

Inbouwoven

Installatie- en gebruikershandleiding

NV7B564**** / NV7B565**** / NV7B566**** / NV7B567**** /
NV7B568**** / NV7B564**C* / NV7B566**C* / NV7B568**C* /
NV7B574**** / NV7B575**** / NV7B576**** / NV7B577**** /
NV7B578****



SAMSUNG

Inhoud

Over deze handleiding 3

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt: 3

Veiligheidsinstructies 3

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 3

Correcte verwijdering van dit product (Elektrische & elektronische afvalapparatuur) 6

Automatische functie voor energiebesparing 6

Installatie 6

Geleverde onderdelen 6

Bereid de plaatsing van de oven voor 7

Aansluiting op het lichtnet 7

Installatie in een kast 8

Voor u begint 10

Eerste instelling 10

Klok 10

Nieuwe-ovengeur 10

Slim veiligheidsmechanisme 10

Zacht sluitende deur (rustig, veilig en geruisloos) (alleen bepaalde modellen) 11

Samenstellen van de stoomcontainer (alleen bepaalde modellen) 11

Accessoires 12

Waterreservoir (alleen bepaalde modellen) 13

Mechanische vergrendeling (alleen van toepassing zijnde modellen) 13

Flexibele deur (alleen bepaalde modellen) 14

Dubbele-bereidingsstand 15

Gebruik 15

Bedieningspaneel 15

Algemene instellingen 16

Bereidingsstanden 18

Natuurlijke stoom (alleen bepaalde modellen) 20

Instelbereik temperatuur dubbele-bereidingsstand 25

Air Fry (alleen bepaalde modellen) 26

Sous vide met lucht (alleen bepaalde modellen) 28

Het bereidingsproces stoppen 30

Speciale functie 31

Automatisch bereiden 32

Reinigen 33

Meer functies 36

Systeeminstellingen 37

Smart Control 37

Slim koken 38

Handmatige bereiding 38

Programma's voor automatisch koken 43

Voorbeeldgerechten 49

Verzameling veelgemaakte recepten voor Automatisch koken 50

Onderhoud 53

Reinigen 53

Vervanging 56

Probleemoplossing 57

Controlepunten 57

Informatiecodes 59

Technische specificaties 60

Bijlage 61

Productinformatieblad 61

Aankondiging met betrekking tot open source 62

Over deze handleiding

Hartelijk dank voor uw aanschaf van deze inbouwoven van SAMSUNG.

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

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

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:

WAARSCHUWING

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

LET OP

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

OPMERKING

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

Veiligheidsinstructies

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

WAARSCHUWING

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

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

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

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

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

Veiligheidsinstructies

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

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.

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

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

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

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

Als dit apparaat over een reinigingsfunctie beschikt, worden de oppervlakken tijdens het reinigen mogelijk heter dan normaal en moeten kinderen op een veilige afstand worden gehouden.

Voor apparaten met pyrolytische reiniging: Sommige dieren, in het bijzonder vogels, kunnen gevoelig zijn voor de dampen en plaatselijke temperatuursveranderingen die ontstaan bij de pyrolytische reiniging. Deze dieren moet u tijdens de reiniging naar een gepaste, goed geventileerde ruimte brengen.

Ventileer de ruimte tijdens en na de pyrolytische reiniging.

De aanwezigheid van een reinigingsfunctie is afhankelijk van het model.

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

Gebruik geen stoomreiniger.

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

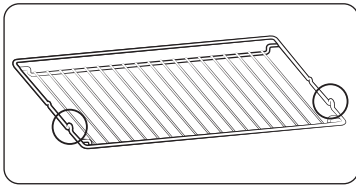
Om oververhitting te voorkomen, mag u dit apparaat niet achter een decoratieve kastdeur installeren.

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

LET OP: Houd het bereidingsproces in de gaten. Houd een bereidingsproces van korte duur voortdurend in de gaten.

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

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



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

⚠ LET OP

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Deze oven is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

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

Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.

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

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

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

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

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

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

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

De ovendeur moet tijdens gebruik gesloten zijn.

Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie en plaats er geen bakplaten of bakblikken op. De aluminiumfolie houdt de warmte tegen. Dit kan de emailen oppervlakken beschadigen en leidt mogelijk tot slechte resultaten.

Vruchtensappen kunnen onuitwisbare vlekken op de emailen oppervlakken veroorzaken.

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

Plaats geen bakspullen op de openstaande ovendeur.

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

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

Open de deur niet met overdreven veel kracht.

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

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

Veiligheidsinstructies

Correcte verwijdering van dit product (Elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd. Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

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

Ga voor meer informatie over de milieuverbintenissen en wettelijke productverplichtingen, bijvoorbeeld REACH, naar onze duurzaamheidspagina op www.samsung.com

Automatische functie voor energiebesparing

Licht: tijdens het bereidingsproces kunt u de ovenlamp uitschakelen door op de ovenlamptoets te drukken. Om energie te besparen, wordt de ovenverlichting enkele minuten nadat het bereidingsprogramma is begonnen, uitgeschakeld.

Installatie

⚠ WAARSCHUWING

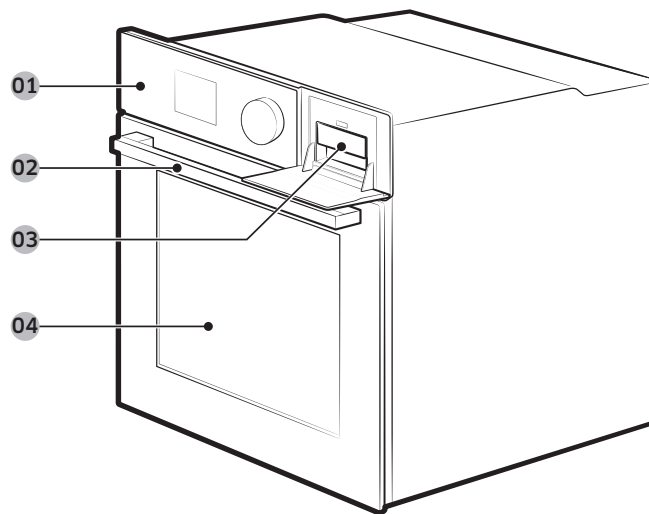
Dit product is bedoeld voor inbouwtoepassingen.

