă de prăjituri (Închise la culoare, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Plăcintă cu mere	Grătar + 2 forme de prăjituri *(Închise la culoare, ø 20 cm)	1 plasată diagonal		160	70-80
	Tavă universală + Grătar + 2 forme de prăjituri ** (Închise la culoare, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Se aranjează două prăjituri pe grătar în părțile spate stânga și față dreapta.

** Se aranjează două prăjituri în centru, una peste cealaltă.


2. Prepararea la gril

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute, utilizând funcția Gril mare.

Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Felii de pâine prăjită albă	Grătar	5		270 (max)	1-2
Burgeri de vită* (12 buc.)	Grătar + Tavă universală (pentru a colecta scurgerile)	4 1		270 (max)	Primul 15-18 Al doilea 5-8

* Opriți după 2/3 din durata de preparare.

3. Prepararea fripturilor

Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pui întreg	Grătar + Tavă universală (pentru a colecta scurgerile)	3 1		205	80-100*

* Întoarceți după o jumătate din durata de preparare.

Colecție de rețete frecvente cu preparare automată

Cartofi gratinați

- Ingrediente** 800 gr cartofi, 100 ml lapte, 100 ml smântână, 50 gr ouă bătute întregi, câte 1 linguriță de sare, piper, nucșoară, 150 gr cașcaval ras, unt, cimbru
- Mod de preparare** Curățați cartofii și tăiați-i în felii cu grosime de 3 mm. Ungeți toată suprafața vasului (22-24 cm) cu unt. Întindeți feliile pe un prosop uscat și lăsați-le acoperite în timp ce pregătiți restul ingredientelor. Puneți restul ingredientelor, cu excepția cașcavalului ras, într-un bol mare și amestecați bine. Așezați feliile de cartofi în vas sub formă de straturi și turnați amestecul peste ele. Presărați cașcavalul ras deasupra și coaceți. După ce se gătesc, serviți cu frunze de cimbru presărate pe deasupra.

Legume gratinate

- Ingrediente** 800 gr legume (dovlecei, roșie, ceapă, morcov, ardei roșu, cartofi semipreparați), 150 ml smântână, 50 gr ouă bătute întregi, câte 1 linguriță de sare, ierburi (piper, pătrunjel sau rozmarin), 150 gr cașcaval ras, 3 lingurițe de ulei de măsline, câteva frunze de cimbru
- Mod de preparare** Spălați legumele și tăiați-le în felii cu grosime de 3-5 mm. Așezați feliile într-un vas (22-24 cm) și turnați uleiul peste legume. Amestecați restul ingredientelor, cu excepția cașcavalului ras, și turnați-le peste legume. Presărați cașcavalul ras deasupra și coaceți. Serviți cu frunze de cimbru presărate pe deasupra.

Lasagna

- Ingrediente** 2 lingurițe de ulei de măsline, 500 gr carne de vită tocată, 500 ml sos de roșii, 100 ml supă de vită, 150 gr foi uscate de lasagna, 1 ceapă (tocată), 200 gr cașcaval ras, câte 1 linguriță de pătrunjel, oregano, busuioc uscat
- Mod de preparare** Preparați sosul de roșii. Încingeți uleiul într-o tigaie, gătiți carnea tocată și ceapa tocată timp de aprox. 10 minute până când se rumenește. Turnați sosul de roșii și supa de vită, adăugați ierburile uscate. Lăsați să fiarbă până dă în clocot, apoi lăsați la foc mic timp de 30 de minute. Gătiți foile de lasagna conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Întindeți foile, sosul cu carne și cașcavalul, apoi repetați operațiunea. Apoi presărați cașcavalul rămas peste stratul superior și coaceți.



Gătit inteligent

Plăcintă cu mere

- Ingrediente**
- **Foietaj:** 275 gr făină, $\frac{1}{2}$ linguriță de sare, 125 gr zahăr tos alb, 8 gr zahăr vanilat, 175 gr unt rece, 1 ou (bătut)
 - **Umplutură:** 750 gr mere tari întregi, 1 linguriță de zeamă de lămâie, 40 gr zahăr, $\frac{1}{2}$ linguriță de scorțișoară, 50 gr stafide fără semințe, 2 lingurițe de firimituri de pâine

Mod de preparare Cerneți făina cu sarea deasupra unui bol mare. Cerneți zahărul tos și zahărul vanilat. Tăiați cu 2 cuțite untul prin făină în cuburi mici. Adăugați $\frac{3}{4}$ din oul bătut. Frământați toate ingredientele în robotul de bucătărie până când obțineți o masă fărâncioasă. Faceți o minge din aluat cu mâinile. Înfășurați-o într-o folie și lăsați-o să se răcească timp de 30 de minute.

Ungeți forma de prăjituri (cu diametru de 24-26 cm) și presărați suprafața cu făină. Derulați $\frac{3}{4}$ din aluat până la o grosime de 5 mm. Așezați-l în formă (pe fund și pe pereți).

Curățați merele și scoateți-le sâmburii. Tăiați-le în cuburi de aproximativ $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Stropiți merele cu zeamă de lămâie și amestecați bine. Spălați și uscați coacăzele și stafidele. Adăugați zahăr, scorțișoară, stafide și coacăze. Amestecați bine și presărați partea de jos a aluatului cu firimituri de pâine. Apăsăți ușor. Întindeți restul aluatului. Tăiați aluatul în fâșii mici și așezați-le peste umplutură în X-uri. Neteziți plăcinta cu oul bătut rămas.

Quiche Lorraine

- Ingrediente**
- **Foietaj:** 200 gr făină simplă, 80 gr unt, 1 ou
 - **Umplutură:** 75 gr șuncă fără grăsime tăiată în cubulețe, 125 ml smântână, 125 gr smântână grasă, 2 ouă bătute, 100 gr cașcaval elvețian ras, sare și piper

Mod de preparare Pentru a pregăti foietajul, puneți făina, untul și oul într-un bol și amestecați până când obțineți o pastă, apoi lăsați-o în frigider timp de 30 de minute. Derulați pasta și întindeți-o într-un vas ceramic pentru quiche (cu diametru de 25 cm). Înțepați partea de jos cu o furculiță. Amestecați oul, smântâna, smântâna grasă, cașcavalul, sarea și piperul. Turnați amestecul peste pastă chiar înainte de coacere.

Fructe măcinate

- Ingrediente**
- **Topping:** 200 gr făină, 100 gr unt, 100 gr zahăr, 2 gr sare, 2 gr praf de scorțișoară
 - **Fructe:** 600 gr amestec de fructe

Mod de preparare Amestecați toate ingredientele până când devin bucăți mici pentru topping. Împrăstiați amestecul de fructe într-un vas termorezistent și presărați bucățelele.

Pizza de casă

- Ingrediente**
- **Aluat de pizza:** 300 gr făină, 7 gr drojdie uscată, 1 linguriță de ulei de măsline, 200 ml apă caldă, 1 linguriță de zahăr și sare
 - **Topping:** 400 gr legume feliate (vinete, dovlecei, ceapă, roșie), 100 gr șuncă sau bacon (tocat), 100 gr cașcaval ras
- Mod de preparare**
- Puneți făina, drojdia, uleiul, sarea, zahărul și apa caldă într-un bol și amestecați până când obțineți un aluat umed. Amestecați cu mixerul sau cu mâna timp de 5-10 min. Acoperiți cu un capac și introduceți în cuptor timp de 30 de minute la 35 °C pentru dospire. Întindeți aluatul pe o suprafață presărată cu făină în formă de dreptunghi și așezați-l pe tavă sau pe forma pentru pizza. Întindeți pasta de roșii peste aluat și puneți șuncă, ciuperci, măsline și roșii. Presărați uniform cașcaval și coaceți.

Friptură de mușchi de vită

- Ingrediente** 1 kg mușchi de vită, 5 gr sare, 1 gr piper, 3 gr rozmarin, 3 gr cimbru
- Mod de preparare** Condimentați carnea cu sare, piper și rozmarin și lăsați la frigider timp de o oră. Așezați pe suportul de sârmă. Introduceți în cuptor și gătiți.

Cotlete de miel la grătar cu ierburi

- Ingrediente** 1 kg cotlete de miel (6 buc.), 4 căței mari de usturoi (presați), 1 linguriță cimbru proaspăt (zdrobit), 1 linguriță rozmarin proaspăt (zdrobit), 2 lingurițe sare, 2 lingurițe ulei de măsline
- Mod de preparare** Amestecați sarea, usturoiul, ierburile și uleiul și adăugați mielul. Întoarceți-le pentru a le condimenta și lăsați-le la temperatura camerei cel puțin 30 de minute și maximum 1 oră.

Costiță de porc

- Ingrediente** 2 bucăți costiță de porc, 1 linguriță de piper negru boabe, 3 frunze de dafin, 1 ceapă (tocată), 3 căței de usturoi (pisați), 85 gr zahăr brun, 3 lingurițe de sos Worcestershire, 2 lingurițe de sos de roșii, 2 lingurițe de ulei de măsline
- Mod de preparare** Faceți un sos pentru grătar. Încingeți uleiul într-o tigaie și căliți ceapa. Lăsați-o până când se înmoaie și adăugați celelalte ingrediente. Frigeți și reduceți căldura și lăsați la foc mic cel puțin 30 de minute până când se îngroașă. Marinați costița cu sosul pentru grătar și lăsați-o timp de 30 minute - 1 oră.

Întreținere

Curățare

▲ AVERTISMENT

- Înainte de curățare, asigurați-vă că accesoriile și cuptorul sunt reci.
- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, pensule rigide, lavete sau cârpe, bureți de sârmă, cuțite sau alte materiale abrazive.

Interiorul cuptorului

- Pentru curățarea interiorului cuptorului, utilizați o cârpă curată și o soluție de curățare cu agresivitate medie sau apă caldă cu săpun.
- Nu curățați garnitura ușii cu mâna.
- Pentru a evita deteriorarea suprafețelor emailate, utilizați numai soluții de curățare pentru cuptoare.
- Pentru a îndepărta petele persistente, utilizați o soluție specială pentru cuptoare.

Exteriorul cuptorului

Pentru curățarea exteriorului cuptorului, precum ușa, mânerul și afișajul, utilizați o cârpă curată și un detergent slab de curățare sau apă caldă cu săpun și uscați cu prosoape-rolă de bucătărie sau cu un prosop uscat.

Grăsimea și murdăria se pot depune cu ușurință în jurul mânerului, din cauza aerului cald care iese din cuptor. Se recomandă curățarea mânerului după fiecare utilizare.

Accesorii

Spălați accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le cu un prosop de bucătărie. Pentru a șterge impuritățile persistente, înmuiați accesoriile utilizate în apă caldă cu săpun timp de 30 de minute înainte de a le spăla.

Suprafață emailată catalitică (în funcție de model)

Componentele demontabile sunt acoperite cu email catalitic gri. Este posibil ca acestea să fie împrășcate cu ulei și grăsime aruncate de aerul care circulă în timpul încălzirii prin convecție. Cu toate acestea, impuritățile se distrug la temperatura de 200 °C sau mai mult.

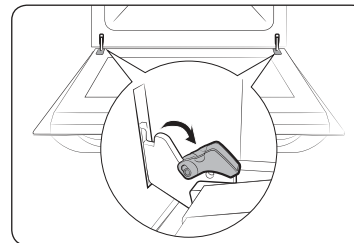
1. Îndepărtați toate accesoriile din cuptor.
2. Curățați interiorul cuptorului.
3. Selectați modul Convecție cu temperatură maximă și operați ciclul timp de o oră.

Ușă

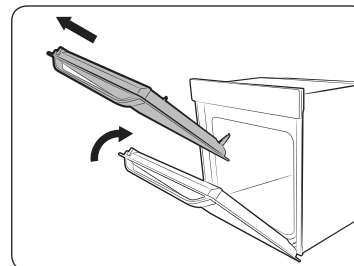
Nu demontați ușa decât atunci când trebuie să o curățați. Pentru a demonta ușa pentru curățare, urmați instrucțiunile de mai jos.

▲ AVERTISMENT

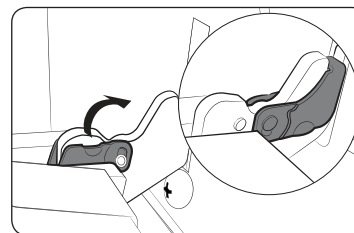
Ușa cuptorului este grea.