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

Geleverde onderdelen

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

Overzicht van de oven



- | | | |
|---------------------|------------------|-----------------------|
| 01 Bedieningspaneel | 02 Deurhandgreep | 03 Waterreservoir (*) |
| 04 Deur | | |

Accessoires

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



Rooster



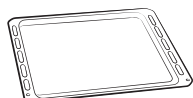
Roosterinzetstuk (*)



Bakplaat (*)



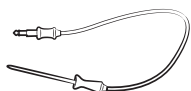
Universele plaat (*)



Extra diepe plaat (*)



Verdeelplaat



Vleessonde (*)



2 schroeven (M4 L25)



Stoomcontainer (*)



Stoomplaat (*)



Air Fry-bakplaat (*)

OPMERKING

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

Bereid de plaatsing van de oven voor

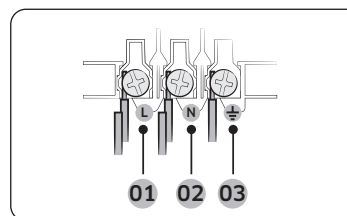


Phillips schroevendraaier



Boortje

Aansluiting op het lichtnet



01 BRUIN of ZWART

02 BLAUW of WIT

03 GEEL en GROEN

Sluit de oven op een stopcontact aan. Als er vanwege de beperkingen met de toegestane stroomsterkte geen stopcontact beschikbaar is, gebruikt u een meerpolige isolatorschakelaar (met ten minste 3 mm ruimte tussen de contactpunten) om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen. Gebruik een stroomsnoer van voldoende lengte en minimaal 1,5~2,5 mm² doorsnede dat aan de specificatie H05 RR-F of H05 VV-F voldoet.

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

Controleer de uitgangsspecificaties op het etiket op de oven.

Open met een schroevendraaier de achterplaat van de oven en verwijder de schroeven van de snoerbeugel. Sluit vervolgens de stroomdraden op de geëigende contactpunten aan. De (PE)-aansluiting is ontworpen om te worden geaard. Sluit als eerste de gele en groene draden aan (aarddraden). Deze moeten langer zijn dan de andere. Als u een stopcontact gebruikt, moet dit nadat de oven is geïnstalleerd nog bereikbaar zijn. Samsung is niet verantwoordelijk voor ongelukken die ontstaan door een ontbrekende of defecte aarding.

WAARSCHUWING

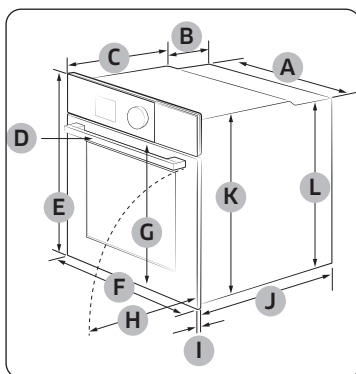
Zorg dat er tijdens de installatie niet op de snoeren wordt getrapt of dat deze worden verdraaid en houd ze uit de buurt van onderdelen van de oven die hitte uitstralen.

Installatie

Installatie in een kast

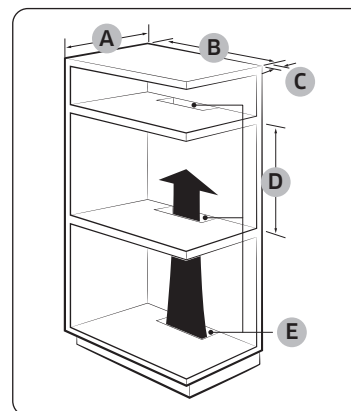
Indien de oven in een inbouwkast wordt geïnstalleerd, moeten de plastic oppervlakken en klevende delen van de kast bestand zijn tegen temperaturen tot 90 °C. Samsung is niet verantwoordelijk voor schade aan de oven door de warmte-uitstoot van het apparaat. De oven moet goed worden geventileerd. Voor ventilatie moet een ruimte van ongeveer 50 mm worden opengelaten tussen de onderste plank van de kast en de steunwand. Indien u de oven onder een kookplaat installeert, volgt u de installatie-instructies voor de kookplaat.

Vereiste afmetingen voor installatie



Oven (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

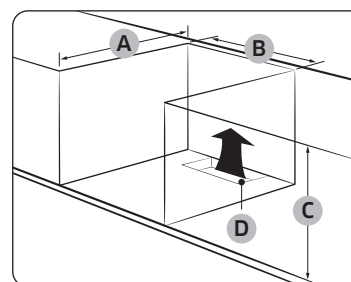


Inbouwkast (mm)

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

OPMERKING

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

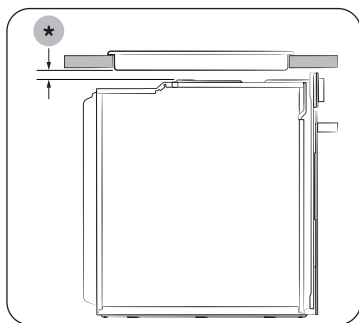


Gootstenkast (mm)

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

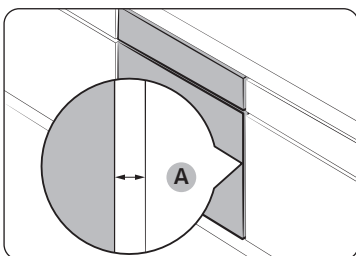
OPMERKING

- De inbouwkast moet voorzien zijn van ventilatieopeningen (D) om warmte te ventileren en lucht te laten circuleren.
- De minimumhoogte (C) is alleen vereist voor de oveninstallatie.

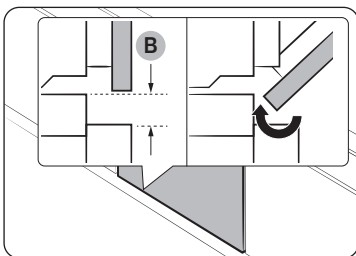


Installeren met een kookplaat
Om een kookplaat bovenop de oven te installeren, controleert u de installatiegids van de kookplaat op de benodigde installatieruimte (*).

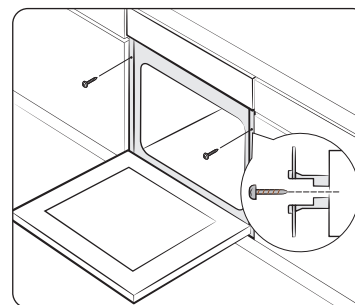
De oven monteren



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



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



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

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

⚠ WAARSCHUWING

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

📖 OPMERKING

Het daadwerkelijke uiterlijk van de oven kan per model verschillen.

Voor u begint

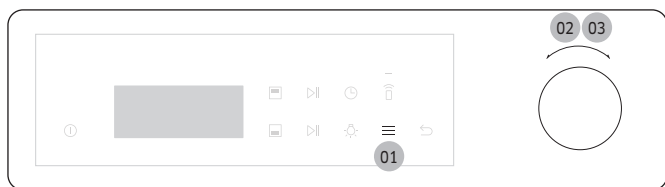
Eerste instelling

Wanneer u de oven voor de eerste keer inschakelt, wordt het scherm Gids voor het eerste gebruik weergegeven. Als u de instructies op het scherm hebt voltooid, wordt de Gids voor het eerste gebruik niet opnieuw weergegeven.

Zodra u de Gids voor het eerste gebruik hebt voltooid, verschijnen de standaard tijd en datum op het scherm (12:00 Jan 1). Volg onderstaande stappen om de huidige tijd en datum in te stellen.

Klok

Voor een correcte automatische werking is het belangrijk dat de juiste tijd wordt ingesteld.



De kloktijd instellen

1. Tik op
2. Selecteer **Tijd instellen** met de **Instelknop** en druk dan op de **Instelknop**.
3. Stel de huidige tijd in met de **Instelknop** en druk dan op de **Instelknop**. (Uur, minuten en indien nodig AM/PM)

De datum instellen

1. Tik op
2. Selecteer **Datum instellen** met de **Instelknop** en druk dan op de **Instelknop**.
3. Stel de huidige datum in met de **Instelknop** en druk dan op de **Instelknop**. (Maand, dag en jaar)

De tijdsnotatie instellen

1. Tik op
2. Selecteer **Tijdsnotatie** met de **Instelknop** en druk dan op de **Instelknop** ter bevestiging.
3. Draai de **Instelknop** om 12 uur of 24 uur te selecteren en druk dan op de **Instelknop**.

OPMERKING

U kunt de kloktijd niet wijzigen als de oven in bedrijf is.

Nieuwe-ovengeur

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

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

OPMERKING

- Bij het eerste gebruik kunt u een beetje rook in de oven zien, terwijl deze werkt. Dit is echter geen defect aan het product.
- Terwijl de temperatuur van de kookruimte in de eerste periode hoger wordt, ziet u wellicht een paar vlekken op het glas van de binnenkant van de deur. Zet de oven uit als dit het geval is en wacht tot deze is afgekoeld. Gebruik dan keukenpapier of een neutraal schoonmaakmiddel met een schone doek om het glas aan de binnenkant af te vegen.
- Het is ook belangrijk om ervoor te zorgen dat u de oven in een goed geventileerde keuken gebruikt.

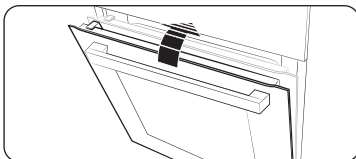
Slim veiligheidsmechanisme

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

Zacht sluitende deur (rustig, veilig en geruisloos) (alleen bepaalde modellen)

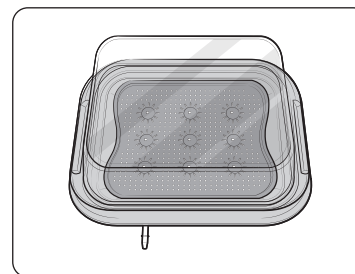
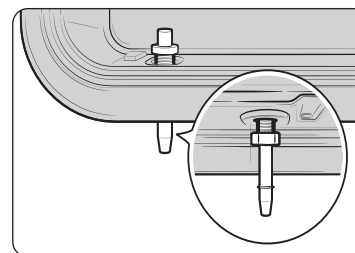
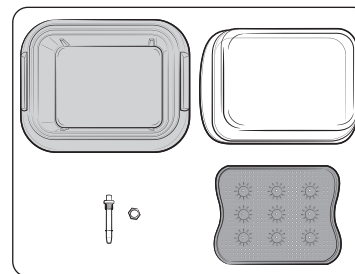
De Samsung inbouwoven heeft een zacht sluitende deur die rustig, veilig en geruisloos sluit. Bij het sluiten van de deur remt het speciaal ontworpen scharnier de deur af een paar centimeter vóór de eindpositie. Dit is de perfecte touch voor extra comfort, waarbij de deur geruisloos en rustig sluit.

(Beschikbaarheid van deze functie hangt af van het model oven.)