1. Deschideți ușa și defaceți clamele ambelor balamale.



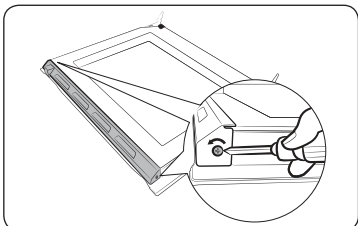
2. Închideți ușa la aproximativ 70°. Țineți ușa cu ambele mâini de ambele părți și ridicați-o și trageți în sus până când ies balamalele.
3. Curățați ușa cu apă cu săpun și cu o lavetă moale.



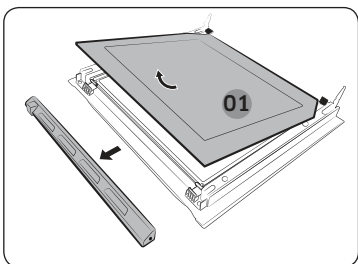
4. Când terminați, parcurgeți etapele 1 și 2 de mai sus în ordine inversă pentru a reinstala ușa. Verificați dacă clamele sunt prinse de balamale pe ambele părți.

Ușă din sticlă

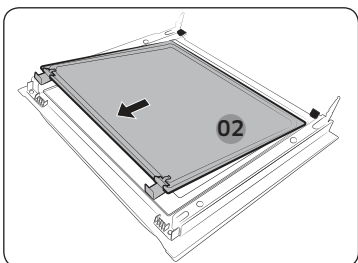
În funcție de model, ușa cuptorului este dotată cu un geam din 3-4 straturi suprapuse. Nu demontați ușa din sticlă decât atunci când trebuie să o curățați. Pentru a demonta ușa din sticlă, urmați instrucțiunile de mai jos.



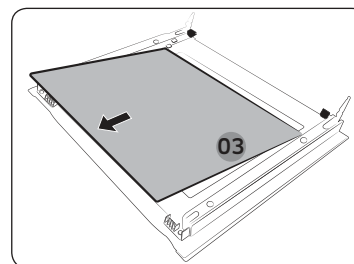
1. Utilizați o șurubelniță pentru a scoate șuruburile de pe partea stângă și partea dreaptă.



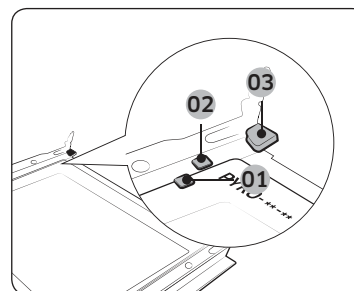
2. Scoateți capacele în direcțiile indicate de săgeți
3. Scoateți primul geam.



4. Scoateți al doilea geam în direcția indicată de săgeată.



5. Scoateți al treilea geam de la ușă, în direcția săgeții.
6. Curățați sticla cu apă cu săpun și cu o lavetă moale.

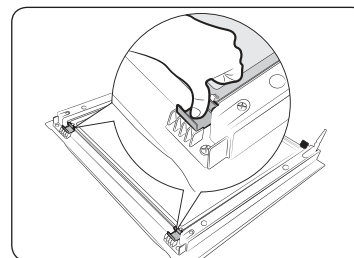


- 01 Clemă de prindere 1
- 02 Clemă de prindere 2
- 03 Clemă de prindere 3

7. Când terminați, reintroduceți geamurile după cum urmează:
 - Consultați imaginea și localizați balamalele. Introduceți geamul 3 sub clemă de prindere 1, geamul 2 între clemele de prindere 1 și 2 și geamul 1 în clemă de prindere 3, în această ordine. Asigurați-vă că geamurile sunt introduse cu partea imprimată spre interior.

⚠ ATENȚIE

Pentru a identifica în mod corect latura tablei, localizați marcajul „PYRO” din colțul fiecărei table. Direcție corectă: PYRO-***-***
Direcție incorectă: **---ORYP

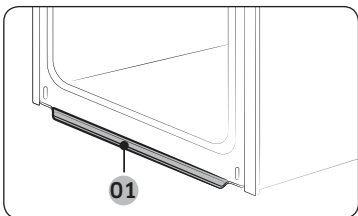


⚠ AVERTISMENT

Pentru a preveni scurgerile, asigurați-vă că reintroduceți corect geamurile.

Întreținere

Colector de apă



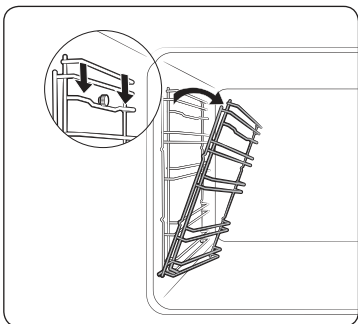
01 Colector de apă

Colectorul de apă colectează nu numai excesul de umezeală format în timpul gătirii, ci și resturile alimentare. Goliți și curățați periodic colectorul de apă.

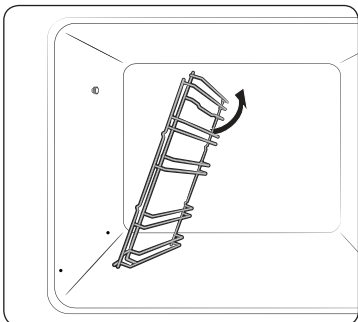
⚠️ AVERTISMENT

Dacă descoperiți scurgeri de apă din colectorul de apă, contactați-ne la un centru local de service Samsung.

Ghidaje laterale (în funcție de model)



1. Apăsați pe linia superioară a ghidajului din stânga și coborâți-o cu aproximativ 45°.



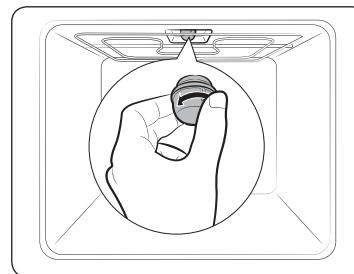
2. Trageți și scoateți linia inferioară a ghidajului din stânga.
3. Scoateți ghidajul din dreapta în același mod.
4. Curățați ambele ghidaje laterale.
5. Când terminați, parcurgeți etapele 1 și 2 de mai sus în ordine inversă pentru a reintroduce ghidajele laterale.

📖 NOTĂ

Cuptorul funcționează fără a fi montate ghidajele laterale și suporturile.

Înlocuire

Becuri

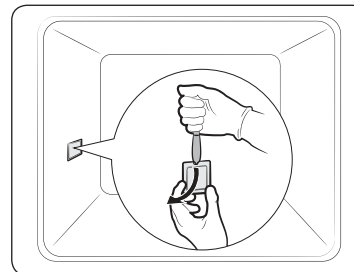


1. Scoateți capacul de sticlă rotindu-l în sens antiorar.
2. Înlocuiți lampa cuptorului.
3. Curățați capacul de sticlă.
4. Când terminați, parcurgeți etapa 1 de mai sus în ordine inversă pentru a reintroduce capacul de sticlă.

⚠️ AVERTISMENT

- Înainte de a înlocui un bec, opriți cuptorul și deconectați cablul de alimentare.
- Folosiți numai becuri de 25-40 W / 220-240 V rezistente la 300 °C. Puteți achiziționa becuri aprobate de la un centru de service Samsung din zona dvs.
- Folosiți întotdeauna o lavetă uscată atunci când mănuiți un bec cu halogen. Astfel se împiedică lăsarea urmelor de degete sau transpirație pe bec, ceea ce îi poate scurta durata de funcționare.

Becul lateral al cuptorului



1. Țineți capătul inferior al capacului becului lateral al cuptorului cu o mână și folosiți o unealtă ascuțită, de exemplu un cuțit de bucătărie, pentru a scoate capacul, ca în imagine.
2. Înlocuiți becul lateral al cuptorului.
3. Reintroduceți capacul becului.

Depanare

Aspecte de verificat

În cazul în care întâmpinați probleme cu cuptorul, mai întâi consultați tabelul următor și încercați să aplicați sugestiile. Dacă problema persistă, contactați un centru de service Samsung local.

Problemă	Cauză	A acțiune
Nu se poate apăsa corect pe butoane.	• Dacă sunt substanțe străine prinse între butoane	• Îndepărtați substanțele străine și încercați din nou.
	• Modelul cu butoane tactile: dacă există umezeală la exterior	• Îndepărtați umezeala și încercați din nou.
	• Dacă este setată funcția de blocare	• Verificați dacă este setată funcția de blocare.
Nu este afișată ora.	• Dacă nu există alimentare cu energie	• Verificați dacă există alimentare cu energie.
Cuptorul nu funcționează.	• Dacă nu există alimentare cu energie	• Verificați dacă există alimentare cu energie.
Cuptorul se oprește în timpul funcționării.	• Dacă este deconectat de la priză	• Reconectați alimentarea.
Se întrerupe alimentarea în timpul funcționării.	• Dacă prepararea continuă durează prea mult	• După ce gătiți mai mult timp, lăsați cuptorul să se răcească.
	• Dacă ventilatorul de răcire nu funcționează	• Ascultați zgomotul emis de ventilatorul de răcire.
	• În cazul în care cuptorul este instalat într-un loc fără aerisire adecvată	• Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului.
	• Când se folosesc mai multe ștecheri în aceeași priză	• Folosiți un singur ștecher.
Cuptorul nu este alimentat.	• Dacă nu există alimentare cu energie	• Verificați dacă există alimentare cu energie.

Problemă	Cauză	A acțiune
Exteriorul cuptorului este prea cald în timpul funcționării.	• În cazul în care cuptorul este instalat într-un loc fără aerisire adecvată	• Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului.
Ușa nu se deschide corect.	• Dacă au rămas resturi alimentare între ușă și interiorul cuptorului	• Curățați bine cuptorul și deschideți ușa din nou.
Lumina interioară este slabă sau nu se aprinde.	• Dacă lampa se aprinde și se stinge	• Lampa se stinge automat după un anumit interval de timp, pentru a economisi energie. O puteți aprinde din nou apăsând butonul pentru lumină al cuptorului.
	• Dacă lampa este acoperită de substanțe străine în timpul preparării	• Curățați interiorul cuptorului, apoi verificați.
În cuptor se produc scurtcircuite.	• Dacă sistemul de alimentare nu este împământat corect • Dacă folosiți o priză fără împământare	• Verificați dacă sursa de alimentare este împământată corect.
Există scurgeri de apă.	• Este posibil să fie apă sau aburi în unele cazuri, în funcție de preparate. Aceasta nu este o defecțiune a produsului.	• Lăsați cuptorul să se răcească, apoi ștergeți-l cu un prosop de bucătărie uscat.
Printr-o crăpătură din ușă ies aburi.		
A rămas apă în cuptor.		
Luminozitatea din cuptor variază.	• Luminozitatea se modifică în funcție de variațiile puterii de ieșire.	• Variațiile puterii de ieșire apărute în timpul preparării nu sunt defecțiuni, deci nu există motiv de îngrijorare.

Depanare

Problemă	Cauză	A acțiune
Prepararea s-a terminat, dar ventilatorul de răcire încă funcționează.	<ul style="list-style-type: none"> Ventilatorul mai funcționează o perioadă de timp, pentru a ventila interiorul cuptorului. 	<ul style="list-style-type: none"> Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.
Cuptorul nu se încălzește.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă ușa este deschisă 	<ul style="list-style-type: none"> Închideți ușa și reporniți cuptorul.
	<ul style="list-style-type: none"> Dacă nu sunt setate corect comenzile cuptorului 	<ul style="list-style-type: none"> Consultați capitolul despre funcționarea cuptorului și resetați cuptorul.
	<ul style="list-style-type: none"> Dacă siguranța de la tabloul electric s-a ars sau dacă întrerupătorul a fost acționat. 	<ul style="list-style-type: none"> Înlocuiți siguranța sau resetați circuitul. Dacă acest lucru se întâmplă în mod repetat, solicitați serviciile unui electrician.
Iese fum în timpul funcționării.	<ul style="list-style-type: none"> La prima utilizare 	<ul style="list-style-type: none"> Atunci când folosiți cuptorul pentru prima dată, este posibil să iasă fum din încălzitor. Aceasta nu este o defecțiune și, dacă utilizați cuptorul de 2-3 ori, nu se va mai întâmpla.
	<ul style="list-style-type: none"> Dacă se află alimente pe încălzitor 	<ul style="list-style-type: none"> Lăsați cuptorul să se răcească suficient și îndepărtați alimentele de pe încălzitor.
La folosirea cuptorului se simte un miros de ars sau de plastic.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă utilizați recipiente din plastic sau altele care nu sunt termorezistente 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizați recipiente din sticlă adecvate pentru temperaturi ridicate.