De zachte sluiting van de deur begint op circa 15 graden en sluit volledig binnen circa 5 seconden.

Samenstellen van de stoomcontainer (alleen bepaalde modellen)



1. Controleer en zorg ervoor dat u alle onderdelen voor de stoomcontainer hebt.

- De onderdelen zijn een glazen deksel, metalen pan, stoomplaat en stoommondstuk.

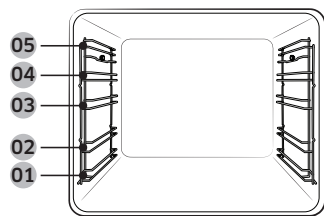
2. Plaats het stoommondstuk in het gat aan de rechterkant van de metalen pan en draai dan de meegeleverde moer vast.

3. Zet de stoomplaat in de metalen pan en sluit dan het glazen deksel om het in de oven te gebruiken.

Voor u begint

Accessoires

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



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

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

Basisgebruik

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

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

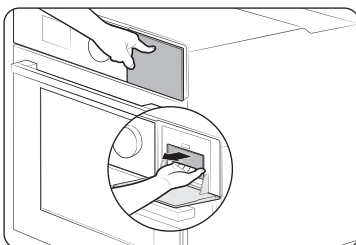
Telescooprails (*)	Gebruik de telescooprails om de plaat als volgt naar binnen te schuiven: <ol style="list-style-type: none">1. Trek de rails uit de oven.2. Zet de plaat op de rails en schuif deze weer in de oven.3. Sluit de ovendeur.
Verdeelplaat	De verdeelplaat is bedoeld om de oven in twee compartimenten te verdelen. Gebruik de verdeelplaat met dubbele-bereidingsstand. Gebruik de verdeelplaat niet als plank.
Vleessonde (*)	Met de vleessonde wordt de inwendige temperatuur van het vlees gemeten. Gebruik alleen de vleessonde die bij de oven is geleverd.
Stoomcontainer (*)	Het stoombakje en het glazen deksel zijn alleen voor de volledige stoomkookfunctie. Gebruik de stoomcontainer alleen op het niveau voor de stoomcontainer en zorg ervoor dat deze volledig in de ovenruimte staat waarbij de container de achterwand raakt. De stoomcontainer heeft 4 verschillende onderdelen: Glazen deksel, metalen pan, stoomplaat en stoommondstuk. WAARSCHUWING: Gebruik het glazen deksel niet voor grillen of bakken. ⚠ WAARSCHUWING <ul style="list-style-type: none">• Draag altijd ovenwanten als u met de stoomcontainer werkt en zorg ervoor dat u de stoomcontainer niet laat vallen.• Door plotselinge temperatuursveranderingen kunnen glazen onderdelen breken of versplinteren.
Stoomplaat (*)	Gebruik de stoomplaat alleen in de stand Natuurlijke stoom. Plaats de plaat midden onder in de ruimte en vul deze met schoon water. Daar de plaat heet wordt bij of onmiddellijk na het koken, moet u ervoor zorgen ovenwanten te gebruiken om de plaat te verwijderen of wacht tot de oven volledig is afgekoeld.
Air Fry-bakplaat (*)	Gebruik de Air Fry-bakplaat alleen in de stand Air Fry. Daar de plaat heet wordt bij of onmiddellijk na het koken, moet u ervoor zorgen ovenwanten te gebruiken om de plaat te verwijderen of wacht tot de oven volledig is afgekoeld.

📖 OPMERKING

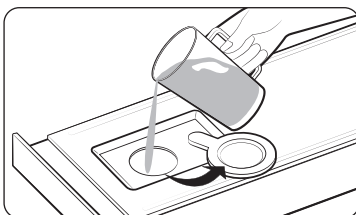
De aanwezigheid van accessoires met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.

Waterreservoir (alleen bepaalde modellen)

Het waterreservoir wordt voor de stoomfuncties gebruikt. Vul het met water voordat u met stoom gaat koken.



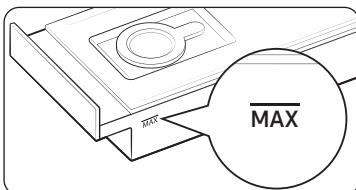
1. Het waterreservoir bevindt zich in de rechterbovenhoek. Druk het reservoir iets in om het te openen en te verwijderen.



2. Open het deksel van het reservoir en vul het met 500 ml drinkwater.
3. Sluit het deksel en zet het reservoir weer op zijn plaats.

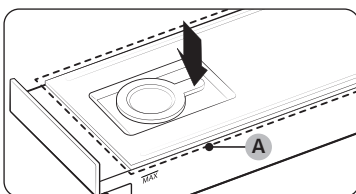
OPMERKING

Steek het waterreservoir tot het eind naar binnen totdat het vastklikt.



OPMERKING

Vul het niet verder dan de lijn max.

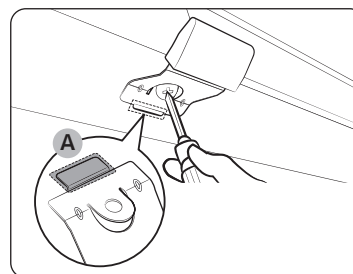


OPMERKING

Zorg ervoor dat het deksel (A) van het waterreservoir gesloten is, voordat u de oven gebruikt.

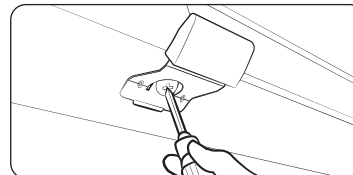
Mechanische vergrendeling (alleen van toepassing zijnde modellen)

Installatie



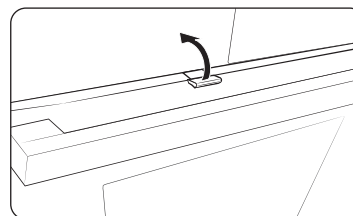
1. Steek het dunne gedeelte (A) van de mechanische vergrendeling in de overeenkomende sleuf van de vergrendelingshendel, zoals aangegeven.
2. Draai de schroef op de vergrendelingshendel aan.

Verwijderen



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

Vergrendelen/ontgrendelen



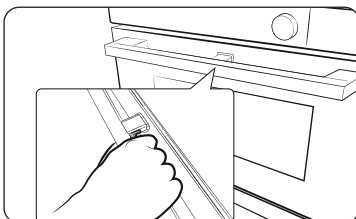
- U opent de deur door de vergrendelingshendel enigszins op te tillen en de deur te ontgrendelen. Open vervolgens de deur.
- U vergrendelt de deur door deze te sluiten. De mechanische vergrendeling vergrendelt de deur automatisch.

Voor u begint

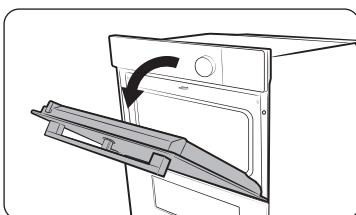
Flexibele deur (alleen bepaalde modellen)

Deze oven heeft een unieke flexibele deur met een scharnier in het midden. Hierdoor hoeft u alleen de bovenste helft te openen voor toegang tot het bovenste compartiment. Wanneer u de functie Dubbele bereiding gebruikt, heeft u gemakkelijker en met een grotere energiezuinigheid toegang tot de bovenste ruimte van de oven.

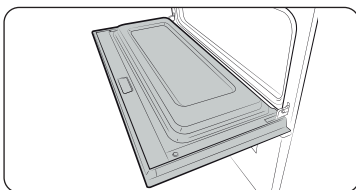
Gebruik van de bovenste deur



1. Druk de hendel van de handgreep volledig in.

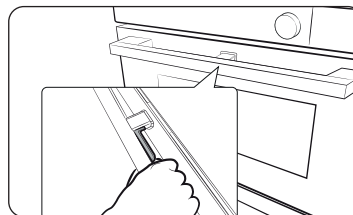


2. Trek aan de handgreep.

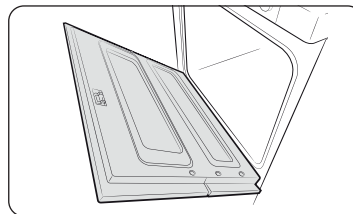


3. Hierdoor wordt alleen de bovenste deur geopend, zoals aangegeven.

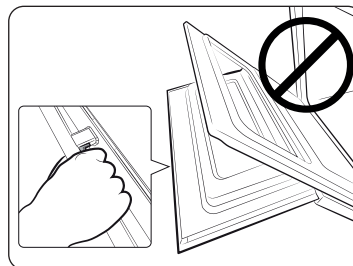
Gebruik van de volledige deur



1. Houd het gedeelte van de handgreep zonder hielden vast en trek dan.



2. Hierdoor wordt de hele deur geopend, zoals aangegeven.



⚠ LET OP

Zorg ervoor dat u bij het openen van de hele deur de handgreep vastpakt bij het deel zonder de hendel.

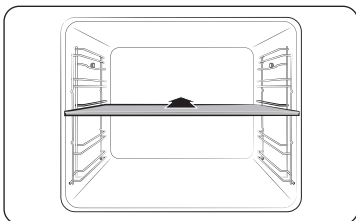
Als de hendel halverwege het openen van de deur wordt ingedrukt, kan de bovenste deur open gaan waardoor letsel kan ontstaan.

📖 OPMERKING

- Plaats geen zware voorwerpen op of gebruik geen extreme kracht op de bovenste deur.
- Laat kinderen niet met of op de bovenste deur spelen.

Dubbele-bereidingsstand

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



Plaats de verdeelplaat in niveau 3 om de ovenruimte in twee compartimenten te verdelen. De oven detecteert de verdeelplaat en activeert standaard het bovenste compartiment.

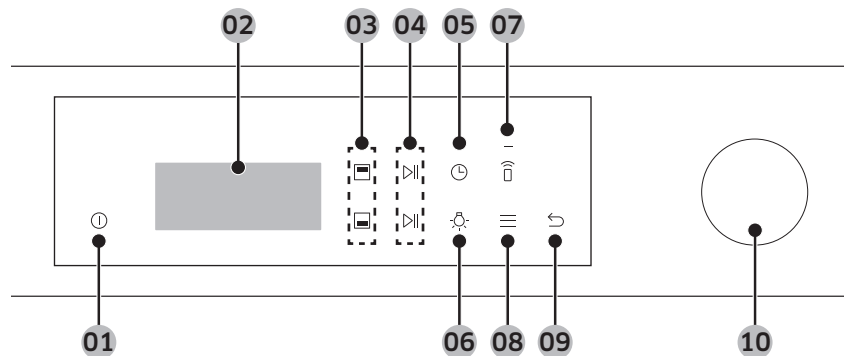
OPMERKING

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

Gebruik

Bedieningspaneel

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



01 Aan/uit	Druk hierop om de oven aan te zetten. Houd dit 1 seconde lang ingedrukt om uit te zetten.
02 Scherm	Geeft het menu, de informatie en de voortgang van de bereiding weer.
03 Selectietoets Bovenste/ Onderste compartiment	U kunt de bediening voor het bovenste of onderste compartiment instellen. De toetsen worden geactiveerd wanneer u de verdeelplaat in de oven plaatst.
04 Start/Stop	Tik hierop om de werking van de oven te starten of stop te zetten. Houd 3 seconden ingedrukt tijdens het koken om te annuleren. Gebruik in de dubbele-bereidingsstand de bovenste toets voor het bovenste compartiment en de onderste toets voor het onderste compartiment.
05 Bereidingstijd	Tik om de bereidingstijd in te stellen.
06 Licht	Tik hierop om het licht in de oven in of uit te schakelen.