Problemă	Cauză	A acțiune
Cuptorul nu gătește corect.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă ușa este deschisă des în timpul preparării 	<ul style="list-style-type: none"> Nu deschideți ușa frecvent dacă nu preparați alimente care trebuie întoarse. Dacă deschideți ușa frecvent, temperatura din interior scade și rezultatele preparării nu sunt adecvate.
Cuptorul este cald în timpul curățării pirolitice.	<ul style="list-style-type: none"> Acest lucru se întâmplă deoarece curățarea pirolitică se realizează la temperaturi ridicate. 	<ul style="list-style-type: none"> Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.
Se simte un miros de ars în timpul curățării pirolitice.	<ul style="list-style-type: none"> Curățarea pirolitică se realizează la temperaturi ridicate, deci este posibil să se ardă resturile alimentare. 	<ul style="list-style-type: none"> Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.
Curățarea cu aburi nu funcționează.	<ul style="list-style-type: none"> Aceasta se întâmplă deoarece temperatura este prea ridicată. 	<ul style="list-style-type: none"> Lăsați cuptorul să se răcească și apoi utilizați-l.
Modul Preparare dublă nu funcționează.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă divizorul nu este asamblat corect 	<ul style="list-style-type: none"> Introduceți corect divizorul.
Modul Single cook (Preparare simplă) nu funcționează.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă este introdus divizorul în cuptor. 	<ul style="list-style-type: none"> Scoateți divizorul și utilizați cuptorul.

Coduri de informare

Dacă nu funcționează cuptorul, puteți vedea un cod de informare pe afișaj. Consultați tabelul de mai jos și încercați să puneți în aplicare sugestiile.

Cod	Semnificație	Acțiune
C-d1	Sistemul de blocare a ușii este defect	Opriți cuptorul și reporniți-l. Dacă problema persistă, deconectați sursa de alimentare timp de 30 de secunde sau mai mult și reconectați-o. Dacă problema nu se rezolvă, contactați un centru de service.
C-20	Senzorul este defect	
C-21		
C-22		
C-F1	Se întâmplă numai în timpul citirii/ scrierii memoriei EEPROM	Dacă problema nu se rezolvă, contactați un centru de service.
C-F0	Dacă nu există comunicare între placa principală și placa secundară	
C-F2	Se întâmplă atunci când persistă problema de comunicare între Touch IC <-> Main sau Sub micom	Opriți cuptorul și reporniți-l. Dacă problema persistă, deconectați sursa de alimentare timp de 30 de secunde sau mai mult și reconectați-o. Dacă problema nu se rezolvă, contactați un centru de service.
C-d0	Problemă la butoane Se întâmplă atunci când un buton este apăsat pentru un interval de timp prelungit.	Curățați butoanele și verificați dacă există apă pe ele/în jurul lor. Opriți cuptorul și încercați din nou. Dacă problema persistă, contactați un centru de service Samsung local.

Cod	Semnificație	Acțiune
-dC-	Dacă se scoate divizorul în timpul modului Preparare dublă. Dacă se introduce divizorul în timpul modului Preparare simplă.	Divizorul nu trebuie scos în timpul modului Preparare dublă. Opriți cuptorul și reporniți-l. Dacă problema persistă, deconectați sursa de alimentare timp de 30 de secunde sau mai mult și reconectați-o. Dacă problema nu se rezolvă, contactați un centru de service.
S-01	Oprire de siguranță Cuptorul a funcționat continuu la temperatura setată pentru o perioadă de timp îndelungată. <ul style="list-style-type: none"> • Sub 105 °C - 16 ore • De la 105 °C la 240 °C - 8 ore • De la 245 °C la max. - 4 ore 	Aceasta nu este o defecțiune. Opriți cuptorul și scoateți alimentele. Apoi încercați din nou ca de obicei.

Anexă

Fișa de date a produsului

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identificare model	NV75K5571RS / NV75K5571BS		
Tip de incintă	Individuală	Superioară	Inferioară
Indice eficiență energetică per cavitate (cavitate EEI)	95,4	100,0	101,5
Clasă eficiență energetică per cavitate	A	A	A
Consumul de energie necesar pentru a încălzi o sarcină standardizată în cavitatea unui cuptor electric pe durata unui ciclu setat la modul convențional per cavitate (energie electrică finală) (cavitate electrică CE)	0,99 kWh/ ciclu	-	-
Consumul de energie necesar pentru a încălzi o sarcină standardizată în cavitatea unui cuptor electric pe durata unui ciclu setat la modul de ventilare per cavitate (energie electrică finală) (cavitate electrică CE)	0,83 kWh/ ciclu	0,69 kWh/ ciclu	0,69 kWh/ ciclu
Număr de cavități	3 (individuală, superioară, inferioară)		
Sursă de căldură per cavitate (energie electrică sau gaz)	electricitate		
Volum per incintă (V)	75 l	34 l	32 l
Tip de cuptor	Încastrabil		
Masa aparatului (M)	NV75K5571RS: 45,2 kg NV75K5571BS: 44,7 kg		

Datele stabilite în conformitate cu standardul EN 60350-1 și Reglementările Comisiei (UE) nr. 65/2014 și (UE) nr. 66/2014.

Sfaturi pentru economisirea energiei

- În timpul preparării, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă cu excepția cazului în care trebuie să întoarceți alimentele. Nu deschideți des ușa, pentru a menține temperatura cuptorului și pentru a economisi energie.
- Planificați utilizarea cuptorului pentru a evita oprirea cuptorului între prepararea felurilor de mâncare și reduceți timpul necesar reîncălzirii cuptorului.
- Dacă durata de preparare este mai mare de 30 de minute, cuptorul poate fi închis cu 5-10 minute înainte de terminarea timpului de preparare, pentru a economisi energie. Căldura reziduală va finaliza procesul de preparare.
- Acolo unde este posibil, pregătiți mai multe feluri în același timp.

Notă

Notă

Notă

ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII?

ȚARĂ	SUNAȚI-NE	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE PE
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DG68-00740A-00

Built-in Oven

User & Installation manual

NV75K5571RS / NV75K5571BS



SAMSUNG

Contents

Using this manual	3	Cooking smart	24
The following symbols are used in this User Manual:	3	Manual cooking	24
Safety instructions	3	Auto cook programmes	29
Important safety precautions	3	Test Dishes	34
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	6	Collection of frequent Auto cook recipes	35
Auto energy saving function	6	Maintenance	38
Installation	6	Cleaning	38
What's included	6	Replacement	40
Power connection	7	Troubleshooting	41
Cabinet mount	8	Checkpoints	41
Before you start	10	Information codes	43
Initial settings	10	Appendix	44
New oven smell	10	Product data sheet	44
Smart safety mechanism	10		
Accessories	10		
Dual cook mode	12		
Operations	12		
Control panel	12		
Common settings	13		
Cooking modes (except for Grill)	16		
Cooking modes (Grill)	18		
Dual cook mode temperature setting range	19		
To stop cooking	20		
Special function	21		
Auto cook	21		
Cleaning	22		
Timer	24		
Sound On/Off	24		
2 English			

Using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built-In Oven. This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this User Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury, death and/or property damage**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **personal injury and/or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

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

Important safety precautions

WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorized service agent. (Fixed wiring type model only)

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (Power cord type model only)

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.



Safety instructions

The method of fixing is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

If this appliance has steam or self cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning. The cleaning function depends on the model.

If this appliance has self cleaning functions, during self cleaning the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. The cleaning function depends on the model.

Only use the temperature probe recommended for this oven.
(Meat probe model only)

A steam cleaner is not to be used.

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

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in the glass shattering.

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

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

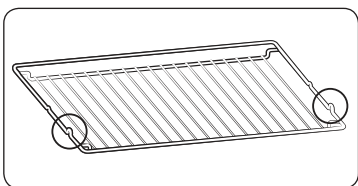
The temperature of external surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.





Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front so that the wire rack supports the rest position for large loads.

⚠ CAUTION

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

This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.

In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it. Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service center or your dealer.

Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.

The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.

The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.

Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

If this appliance has a vapour or steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Vapour or steam function model only)

When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Vapour or steam function model only)

This oven has been designed only for the cooking of household foods.

During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.

Never store flammable materials in the oven.

The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the Vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.

Frozen foods such as pizzas should be cooked on the big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.

Do not pour water into the bottom of the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.

The oven door must be closed during cooking.

Do not line the bottom of the oven with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.

Fruit juices will leave stains, which can become permanent on the enamel surfaces of the oven.

When cooking very moist cakes, use the deep pan.

Do not rest bakeware on the open oven door.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.

Do not open the door with unnecessarily strong force.

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

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



Safety instructions

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

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

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

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

For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH visit: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Auto energy saving function

- If no user input is made for a certain time while the appliance is operating, the appliance stops operation and goes to Standby state.
- Light : During cooking process, you can switch off Oven lamp by pressing 'Oven light' button. For energy saving, the oven lighting is switched off a few minutes after cooking program has started.

Installation

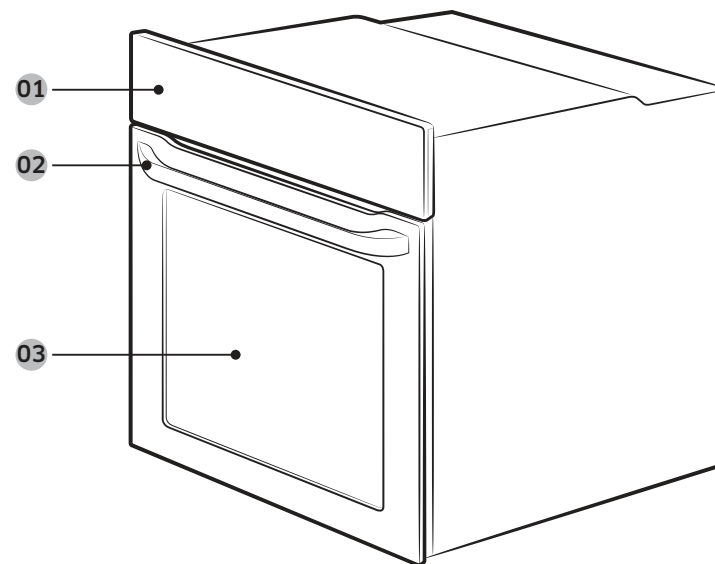
⚠ WARNING

This oven must be installed by a qualified technician. The installer is responsible for connecting the oven to the main power, while observing the relevant safety regulations of your area.

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



01 Control panel

02 Door handle

03 Door

Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



Wire rack



Wire rack insert *



Baking tray *



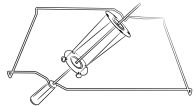
Universal tray *



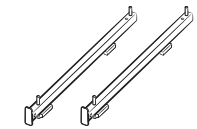
Extra-deep tray *



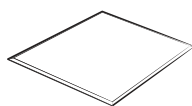
Rotisserie spit *



Rotisserie spit and Shashlik *



Telescopic rail *

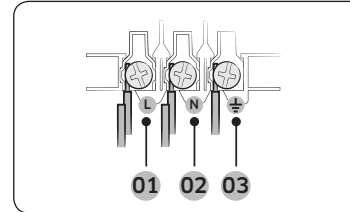


Divider

NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Power connection



- 01** BROWN or BLACK
- 02** BLUE or WHITE
- 03** YELLOW and GREEN

Plug the oven into an electrical socket. If a plug-type socket is not available due to allowable current limitations, use a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm spacing in-between) in order to meet safety regulations. Use a power cord of sufficient length that supports the specification H05 RR-F or H05 VV-F, min. 1.5 ~ 2.5 mm².

Rated current(A)	Minimum cross-sectional area
10 < A ≤ 16	1.5 mm ²
16 < A ≤ 25	2.5 mm ²

Check the output specifications on the label attached to the oven. Open the rear cover of the oven using a screwdriver, and remove the screws on the cord clamp. Then, connect the power lines to the relevant connection terminals. The (⏏)-terminal is designed for earthing. First connect the yellow and green lines (earthing), which must be longer than the others. If you use a plug-type socket, the plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung is not responsible for accidents caused by missing or faulty earthing.

WARNING

Do not step on or twist the wires during installation, and keep them away from heat-emitting parts of the oven.



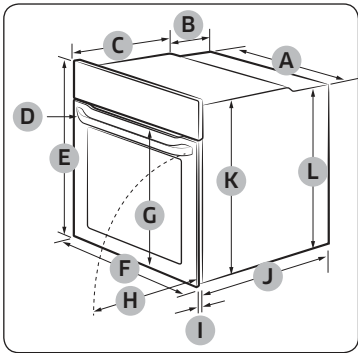
Installation

Cabinet mount

If installing the oven in a built-in cabinet, the cabinet must have its plastic surfaces and adhesive parts resistant up to 90 °C, and adjacent furniture must be resistant up to 75 °C. Samsung is not responsible for damage to furniture from the oven's heat emission.

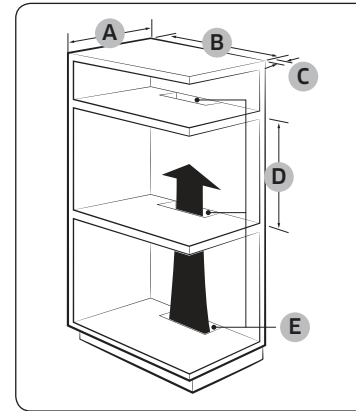
The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave a gap of about 50 mm between the lower shelf of the cabinet and the supporting wall. If you install the oven under a cooktop, follow the cooktop's installation instructions.

Required Dimensions for Installation



Oven (mm)

A	560	G	Max. 506
B	175	H	Max. 494
C	370	I	21
D	Max. 50	J	545
E	595	K	572
F	595	L	550

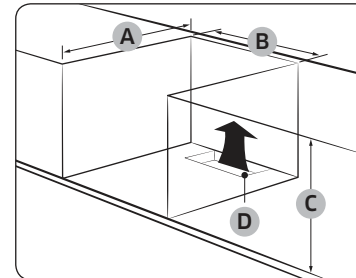


Built-in cabinet (mm)

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

NOTE

The built-in cabinet must have vents (**E**) to ventilate heat and circulate the air.



Under-sink cabinet (mm)

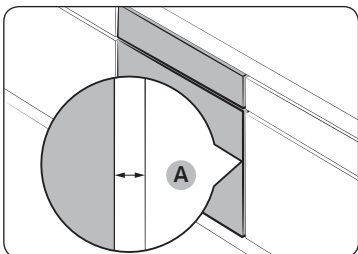
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min 460 x Min. 50

NOTE

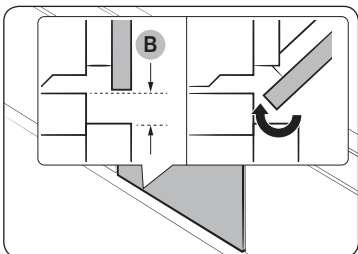
The built-in cabinet must have vents (**D**) to ventilate heat and circulate the air.



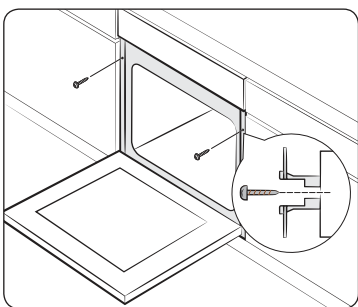
Mounting the oven



Make sure to leave a gap **(A)** of at least 5 mm between the oven and each side of the cabinet.



Secure at least 3 mm of gap **(B)** so that the door opens and closes smoothly.



Fit the oven into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws.

After installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside the oven. To remove the oven from the cabinet, first disconnect power to the oven and remove 2 screws on both sides of the oven.

⚠ WARNING

The oven requires ventilation for normal operation. Do not block the vents under any circumstance.

📖 NOTE

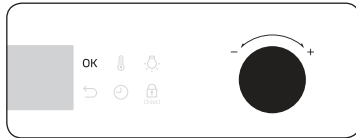
The actual appearance of the oven may differ with the model.



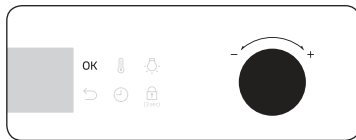
Before you start

Initial settings

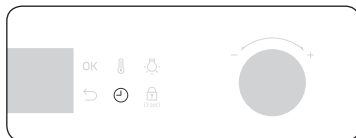
When you power on the oven for the first time, the default time of "12:00" appears on the display where the hour element ("12") blinks. Follow the steps below to set the current time.



1. With the hour element blinking, turn the value dial (right-sided dial) to set the hour, and then press **OK** to move to the minute element.



2. With the minute element blinking, turn the value dial to set the minute, and then press **OK**.



To change the current time after this initial setting, hold down the ⊖ button for 3 seconds and follow the above steps.

New oven smell

Before using the oven for the first time, clean inside the oven to remove the new oven smell.

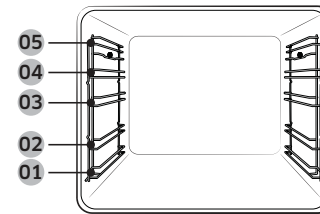
1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Run the oven with Convection 200 °C or Conventional 200 °C for an hour. This will burn any remaining production substances in the oven.
3. When complete, turn off the oven.

Smart safety mechanism

If you open the door while the oven is operating, the oven light turns on and both the fan and the heating elements stop operation. This is to prevent physical injuries such as burns as well as to prevent unnecessary energy loss. When this happens, simply close the door and the oven continues to operate normally because this is not a system failure.

Accessories

For first time use, clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth.



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

- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Allow at least a 1 cm space from the accessory and the bottom of the oven, and from any other accessory.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may be deformed while they are gaining heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.



Basic use

For better cooking experience, familiarise yourself with how to use each accessory.

Wire rack	The wire rack is designed for grilling and roasting. Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front.
Wire rack insert *	The wire rack insert is used with the tray, and prevents liquid from dropping onto the bottom of the oven.
Baking tray *	The baking tray (depth: 20 mm) is used to bake cakes, cookies, and other pastries. Put the slanted side to the front.
Universal tray *	The universal tray (depth : 30 mm) is used for cooking and roasting. Use the wire-tray insert to prevent liquid from dropping onto the bottom of the oven. Put the slanted side to the front.
Extra-deep tray *	The extra-deep tray (depth: 50 mm) is used for roasting with or without the wire-tray insert. Put the slanted side to the front.
Rotisserie spit *	The rotisserie spit is used for grilling food such as chicken. Use the rotisserie spit only in Single mode at level 4 where the spit adapter is available. Unscrew the spit handle to remove while grilling.

Rotisserie spit and Shashlik *	<p>Put the tray at rack position 1 to collect cooking juices, or on the bottom of the oven for a large serving of meat. It is recommended to use the spit accessories for meat under 1.5 kg.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Insert the spit into the meat. To help insert the spit, screw the spit handle toward the blunt end. 2. Put parboiled potatoes and vegetables around the meat. 3. Put the cradle at the middle tray position with the “V” shape to the front. Rest the spit onto the cradle with the pointed end backward and gently push until the tip of the spit enters the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the “V” shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.) 4. Unscrew the handle before cooking. 5. After cooking, screw the handle back to help remove the spit from the cradle. <p>⚠ WARNING</p> <p>Make sure that the rotisserie handle is seated properly. Be careful when using the rotisserie. The forks and pins are pointed and sharp, which can cause physical injury! To prevent burns, use gloves to remove the rotisserie because it is very hot.</p>
Telescopic rails *	<p>Use the telescopic rail plate to insert the tray as follows:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stretch the rail plate out from the oven. 2. Put the tray on the rail plate and slide the rail plate into the oven. 3. Close the oven door.
Divider	The divider is designed to separate the oven in two compartments. Use the divider with Dual cook mode.

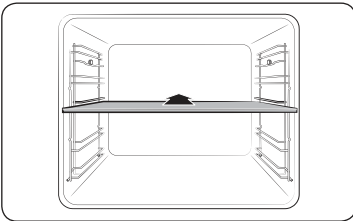
NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Before you start

Dual cook mode

You can use both the upper and lower compartments to cook two different recipes, or simply choose one compartment to cook with.



Insert the divider in level 3 to separate the cooking chamber in two compartments. The oven senses the divider and activates the upper compartment by default.

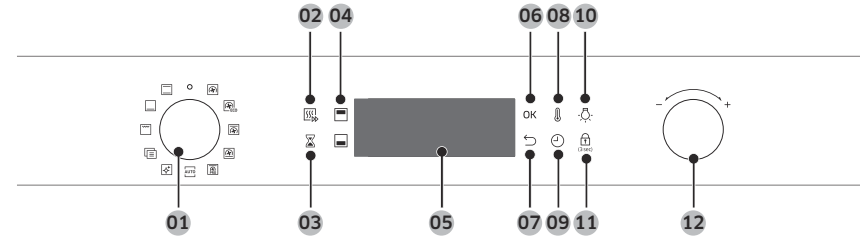
NOTE

Availability of Dual cook mode depends on the recipe. For more information, see the Cooking Guide section in this manual.

Operations

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Mode selector	Turn to select a cooking mode or function.
02 Fast preheat	Fast Preheat heats the oven fast to a set temperature. <ul style="list-style-type: none"> Press to toggle on or off the Fast Preheat option. Available only with Single mode. (Convection, Conventional, Top heat+Convection, Bottom heat+Convection) Disabled for temperatures set at less than 100 °C.
03 Timer	Timer helps you check the time or operating duration while cooking.
04 Upper/Lower Compartment	The indicators turn on when the divider is inserted. You can choose Upper or Lower for your recipe.
05 Display	Shows necessary information of selected modes or settings.
06 OK	Press to confirm your settings.
07 Back	Cancel current settings, and return to the main screen.
08 Temperature	Use to set the temperature.
09 Cooking time	Press to set the cooking time.

10 Oven light	Press to turn the internal light on or off. The oven light turns on automatically when the door is open or when the oven operation starts. And it turns off automatically after a certain period of inactivity in order to save power.
11 Child lock	To prevent accidents, Child lock disables all controls. But you can switch off by turning the mode selector to off. Hold down for 3 seconds to activate, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the control panel.
12 Value dial	Use the value dial to: <ul style="list-style-type: none"> • Set the cooking time or temperature. • Choose a sub item of top-level menus: Cleaning, Auto cook, Special function, or Grill. • Choose a serving size for Auto Cook programmes.

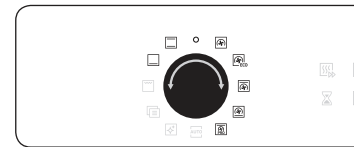
NOTE

Tapping on the display while wearing plastic or oven gloves may not operate properly.

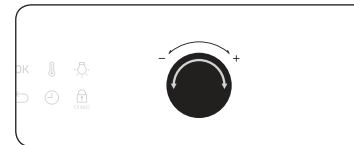
Common settings

It is common to change the default temperature and/or cooking time across all cooking modes. Follow the steps below to adjust the temperature and/or cooking time for the selected cooking mode.

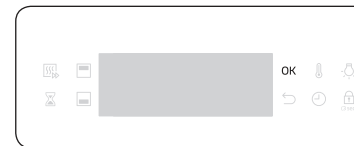
Temperature



1. Turn the mode selector to choose a mode or function. The default temperature of each selection appears.



2. Turn the value dial to set a desired temperature.



3. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

- If you do not make any further settings within a few seconds, the oven starts cooking automatically with the default settings.
- To change the set temperature, press the button and follow the above steps.
- The exact temperature inside the oven can be measured with authorized thermometer and method defined by an authorized institution. Using other thermometers may cause a measuring error.

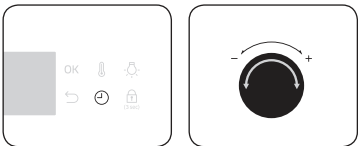


Operations

Cooking time



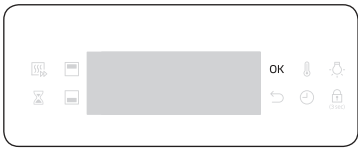
1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press the ⊖ button, and then turn the value dial to set a desired time up to 23 hours 59 minutes.



3. Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point. Press the ⊖ button, and use the value dial to set an end point. See **Delay End** for more information.

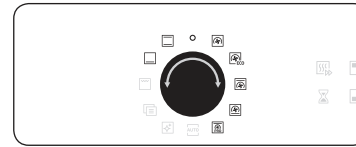


4. Press **OK** to confirm your changes.

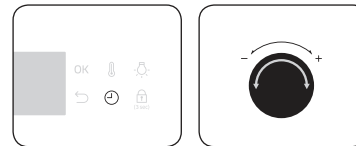
NOTE

- You can cook without setting the cooking time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the set cooking time, press ⊖ button and follow the above steps.