07 Smart Control	Activeer of deactiveer de functie Smart Control. OPMERKING Voor het gebruik van deze functie moet Eenvoudige verbinding zijn ingesteld.
08 Opties	Tik hierop om de lijst Opties te zien. Houd 3 seconden ingedrukt om de Systeeminstellingen weer te geven.
09 Terug	Tik om naar het vorige scherm te gaan of het koken te annuleren.
10 Instelknop	Draai naar links en rechts om door de menu's en lijsten te lopen. Er wordt op het scherm een onderdeel geselecteerd om te laten zien waar u bent. Druk erop om het onderdeel te selecteren.

OPMERKING

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

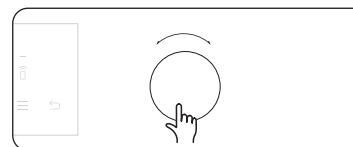
Algemene instellingen

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

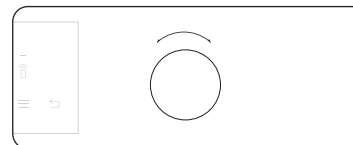
Meest gebruikte stand en temperatuur

- De standaardvolgorde van bereidingsstanden wordt automatisch gewijzigd nadat u de oven 10 keer hebt gebruikt. De lijst met bereidingsstanden wordt geordend van de meest gebruikte stand naar de minst gebruikte stand zodat u snel de bereidingsstand kunt selecteren die u het meest gebruikt.
- De standaardtemperatuur van een bereidingsstand wordt automatisch gewijzigd wanneer u de specifieke temperatuur voor die bereidingsstand meer dan 3 keer hebt gebruikt.

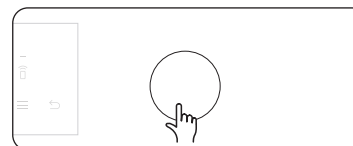
Stand en temperatuur



1. Draai de **Instelknop** om een stand of functie te kiezen en druk dan op **Instelknop**.
- De standaardtemperatuur van de geselecteerde stand wordt weergegeven.



2. Draai de **Instelknop** om de gewenste temperatuur in te stellen.

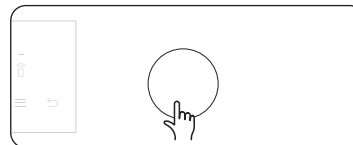
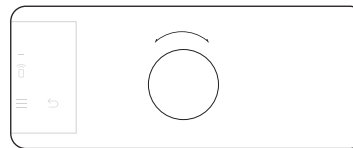
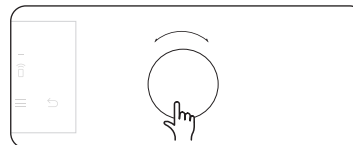



3. Druk op de **Instelknop** ter bevestiging.

OPMERKING


- Voor het wijzigen van de ingestelde temperatuur draait u de **Instelknop** om de gewenste temperatuur in te stellen en tik op het onderste .
- De exacte temperatuur in de oven kan met een erkende thermometer en methode worden gemeten, als gedefinieerd door een bevoegde instantie. Als u andere thermometers gebruikt, kan dit een meetfout geven.

Bereidingstijd



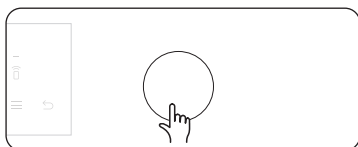
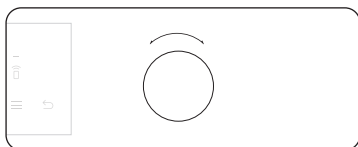
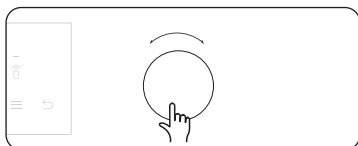
1. Selecteer een bereidingsstand en stel de temperatuur in.
 - Zie paragraaf "**Stand en temperatuur**" voor uitgebreide instructies.
2. Draai de **Instelknop** om **Kooktijd instellen** te selecteren en druk dan op de **Instelknop** ter bevestiging.
 - U kunt ook op  tikken om de bereidingstijd in te stellen.
3. Draai de **Instelknop** om de gewenste tijd tot 23 uur en 59 minuten in te stellen.
4. Druk op de **Instelknop** ter bevestiging.

OPMERKING

- U kunt als u wilt koken zonder de bereidingstijd in te stellen. In dit geval begint de oven te werken op de ingestelde temperaturen zonder tijdinformatie en moet u de oven handmatig stopzetten.
- U wijzigt de ingestelde kooktijd door op  te tikken en bovenstaande stappen te volgen.

Gebruik

Eindtijd




1. Selecteer een bereidingsstand en stel de temperatuur in.
- Zie paragraaf "Stand en temperatuur" voor uitgebreide instructies.
2. Stel de bereidingstijd in.
- Zie paragraaf "Bereidingstijd" voor uitgebreide instructies.
3. Draai de **Instelknop** om "Klaar om (tijd)" te selecteren en druk dan op de **Instelknop** ter bevestiging.

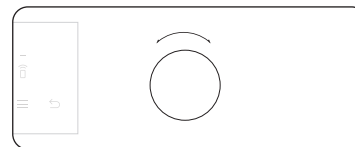
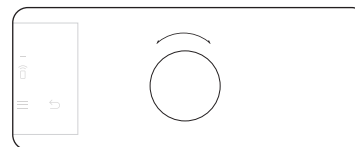
4. Draai de **Instelknop** om de gewenste eindtijd in te stellen.