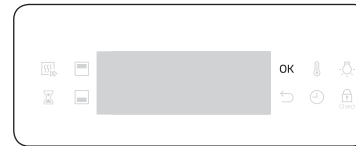
End time



1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press ⊖ twice, and turn the value dial to set a desired end time.



3. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

- You can cook without setting the end time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the end time, press ⊖ twice, and follow the above steps.



Delay End

Delay End is designed to make cooking more convenient.

Case 1

Suppose you select a one-hour recipe at 2:00 PM and you want the oven to finish cooking at 6:00 PM. To set the end time, change the Ready At time to 6:00 PM. The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM as you set.

Current time: 2 pm Set cooking time: 1 hour Set Delay End time: 6 pm

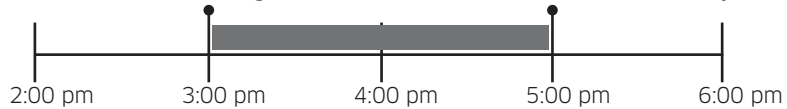
The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM automatically.



Case 2

Current time: 2 pm Set cooking time: 2 hours Set Delay End time: 5 pm

The oven will start cooking at 3:00 PM and end at 5:00 PM automatically.

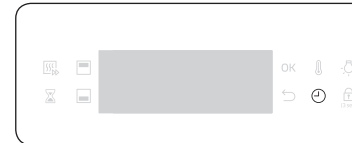


⚠ CAUTION

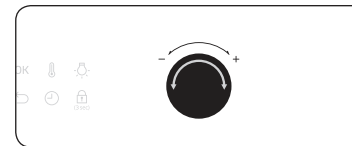
- Delay End is not available in Dual cook mode.
- Do not keep cooked food in the oven too long. The food may spoil.

To clear the cooking time

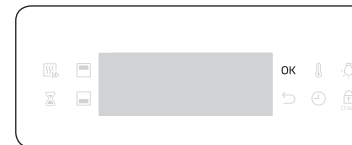
You can clear the cooking time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press the \ominus button to display the default cooking time.



2. Turn the value dial to set the cooking time to "00:00". Alternatively, simply press \leftarrow .



3. Press **OK**.

NOTE


In Dual cook mode, you must first select the upper or lower compartment that you want to clear the cooking time for.

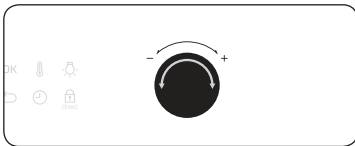
Operations


To clear the end time

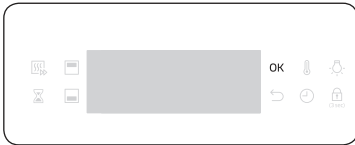
You can clear the end time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press  twice to display the set end time.



2. Turn the value dial to set the end time to the current time. Alternatively, simply press .

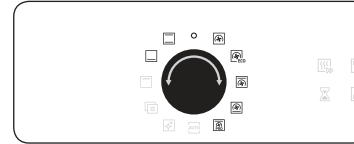


3. Press **OK**.

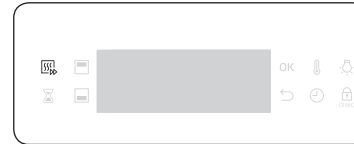
NOTE



In Dual cook mode, you must first select the upper or lower compartment that you want to clear the end time for.

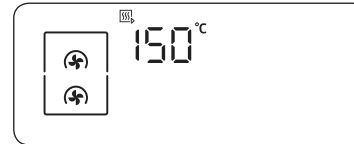
Cooking modes (except for Grill)




1. Turn the mode selector to select an cooking mode.
2. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common Settings** section for details.



3. Optionally, you can fast preheat the oven. To do this, press the  button, and set the target temperature. The corresponding indicator  appears on the display.



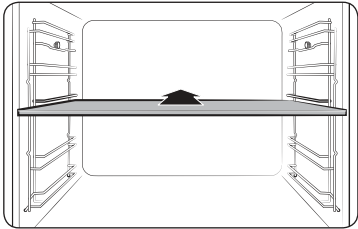
The oven starts preheating with  icon until the internal temperature reaches the target temperature. When preheating is complete, the indicator disappears with a beep. Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.

NOTE

You can change the cooking time and/or temperature during cooking.

Dual cook mode

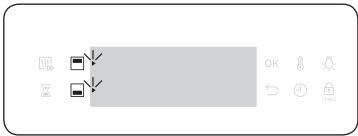
You can use the provided divider to separate the cooking chamber in the upper and lower compartments. This allows users to enable two different cooking modes simultaneously, or to simply choose one compartment to cook with.



1. Insert the Divider in level 3 to separate the cooking chamber in two compartments.

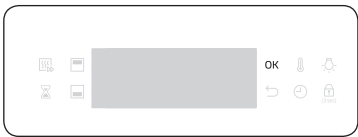


2. Turn the mode selector to select the cooking mode. You can select Grill, Convection, and Top heat + Convection mode on the upper compartment and Convection, Bottom heat + Convection, and Bottom heat mode on the lower compartment.

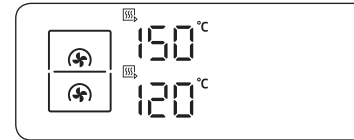


3. Press to select the upper compartment, or press to select the lower compartment. icon will appear on the selected compartment.

4. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common Settings** section for details.



5. When done, press **OK**.



The oven starts preheating with icon until the internal temperature reaches the target temperature. Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.

NOTE






Availability of Dual cook mode depends on the cooking mode. For more information, see the **Cooking Guide** section in this manual.

Cooking modes (except for Grill)

The cooking modes with an asterisk (*) are available for fast preheating and disabled for temperatures set at less than 100 °C.


	Mode	Temperature range (°C)			Suggested temperature (°C)
		Single	Dual		
			Upper	Lower	
	Convection	* 30-250	40-250	40-250	170
		The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.			
	Conventional	* 30-250	-	-	200
		The heat is generated from the top and bottom heating elements. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.			
	Top heat + Convection	* 40-250	40-250	-	190
		The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).			

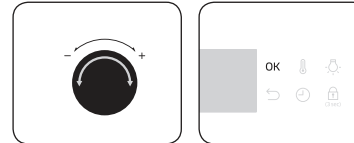
Operations

Mode	Temperature range (°C)			Suggested temperature (°C)
	Single	Dual		
		Upper	Lower	
 Bottom heat + Convection	* 40-250	-	40-250	190
	The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.			
 Bottom heat	100-230	-	100-230	Single: 190 Lower: 170
	The bottom heating element generates heat. Use this mode at the end of baking or cooking to brown the bottoms of a quiche or pizza.			
 Pro-Roasting	80-200	-	-	160
	Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 °C. Then, the top heating element and the convection fan start operating to sear food such as meat. After searing, the meat will be cooked at low temperatures. Use this mode for beef, poultry, or fish.			
 Eco Convection	30-250	-	-	170
	Eco Convection uses the optimized heating system to save energy while cooking. The cooking times slightly increases, but the cooking results remain the same. Note that this mode does not require preheating.			
	<p> NOTE</p> <p>ECO Convection mode of heating used to determine the energy efficiency class is in accordance with EN60350-1</p>			

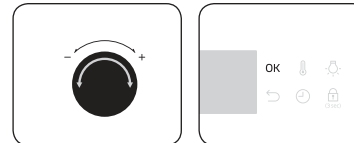
Cooking modes (Grill)



1. Turn the mode selector to select .



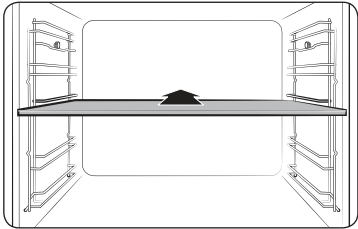
2. Use the value dial to select a **Large grill (G 1)** or **Eco grill (G 2)**, and then press **OK**.



3. Use the value dial to set the temperature, and then press **OK**.

Dual cook mode

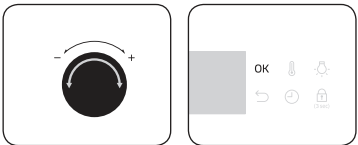
Grilling with Dual cook mode is useful for small serving sizes to save power. By default, only the Large grill option in the upper compartment is available because the oven uses only the top heating element.



1. Insert the divider in level 3 to activate Dual cook mode.



2. Turn the mode selector to select . By default, only **Large grill (G 1)** is selected automatically.



3. Use the value dial to set the temperature, and then press **OK**.

Cooking modes (Grill)

Mode		Temperature range (°C)			Suggested temperature (°C)
		Single	Dual		
			Upper	Lower	
G 1	Large grill	100-270	200-250	-	240
		The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).			
G 2	Eco grill	100-270	-	-	240
		The small-area grill emits heat. Use this mode for food that requires less heat, such as fish and filled baguettes.			

Dual cook mode temperature setting range

You can use both the upper and lower compartments simultaneously for different cooking operations.

In Dual Cook mode, the temperature range of one compartment is affected by the temperature settings of the other compartment. For instance, broiling in the upper compartment will be limited by the operation in the lower compartment in terms of cooking temperatures. However, either compartment limits its temperature settings between minimum 40 and maximum 250.

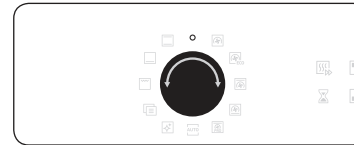
If Upper is set to (°C)	Lower compartment is limited to (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250



Operations

If Lower is set to (°C)	Upper compartment is limited to (°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

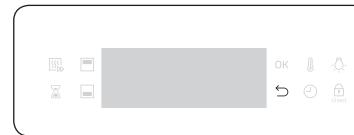
To stop cooking



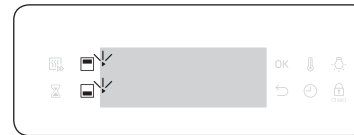
While cooking is in process, turn the mode selector to "O". The oven turns off in a few seconds. This is because, to avoid accepting incorrect commands by users, the oven waits a few seconds so that they can correct their selection.

To stop cooking for an individual compartment

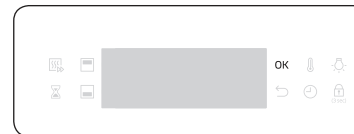
Follow these instructions to stop cooking in Dual cook mode.



1. Press to stop the cooking.



2. Press to select the upper compartment, or press to select the lower compartment.
▶ icon will blink on the selected compartment.



3. Press **OK**. The oven stops cooking with the selected compartment.

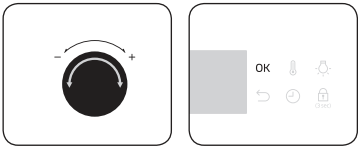


Special function

Add special or additional functions to improve your cooking experience. Special functions are not enabled in Dual cook mode.

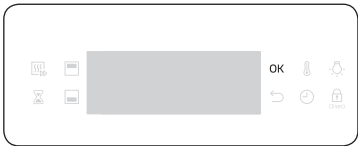


1. Turn the mode selector to select .



2. Turn the value dial to select a function, and then press **OK**. The default temperature appears.

3. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common Settings** section for details.

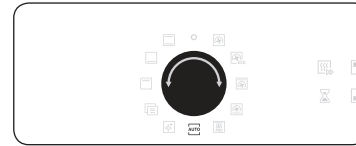



4. Press **OK** to start the function.

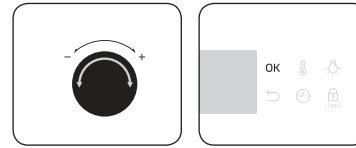
Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Instructions
F 1	Keep warm	40-100	80	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
F 2	Plate warm	30-80	60	Use this for warming dishes or ovenware.

Auto cook

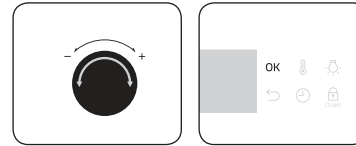
For inexperienced cooks, the oven offers a total of 50 auto cooking recipes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. Turn the mode selector to select .