5. Druk op de **Instelknop** ter bevestiging.



OPMERKING

- Het instellen van een eindtijd is niet vereist. In dit geval begint de oven te werken op de ingestelde temperaturen en eindigt de bereiding wanneer de gewenste bereidingstijd is afgelopen.
- U wijzigt de ingestelde eindtijd door op  te tikken en bovenstaande stappen te volgen.

Bereidingsstanden



1. Draai de **Instelknop** om een bereidingsstand te selecteren.
2. Stel de bereidingstijd en/of de temperatuur in indien nodig. Zie paragraaf **Algemene instellingen** voor details.
3. Na het instellen van de stand, temperatuur en bereidingstijd draait u de **Instelknop** om **Snel voorverwarmen instellen** te selecteren. Schakel vervolgens de optie in.
- De optie Snel voorverw is mogelijk niet beschikbaar voor sommige bereidingsstanden.







De oven begint met voorverwarmen met het icoontje Voorverwarmen , of het icoontje Snel voorverwarmen , tot de interne temperatuur de doeltemperatuur heeft bereikt. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, verdwijnt de indicator met een zoemtoon. Voorverwarmen wordt voor alle bereidingsstanden aanbevolen, tenzij bij de kooktips anders wordt vermeld.







OPMERKING

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

Beschrijvingen bereidingsstanden

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

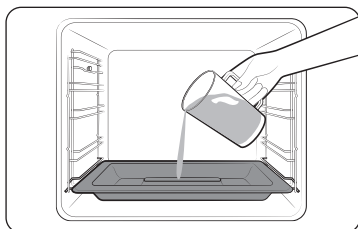
Stand		Temperatuurbereik (°C)				Aanbevolen temperatuur (°C)
		Enkel	Dubbel			
			Boven	Onder	Dubbel	
	Hete lucht	* 30-250	40-250	40-250	40-250	160
		Het verwarmingselement achter in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het bakken en grillen op verschillende niveaus tegelijk.				
	Conventioneel	* 30-250	-	-	-	180
		De warmte wordt afgegeven door de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de functie die gewoonlijk wordt gebruikt voor het braden en roosteren van de meeste typen gerechten.				
	Eco-hete lucht	30-250	-	-	-	160
		Eco-hete lucht gebruikt het geoptimaliseerde verwarmingssysteem om energie te besparen tijdens de bereiding. De bereidingstijd neemt wat toe, maar het resultaat blijft hetzelfde. Bij deze stand is overigens voorverwarmen niet nodig.				
		OPMERKING De ECO-heteluchtstand is gebruikt om de energiezuinigheidsklasse EN60350-1 vast te stellen.				
Grill						
	Grote grill	100-270	40-250	-	40-250	220
		De grote grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor het bruiden van de bovenkant van gerechten (bijvoorbeeld vlees, lasagne of gegratineerde gerechten).				
	Eco-grill	100-270	-	-	-	220
		De kleine grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor gerechten waarvoor minder hitte nodig is, zoals vis en gevulde stokbroodjes.				
	Ventilatorgrill	100-250	-	-	-	180
		Twee verwarmingselementen boven in de oven genereren hitte die gelijkmatig door de ventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het grillen van vlees of vis.				

Stand		Temperatuurbereik (°C)				Aanbevolen temperatuur (°C)
		Enkel	Dubbel			
			Boven	Onder	Dubbel	
	Bovenverwarming + hete lucht	* 40-250	40-250	-	40-250	180
		Het verwarmingselement boven in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het roosteren van gerechten met een krokante korst bovenop (bijvoorbeeld vlees of lasagne).				
	Onderverwarming + hete lucht	* 40-250	-	40-250	40-250	200
		Het verwarmingselement onder in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor pizza, brood of gebak.				
	Onderverwarming	100-230	-	40-250	40-250	150
		Het verwarmingselement onder in de oven genereert hitte. Gebruik deze stand aan het eind van het bakken of braden om de bodem van een hartige taart of pizza te bruiden.				
	Braden	80-200	-	-	-	160
		Met Braden wordt er een automatische voorverwarmingscyclus uitgevoerd totdat de oventemperatuur 220 °C bereikt. Vervolgens treden het bovenste verwarmingselement en de heteluchtventilator in werking om gerechten zoals vlees dicht te schroeien. Na het dichtschroeien wordt het vlees op een lage temperatuur gebraden. Gebruik deze stand voor rundvlees, gevogelte of vis.				
	Sous vide met lucht	50-95	-	-	-	60
		De stand Sous vide met lucht gebruikt warme lucht met een lage temperatuur om sous vide te bereiden zonder stoom of de watertank. In deze stand blijft de oven in de kookruimte constant op een lage temperatuur.				
	Air Fry	-	150-250	-	-	220
		De modus Airfryen gebruikt hete lucht voor knapperiger en gezonder bevroren of vers voedsel zonder, of met minder, olie dan de normale convectiemodi.				

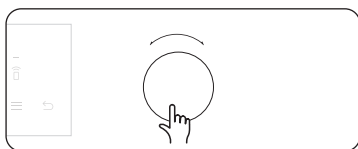
Gebruik

Natuurlijke stoom (alleen bepaalde modellen)

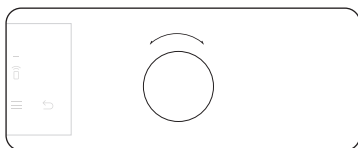
Met natuurlijke stoom kunt u brood bakken dat knapperig aan de buitenkant en vochtig aan de binnenkant is. Voor het beste resultaat adviseren wij u de oven voor te verwarmen.



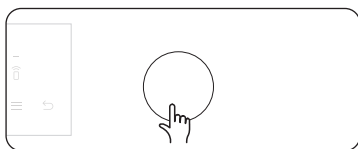
1. Zet de stoomplaat op de bodem van de ovenruimte.
2. Vul de plaat met 250 ml water alleen als de oven koud is.