2. Turn the value dial to select a programme, and then press **OK**.

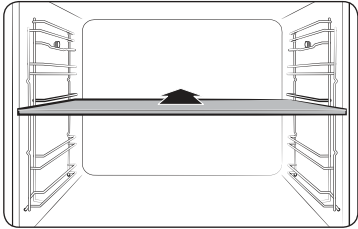


3. Turn the value dial to select a serving size. The weight range depends on the programme.

4. Press **OK** to start cooking.

Operations

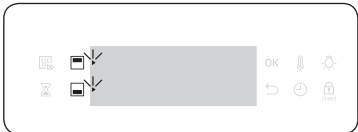
Dual cook mode



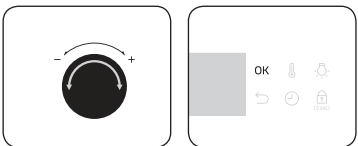
1. Insert the divider in level 3 to activate Dual cook mode.



2. Turn the mode selector to select .



3. Press to select the upper compartment, or press to select the lower compartment.
▶ will appear on the selected compartment.



4. Turn the value dial to select a programme for the upper compartment, and press **OK**.



5. Turn the value dial to select a serving size. The weight range depends on the programme.
6. Press **OK** to start cooking.

NOTE

For more information, see the Auto cook programmes section in this manual.

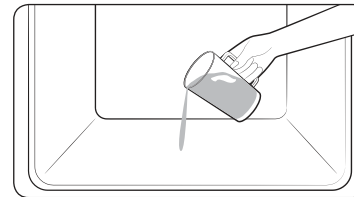
Cleaning

Two cleaning modes are available for you. This function saves you time by removing the need for regular manual cleaning. The remaining time appears on the display during this process.

	Function	Instructions
C 1	Steam cleaning	This is useful for cleaning light soiling with steaming.
C 2	Pyro cleaning	Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.

Steam cleaning

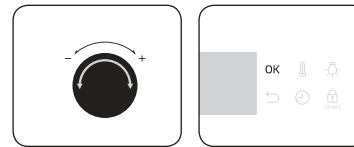
This is useful for cleaning light soiling with steaming.



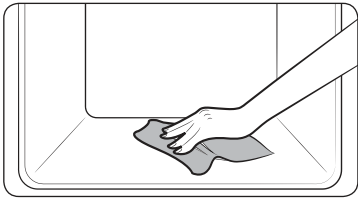
1. Pour 400 ml ($\frac{3}{4}$ pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.



2. Turn the mode selector to select .



3. Turn the value dial to select Steam cleaning (C 1), and then press **OK** to start cleaning. Steam cleaning runs for 26 minutes.



4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

▲ WARNING

Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.


📖 NOTE

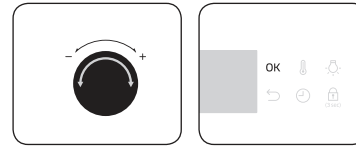
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soils manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- If the oven is hot inside, cleaning is not activated. Wait until the oven cools down, and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.

Pyro cleaning

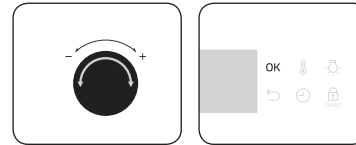
Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.



1. Remove all accessories including the side runners, and wipe out large pieces of impurities manually from inside the oven. Otherwise, they may cause flames during the cleaning cycle, resulting in fire.
2. Turn the mode selector to select .

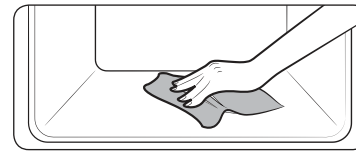


3. Turn the value dial to select Pyro cleaning (C 2), and then press **OK**.



4. Turn the value dial to select a cleaning time from 3 levels: 1 hr 50 min, 2 hr 10 min, and 2 hr 30 min.

5. Press **OK** to start cleaning.



6. When complete, wait until the oven cools down, and then wipe the door along its edges using a wet cloth.

▲ CAUTION

- Do not touch the oven because the oven becomes very hot during the cycle.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- After the cycle is complete, do not power off while the cooling fan is operating to cool the oven down.

📖 NOTE

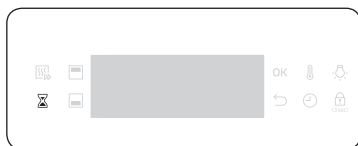
- Once the cycle starts, the oven becomes hot inside. Then, the door will be locked for safety. When the cycle is complete and the oven cools down, the door will be unlocked.
- Make sure you empty the oven before cleaning. Accessories can be deformed due to high temperatures inside the oven.



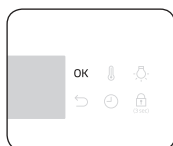
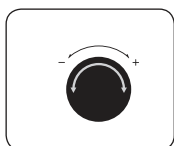
Operations

Timer

Timer helps you check the time or operating duration while cooking.



1. Press .



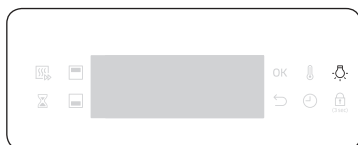
2. Turn the value dial to set the time, and then press **OK**.

You can set the time to a max of 23 hours and 59 minutes.

NOTE

- When the time has elapsed, the oven beeps with a blinking message of "00:00" on the display.
- You can change the timer settings at any time.

Sound On/Off



- To mute the sound, tap and hold down Oven Light for 3 seconds.
- To unmute the sound, tap and hold down again for 3 seconds.

Cooking smart

Manual cooking

WARNING on acrylamide

Acrylamide produced while baking starch-contained food such as potato chips, French fries, and bread may cause health problems. It is recommended to cook these foods at low temperatures and avoid overcooking, heavy crisping, or burning.

NOTE

- Pre-heating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.
- When using Eco Grill, put food in the centre of the accessory tray.














Accessory tips



Your oven comes with a different number or kind of accessories. You may find that some accessories are missing from the table below. However, even if you are not provided with the exact accessories specified in this cooking guide, you can follow along with what you already have, and achieve the same results.

- The Baking tray and the Universal tray are interchangeable.
- When cooking oily foods, it is recommended to put a tray under the Wire rack to collect oil residue. If you are provided with the Wire rack insert, you can use it together with the tray.
- If you are provided with the Universal tray or Extra deep tray, or both, it is better to use whichever is deeper for cooking oily foods.






Baking

We recommend to preheat the oven for best results.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	2		160-170	35-40
Marble cake	Wire rack, Gugelhopf tin	3		175-185	50-60
Tart	Wire rack, Ø 20 cm tart tin	3		190-200	50-60
Yeast cake on tray with fruits and crumbles	Universal tray	2		160-180	40-50
Fruit crumble	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		170-180	25-30
Scones	Universal tray	3		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		190-200	25-30
Meringues	Universal tray	3		80-100	100-150
Soufflé	Wire rack, soufflé cups	3		170-180	20-25
Apple yeast tray cake	Universal tray	3		150-170	60-70
Homemade pizza, 1-1.2kg	Universal tray	2		190-210	10-15
Frozen puff pastry, filled	Universal tray	2		180-200	20-25
Quiche	Wire rack, 22-24 cm oven dish	2		180-190	25-35

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	2		160-170	65-75
Chilled pizza	Universal tray	3		180-200	5-10

Roasting

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Meat(Beef/Pork/Lamb)					
Sirloin of beef, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	50-70
Boned loin of veal, 1.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	90-120
Pork roast, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	50-60
Joint of pork, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	100-120
Leg of lamb on the bone, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		170-180	100-120

Cooking smart

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Poultry(Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, Whole, 1.2 kg*	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		205	80-100*
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	20-30
Small turkey, whole, 5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	120-150
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Universal tray	3		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 kg	Universal tray	3		200	45-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	3 1		200-230	10-15
Roast fish	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	30-40

* Turnover after half of time.









Grilling

We recommend preheat the oven using large grill mode. Turn over after half of time.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Bread					
Toast	Wire rack	5		270	2-4
Cheese toast	Universal tray	4		200	4-8
Beef					
Steak*	Wire rack + Universal tray	4 1		240-250	15-20
Burgers*	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	13-18
Pork					
Pork chops	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	15-20
Sausages	Wire rack + Universal tray	4 1		260-270	10-15
Poultry					
Chicken, breast	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	30-35
Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	25-30

* Turnover after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Frozen ready-meal

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen pizza, 0.4-0.6 kg	Wire rack	3		200-220	15-25
Frozen lasagne	Wire rack	3		180-200	45-50
Frozen oven chips	Universal tray	3		220-225	20-25
Frozen Croquettes	Universal tray	3		220-230	25-30
Frozen oven camembert	Wire rack	3		190-200	10-15
Frozen baguettes with topping	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	10-15
Frozen fish fingers	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	15-25
Frozen fish burger	Wire rack	3		180-200	20-35

Pro-Roasting

This mode includes an automatic heating-up cycle up to 220 °C. The top heater and the convection fan are operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection. This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts and poultry.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Roast beef	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Pork roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	4-5
Lamb roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1	70-90	2-3

Cooking smart

ECO convection

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The times of this category are suggested to not be preheated before cooking for saving more energy.

You can increase or decrease the cooking time and/or temperature to your preference.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Wire rack	2	160-180	60-80
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Universal tray	2	190-200	70-80
Sausages, 0.3-0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	160-180	20-30
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	180-200	25-35
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	190-210	25-35
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-40
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-45
Roast sirloin of beef, 0.8- 1.2 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	180-200	65-75
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Universal tray	3	200-220	25-35

Dual cook

Before using dual cook function insert the divider into the oven. We recommend preheat the oven for best results.





The following table presents 5 dual cook guides we recommended for cooking, roasting and baking. Using dual cook function, you will be able to cook your main dish & side dish or main dish & dessert simultaneously.

- Using dual cook function, preheating time can be extended.

No	Cavity	Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
1	Upper	Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	4		160-170	40-45
	Lower	Homemade pizza, 1.0- 1.2 kg	Universal tray	1		190-210	13-18
2	Upper	Roast vegetables, 0.4-0.8 kg	Universal tray	4		220-230	13-18
	Lower	Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	1		160-170	70-80
3	Upper	Pita bread	Universal tray	4		230-240	13-18
	Lower	Potato gratin, 1.0- 1.5 kg	Wire rack, 22-24cm oven dish	1		180-190	45-50
4	Upper	Chicken, drumstick	Wire rack + universal tray	4 4		230-250	30-35
	Lower	Lasagne, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24cm oven dish	1		190-200	30-35
5	Upper	Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	4 4		210-230	15-20
	Lower	Apple puff pastry	Universal tray	1		170-180	25-30





You can also use upper or lower compartment only to save power. The cooking time can be extended when you use separated compartment. We recommend preheat the oven for best results.

Upper

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	4		170	30-35
Scones	Universal tray	4		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack	4		190-200	30-35
Chicken, drumstick*	Wire rack + Universal tray	4 4		230-250	30-35

* Do not preheat the oven.

Lower

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	1		170	30-35
Marble cake	Wire rack	1		160-170	60-70
Apple pie	Wire rack	1		160-170	70-80
Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		190-210	13-18

Auto cook programmes

Single cook

The following table presents 40 auto programmes for cooking, roasting and baking.

It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book. Auto cook programmes 1 to 19, 38 and 39 include preheating and display the preheating progress. Please put the food in the oven after preheating beep.

▲ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 2	Vegetable gratin	0.8-1.2	Wire rack	3
		Prepare fresh vegetable gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 3	Pasta bake	1.2-1.5	Wire rack	3
		Prepare pasta gratin using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 4	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare homemade lasagne using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		

Cooking smart

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 5	Ratatouille	1.2-1.5	Wire rack	3
		Put ingredients for Ratatouille in casserole dish with lid. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack. Bake covered. Stir before serving.		
A 6	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	2
		Prepare apple pie using a 24-26 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 7	Croissants	0.3-0.4	Universal tray	3
		Prepare croissants (chilled ready dough). Put on baking paper on Universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 8	Apple puff pastry	0.3-0.4	Universal tray	3
		Put Apple Puff Pastries on baking paper on Universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 9	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	2
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish in the centre of rack.		
A 10	White loaf bread	0.6-0.7	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish in the centre of rack.		
A 11	Mixed grain loaf bread	0.8-0.9	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish in the centre of rack		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 12	Bread rolls	0.3-0.5	Universal tray	3
		Prepare rolls (chilled ready dough). Put on baking paper on Universal tray. Start programme, after preheating beep insert tray.		
A 13	Fruit crumble	0.8-1.2	Wire rack	3
		Put fresh fruits (raspberries, blackberries, apple slices, or pear slices) into oven dish 22-24 cm. Distribute crumbles on top. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 14	Scones	0.5-0.6	Universal tray	3
		Put scones (5-6 cm diameter) on baking paper on tray. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 15	Sponge cake	0.5-0.6	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal round baking tin with 26 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 16	Marble cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a metal round gugelhupf or bundt tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 17	Dutch loaf cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 18	Fruit flan base	0.4-0.5	Wire rack	3
		Put the dough into a black metal buttered baking dish for cake base. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 19	Brownies	0.7-0.8	Wire rack	3
		Prepare dough using a 20-24cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 20	Roast sirloin of beef	0.9-1.1	Wire rack +	2
		1.1-1.3	Universal tray	1
		Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire rack with fat-side-up.		
A 21	Slow cooked beef roast	0.9-1.1	Wire rack +	2
		1.1-1.3	Universal tray	1
		Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire rack with fat-side-up.		
A 22	Lamb chops	0.4-0.6	Wire rack +	4
		0.6-0.8	Universal tray	1
		Marinate the lamb chops with herbs and spices and put them on wire rack.		
A 23	Leg of lamb on the bone	1.0-1.5	Wire rack +	3
		1.5-2.0	Universal tray	1
		Marinate the lamb and put on wire rack.		
A 24	Pork roast with crackling	0.8-1.0	Wire rack +	3
		1.0-1.2	Universal tray	1
		Put pork roast with fat side to the top on wire rack.		
A 25	Rack of pork rib	0.8-1.0	Wire rack +	3
		1.0-1.2	Universal tray	1
		Put rack of pork rib on wire rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 26	Chicken, whole	0.9-1.1	Wire rack +	2
		1.1-1.3	Universal tray	1
Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side down on the rack and turn over, as soon as the oven beeps.				
A 27	Chicken, breast	0.4-0.6	Wire rack +	4
		0.6-0.8	Universal tray	1
		Marinate breasts and put on the rack.		
A 28	Chicken, drumsticks	0.6-0.8	Wire rack +	4
		0.8-1.0	Universal tray	1
		Brush with oil and spices and put on tray.		
A 29	Duck breast	0.3-0.4	Wire rack +	4
		0.4-0.5	Universal tray	1
		But duck breasts with fat-side up on the rack. The first setting is for medium, the second for medium-well done cooking level.		
A 30	Trout fillet	0.3-0.5	Universal tray	4
		0.5-0.7		
		But trout fillets with the skin side up on the Universal tray.		
A 31	Trout	0.3-0.5	Wire rack +	4
		0.5-0.7	Universal tray	1
		Rinse and clean the fish and put head to tail on the rack. Add lemon juice, salt and herbs inside fish. Cut skin surface with knife. Brush oil and salt.		

Cooking smart

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 32	Sole	0.3-0.5	Universal tray	3
		0.5-0.7		
Put Sole on baking paper on the universal tray. Cut surface with knife.				
A 33	Salmon fillet	0.4-0.6	Wire rack + Universal tray	4
		0.6-0.8		1
Rinse and clean fillets or steaks. Put fillets skin side up on rack.				
A 34	Roast vegetables	0.4-0.6	Universal tray	4
		0.6-0.8		
Rinse and prepare slices of courgette, egg plant, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on tray.				
A 35	Baked potato halves	0.6-0.8	Universal tray	3
		0.8-1.0		
Cut large potatoes (each 200g) into halves lengthways. Put with cut side up on tray and brush with olive oil, herbs and spices.				
A 36	Frozen oven chips	0.3-0.5	Universal tray	3
		0.5-0.7		
Distribute frozen oven chips evenly on tray.				
A 37	Frozen potato wedges	0.3-0.5	Universal tray	3
		0.5-0.7		
Distribute frozen potato wedges evenly on tray.				

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 38	Frozen pizza	0.3-0.6	Wire rack	3
		0.6-0.9		
Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza in the middle of the wire rack. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.				
A 39	Homemade pizza	0.8-1.0	Universal tray	2
		1.0-1.2		
Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.				
A 40	Fermentation yeast dough	0.5-0.6	Wire rack	2
		0.7-0.8		
Prepare dough in bowl, cover with cling film. Put in centre of rack. The first setting is for pizza and cake dough, the second setting for bread dough.				

Dual cook

The following table presents 10 auto programmes for cooking, roasting and baking. You can use only upper cavity or lower cavity and use the upper and lower cavity at the same time.

The programme contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.

All dual auto cook programmes include preheating and display the preheating progress.

Please put the food in the oven after preheating beep.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Upper				
A 1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	4
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 2	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	4
		Prepare homemade lasagne using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 3	Chicken drumsticks	0.6-0.8	Wire rack + Universal tray	4
		0.8-1.0		4
		Brush with oil and spices and put on rack.		
A 4	Baked potato halves	0.6-0.8	Universal tray	4
		0.8-1.0		
		Cut large potatoes (each 200g) into halves lengthways. Put with cut side up on tray and brush with olive oil, herbs and spices.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 5	Frozen oven chips	0.3-0.5	Universal tray	4
		0.5-0.7		
		Distribute frozen oven chips evenly on tray.		
Lower				
A 1	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	1
		Prepare apple pie using a 24-26 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 2	Apple puff pastry	0.3-0.4	Universal tray	1
		Put Apple Puff Pastries on baking paper on Universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 3	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	1
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish in the centre of rack.		
A 4	Frozen pizza	0.3-0.6	Wire rack	1
		0.6-0.9		
		Put the frozen pizza in the middle of the Wire rack. Start programme, after preheating beep sounds, insert rack. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.		
A 5	Homemade pizza	0.8-1.0	Universal tray	1
		1.0-1.2		
		Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		










Cooking smart

Test Dishes

According to standard EN 60350-1

1. Baking

The recommendations for baking refer to a preheated oven. Do not use the fast preheat function. Always put trays the slanted side to the door front.



Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Shortbread	Universal tray + universal tray	1+4		140	28-33
Fatless sponge cake	Wire rack + Spring form cake tin (Dark coated, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Apple pie	Wire rack + 2 Spring form cake tins *(Dark coated, ø 20 cm)	1 placed diagonally		160	70-80
	Universal tray + Wire rack + 2 Spring form cake tins **(Dark coated, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

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

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


2. Grilling

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

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	5		270 (max)	1-2
Beef burgers* (12 ea)	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	4		270 (max)	1st 15-18 2nd 5-8
		1			

* Turn over after 2/3 of the cooking time.

3. Roasting

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		205	80-100*

* Turnover after half of time.

Collection of frequent Auto cook recipes

Potato gratin

Ingredients 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated cheese, butter, thyme

Directions Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish (22-24 cm). Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients.
Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Vegetable gratin

Ingredients 800 g vegetables (courgette, tomato, onion, carrot, pepper, pre-cooked potatoes), 150 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, herb (pepper, parsley or rosemary), 150 g grated cheese, 3 tbsp olive oil, some thyme leaves

Directions Wash the vegetables and slice them to 3-5 mm thickness. Layer the slices on a gratin dish (22-24 cm) and pour the oil on the vegetables. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese and pour on the vegetables. Spread the grated cheese over the top and bake. Then serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Lasagne

Ingredients 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 500 ml tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped), 200 g grated cheese, 1 tsp each of dried parsley flakes, oregano, basil

Directions Prepare tomato meat sauce. Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 30 min.
Cook lasagne noodles according to package directions. Layer the lasagne noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining cheese on the top of layer of noodles and bake.

Cooking smart

Apple pie

- Ingredients**
- **Pastry:** 275 g flour, 1/2 tbsp salt, 125 g white castor sugar, 8 g vanilla sugar, 175 g cold butter, 1 egg(beaten)
 - **Filling:** 750 g firm whole apples, 1 tbsp lemon juice, 40 g sugar, 1/2 tbsp cinnamon, 50 g seedless raisins, 2 tbsp bread crumbs

Directions Sift the flour with the salt above a big bowl. Sift the castor sugar and vanilla sugar with it. Cut with 2 knives the butter through the flour in small cubes. Add 3/4 of the beaten egg. Knead all the ingredients in the food processor until a crumbly mass appears. Form the dough into a ball with your hands. Wrap it in plastic foil and leave it chilled for about 30 min. Grease the spring tin (24-26 cm diameter) and dust the surface with flour. Roll out 3/4 of the dough till 5 mm thickness. Put it in the tin (bottom and sides). Peel and core the apples. Cut them in cubes of about 3/4 x 3/4 cm. Sprinkle the apples with lemon juice and mix well. Wash and dry the currants and raisins. Add sugar, cinnamon, raisins and currants. Mix well and sprinkle the bottom of dough with bread crumbs. Press slightly. Roll out the rest of the dough. Cut the dough in small strips and put them cross wise on the filling. Brush the pie evenly with the rest of the beaten egg.

Quiche Lorraine

- Ingredients**
- **Pastry:** 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg
 - **Filling:** 75 g cubed fatless bacon, 125 ml cream, 125 g crème fraiche, 2 eggs, beaten, 100 g grated cheese from Switzerland, salt and pepper

Directions To make the pastry, put the flour, butter and egg in a bowl and mix to a soften pastry and then rest it in the refrigerator for 30 min. Roll out the pastry and placed in the greased ceramic dish for quiche (25 cm diameter). Prick the bottom with a fork. Mix the egg, cream, crème fraiche, cheese, salt and pepper. Pour it on the pastry just before baking.

Fruit crumbles

- Ingredients**
- **Topping:** 200 g flour, 100 g butter, 100 g sugar, 2 g salt, 2 g cinnamon powder
 - **Fruit:** 600 g mixed fruits

Directions Mix all ingredients until to be crumble for making topping. Spread the mixed fruits into an oven dish and sprinkle the crumble.



Homemade pizza

- Ingredients**
- **Pizza dough:** 300 g flour, 7 g dried yeast, 1 tbsp olive oil, 200 ml warm water, 1 tbsp sugar and salt
 - **Topping:** 400 g sliced vegetable (aubergine, courgette, onion, tomato), 100 g ham or bacon(chopped), 100 g grated cheese

Directions Put the flour, yeast, oil, salt, sugar and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 min. Cover with lid and place in oven for 30 min at 35 °C to prove. Roll out the dough on a floured surface into a rectangle shape and put on the tray or pizza pan. Spread the tomato puree on the dough and place ham, mushroom, olive and tomato. Sprinkle evenly with cheese on the top and bake.

Roast sirloin of beef

- Ingredients** 1 kg sirloin of beef joint, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g each of rosemary, thyme

Directions Season the beef with salt, pepper and rosemary and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the Wire rack. Put it in the oven and cook.

Herb roasted lamb chops

- Ingredients** 1 kg lamb chops (6 pieces), 4 large garlic cloves (pressed), 1 tbsp fresh thyme (crushed), 1 tbsp fresh rosemary(crushed), 2 tbsp salt, 2 tbsp olive oil

Directions Mix the salt, garlic, herbs and oil and add the lamb. Turn to coat and leave at a room temperature at least 30 min to 1 hour.

Rack of Pork rib

- Ingredients** 2 racks pork spare ribs, 1 tbsp black peppercorns, 3 bay leaves, 1 onion (chopped), 3 garlic cloves (chopped), 85 g brown sugar, 3 tbsp Worcestershire sauce, 2 tbsp Tomato puree, 2 tbsp olive oil

Directions Make a barbecue sauce. Heat oil in a sauce pan and add the onion. Cook until softened and add remaining ingredients. Broil and reduce heat and simmer for 30 min until thickened. Marinate the rib with the barbecue sauce at least 30 min to 1 hour.





Maintenance

Cleaning

⚠ WARNING

- Make sure the oven and accessories are cool before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or any other abrasive materials.

Oven interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- To avoid damaging the enamelled oven surfaces, only use standard oven cleaners.
- To remove stubborn soils, use a special oven cleaner.

Oven exterior

For cleaning the exterior of the oven such as the oven door, handle, and display, use a clean cloth and a mild cleaning detergent or warm soapy water, and dry with a kitchen roll or dry towel.

Grease and dirt can remain, especially around the handle because of the hot air coming from inside. It is recommended to clean the handle after each use.

Accessories

Wash the accessories after every use, and dry it with a tea towel. To remove stubborn impurities, soak the used accessories in warm soapy water for about 30 minutes before washing.

Catalytic enamel surface (applicable models only)

The removable parts are coated with dark grey catalytic enamel. They can be soiled with oil and fat spattered by the circulating air during convection heating. However, these impurities burn off at oven temperatures of 200 °C or above.

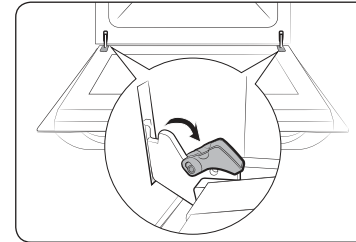
1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select Convection mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

Door

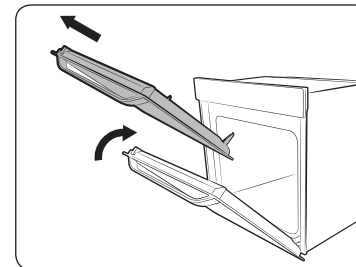
Do not remove the oven door unless for cleaning purposes. To remove the door for cleaning, follow these instructions.

⚠ WARNING

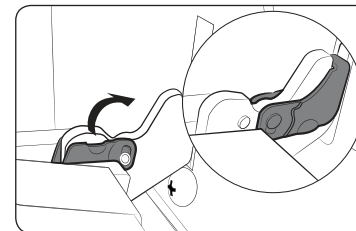
The oven door is heavy.



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



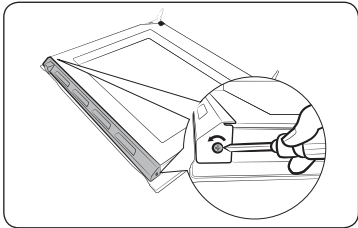
2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.
3. Clean the door with soapy water and a clean cloth.



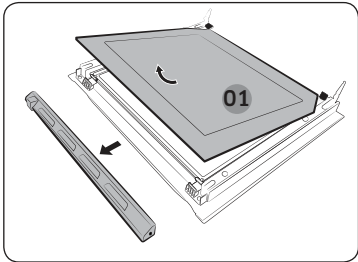
4. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

Door glass

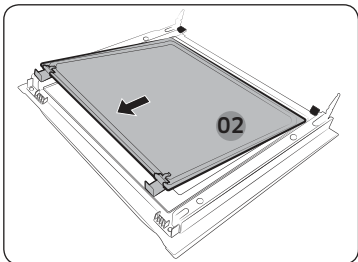
Depending on the model, the oven door is equipped with 3-4 sheets of glass placed against each other. Do not remove the door glass unless for cleaning purposes. To remove the door glass for cleaning, follow these instructions.



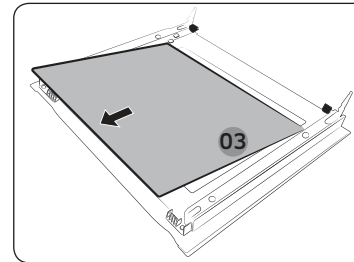
1. Use a screwdriver to remove the screws on the left and right sides.



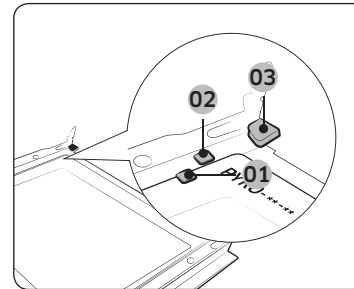
2. Detach the coverings in the arrow directions
3. Remove the first sheet from the door.



4. Remove the second sheet from the door in the arrow direction.



5. Remove the third sheet from the door in the arrow direction.
6. Clean the glass with soapy water and a clean cloth.



- 01 Support clip 1
- 02 Support clip 2
- 03 Support clip 3

7. When done, reinsert the sheets as follows:
 - See the picture and locate the hinges. Insert sheet 3 below support clip 1, sheet 2 between support clip 1 and 2, and sheet 1 into support clip 3 in this order. Make sure the printed side of sheets is inserted inward.

⚠ CAUTION

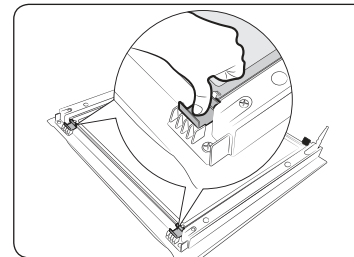
To identify the correct side of the sheet, locate the "PYRO" mark on the corner of every sheet.

Correct direction: PYRO-***

Wrong direction: ***-OPY

8. After insert the sheet 2, press down the glass clips and check if they secure the glass sheet properly.

9. Follow steps 1-2 above in the reverse order to reinstall the coverings.

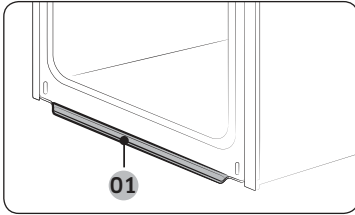


⚠ WARNING

To prevent heat leaks, make sure you properly reinsert the glass sheets.

Maintenance

Water collector



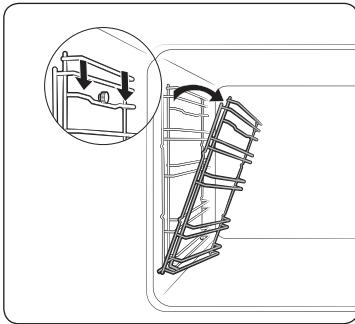
01 Water collector

The water collector collects not only excess moisture from cooking but also food residue. Regularly empty and clean the water collector.

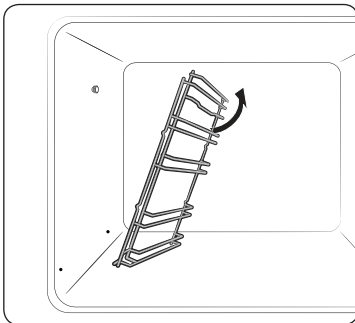
⚠ WARNING

If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service center.

Side runners (applicable models only)



1. Press the top line of the left side runner, and lower by approximately 45°.



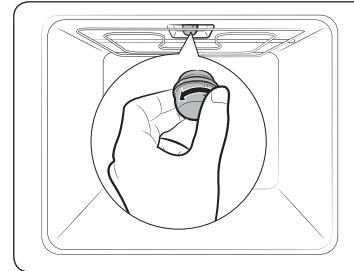
2. Pull and remove the bottom line of the left side runner.
3. Remove the right side runner in the same way.
4. Clean both side runners.
5. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinsert the side runners.

📖 NOTE

The oven operates without the side runners and racks in position.

Replacement

Bulbs

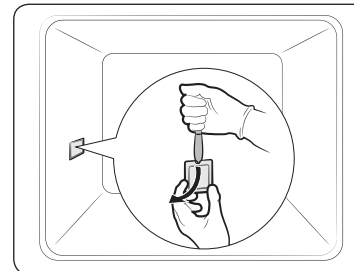


1. Remove the glass cap by turning anti-clockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 above in the reverse order to reinsert the glass cap.

⚠ WARNING

- Before replacing a bulb, turn off the oven and unplug the power cord.
- Use only 25-40 W/220-240 V, 300 °C heat-resistant bulbs. You can purchase approved bulbs at a local Samsung service center.
- Always use a dry cloth when handling a halogen bulb. This is to prevent the bulb from being tampered with fingerprints or sweat, resulting in a shortened lifecycle.

Side oven light



1. Hold the lower end of the cover of the side oven light with one hand, and use a flat-sharp tool such as a table knife to remove the cover as shown.
2. Replace the side oven light.
3. Reinsert the light cover.

Troubleshooting

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Problem	Cause	Action
The buttons cannot be pressed properly.	• If there is foreign matter caught between the buttons	• Remove the foreign matter and try again.
	• Touch model: if there is moisture on the exterior	• Remove the moisture and try again.
	• If the lock function is set	• Check whether the lock function is set.
The time is not displayed.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven does not work.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven stops while in operation.	• If it is unplugged from the power socket	• Reconnect the power.
The power turns off during operation.	• If continuous cooking takes a long time	• After cooking for a long time, let the oven cool.
	• If the cooling fan does not work	• Listen for the sound of the cooling fan.
	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
	• When using several power plugs in the same socket	• Use a single plug.
There is no power to the oven.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.

Problem	Cause	Action
The oven exterior is too hot during operation.	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
The door cannot be opened properly.	• If there is food residue stuck between the door and product interior	• Clean the oven well and then open the door again.
The interior light is dim or does not turn on.	• If the lamp turns on and then off	• The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. You can turn it on again by pressing the oven light button.
	• If the lamp is covered by foreign matter during cooking	• Clean the inside of the oven and then check.
Electric shock occurs on the oven.	• If the power is not properly grounded • If you are using a socket without grounding	• Check whether the power supply is properly grounded.
There is water dripping.	• There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not a product malfunction.	• Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.		
There is water remaining in the oven.		
The brightness inside the oven varies.	• The brightness changes depending on power output changes.	• Power output changes during cooking are not malfunctions, so there is no need to worry.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	<ul style="list-style-type: none"> The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate inside the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
The oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> If the door is open 	<ul style="list-style-type: none"> Close the door and restart.
	<ul style="list-style-type: none"> If oven controls are not correctly set 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to the chapter on oven operation and reset the oven.
	<ul style="list-style-type: none"> If the household fuse has been blown or the circuit breaker has been tripped. 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician.
Smoke comes out during operation.	<ul style="list-style-type: none"> During initial operation 	<ul style="list-style-type: none"> Smoke may come from the heater when you first use the oven. This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop happening.
	<ul style="list-style-type: none"> If there is food on the heater 	<ul style="list-style-type: none"> Let the oven cool sufficiently and remove the food from the heater.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	<ul style="list-style-type: none"> If using plastic or other containers that are not heat-resistant 	<ul style="list-style-type: none"> Use glass containers suitable for hot temperatures.

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	<ul style="list-style-type: none"> If the door is often opened during cooking 	<ul style="list-style-type: none"> Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you frequently open the door, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The oven is warm during pyro cleaning.	<ul style="list-style-type: none"> This is because pyro cleaning uses high temperatures. 	<ul style="list-style-type: none"> This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
There is a burning smell during pyro cleaning.	<ul style="list-style-type: none"> Pyro cleaning uses high temperatures, so you may smell food residue burning. 	<ul style="list-style-type: none"> This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
Steam cleaning does not work.	<ul style="list-style-type: none"> This is because the temperature is too high. 	<ul style="list-style-type: none"> Let the oven cool and then use.
Dual cook mode does not work.	<ul style="list-style-type: none"> If the divider is not properly assembled 	<ul style="list-style-type: none"> Insert the divider correctly and use.
Single cook mode does not work.	<ul style="list-style-type: none"> If the divider is inserted in the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> Take out the divider and use.

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Meaning	Action
C-d1	Door lock malfunctions	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-20	Sensor malfunctions	
C-21		
C-22		
C-F1	Only occurs during EEPROM Read/ Write	
C-F0	If there is no communication between the main PCB and sub PCB	
C-F2	Occurs when a communication problem is maintained between the Touch IC <-> Main or Sub micom	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-d0	Button problem Occurs when a button is pressed and held for a period of time.	Clean the buttons and make sure there is no water on/ around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Code	Meaning	Action
-dC-	If the divider is removed during cooking in Dual cook mode. If the divider is inserted during cooking in Single cook mode.	The divider must not be removed during cooking in Dual cook mode. Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
S-01	Safety shutoff Oven has continued operating at a set temperature for an extended time. <ul style="list-style-type: none"> • Under 105 °C - 16 hours • From 105 °C to 240 °C - 8 hours • From 245 °C to Max - 4 hours 	This is not system failure. Turn off the oven and remove food. Then try again normally.

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG	SAMSUNG		
Model identification	NV75K5571RS / NV75K5571BS		
Cavity type	Single	Upper	Lower
Energy Efficiency Index per cavity (EEI _{cavity})	95.4	100.0	101.5
Energy Efficiency Class per cavity	A	A	A
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC _{electric cavity})	0.99 kWh/cycle	-	-
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC _{electric cavity})	0.83 kWh/cycle	0.69 kWh/cycle	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	3 (Single, Upper, Lower)		
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity		
Volume per cavity (V)	75 L	34 L	32 L
Type of oven	Built-in		
Mass of the appliance(M)	NV75K5571RS: 45.2 kg NV75K5571BS: 44.7 kg		

Data determined according to standard EN 60350-1 and Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014.

Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven.
- If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Wherever possible cook more than one item at a time.

Memo

Memo

Memo

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DG68-00740A-00