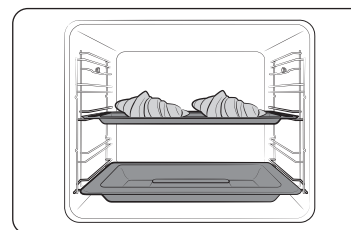
3. Selecteer de modus **Natuurlijke stoom** (☁).



4. Draai de **Instelknop** om de temperatuur en kooktijd in te stellen.



5. Druk op **Instelknop** om het voorverwarmen te starten.



6. Plaats het voedsel in de oven op een willekeurig rooster en begin met koken.

OPMERKING

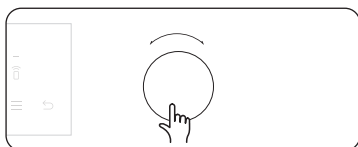
- Vul het water niet bij tijdens het koken of als de oven heet is.
- Wanneer de oven na gebruik van de functie **Natuurlijke stoom** geheel is afgekoeld, kan met een natte doek de bodem van het compartiment worden schoongeveegd.
- Voor het verwijderen van kalkaanslag nadat de oven geruime tijd is gebruikt, kan een zachte doek met een speciaal schoonmaakmiddel worden gebruikt.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Croissants, 4-6 stuks	Universele plaat	3	190	20-25
Appelflap	Universele plaat	3	190	20-25
Koffiekoeken	Universele plaat	3	190	20-30
Broodje	Universele plaat	3	180	20-30
Witbrood	Rooster	2	180	30-40

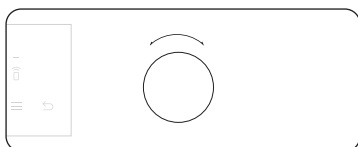
Standen met stoombereiding

⚠ LET OP

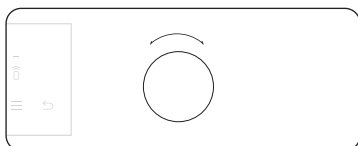
Zorg ervoor dat het waterreservoir vol is voordat u de standen met stoombereiding gebruikt.



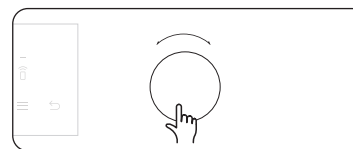
1. Selecteer de gewenste bereidingsstand en druk dan op de **Instelknop**. (Zie "**Beschrijvingen van standen met stoombereiding**" voor gedetailleerde informatie over elke stand.)
 - U kunt de vleessonde bij sommige standen gebruiken. Zie "**Koken met de vleessonde (alleen bepaalde modellen)**" voor bereiding met de vleessonde.



2. Stel de gewenste temperatuur in.
 - De standaardtemperatuur en het temperatuurbereik verschillen afhankelijk van de bereidingsstand.



3. Stel het stoomniveau in.
 - De standaardinstelling is "Gemiddeld".



4. Selecteer de **Bereidingstijd** en druk dan op de **Instelknop** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
 - De maximale bereidingstijd is 23 uur en 59 minuten.
5. Selecteer na het instellen van de bereidingstijd de optie die aan het eind van het koken moet worden gebruikt en druk dan op de **Instelknop**.

📖 OPMERKING

Als u begint met koken zonder de bereidingstijd in te stellen, moet u de oven handmatig stoppen.

6. Tik op **▶||** om de bereiding te starten.






📖 OPMERKING

- U kunt tijdens het koken de temperatuur en de bereidingstijd wijzigen.
- U kunt tijdens het koken op **▶||** tikken om de bereiding te pauzeren of **▶||** 3 seconden ingedrukt houden om de bereiding stop te zetten en te annuleren.
- Als de bereiding afgerond is, verschijnt **Voeg 5 min. toe** op het scherm.
 - U kunt **Voeg 5 min. toe** selecteren en druk dan op de **Instelknop** om de bereiding nog 5 minuten door te laten gaan.

Gebruik

Beschrijvingen van standen met stoombereiding

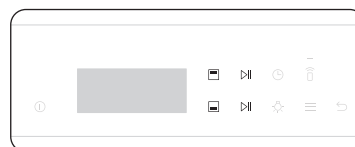
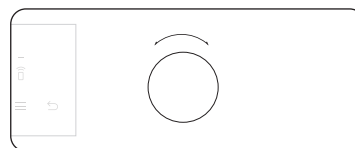
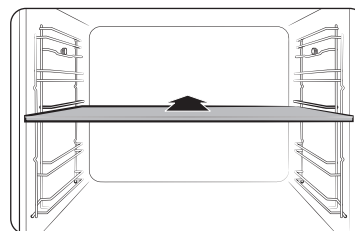
Stand	Temperatuurbereik (°C)	Standaardtemperatuur (°C)	Snel voorverwarmen	Vleessonde	
Stoomfunctie					
	Koken met stoom (*)	-	-	X	X
De hete stoom van de stoomgenerator wordt via het stoommondstuk in de oven geïnjecteerd om het voedsel te koken. Deze stand is geschikt voor het bereiden van groenten, vis, eieren, fruit en rijst.					
	Hete lucht met stoom (*)	120-250	160	0	0
De warmteopwekking door de heteluchtverwarmer en -ventilator wordt voortdurend gevoed met hete stoom. De intensiteit van de stoom kan worden afgesteld op Laag, Gemiddeld of Hoog. Deze stand is geschikt voor het bakken van bladerdeeg, gistgebak, brood en pizza en voor het braden van vlees en vis.					
	Bovenverwarming + hete lucht met stoom (*)	120-250	180	0	0
De warmteopwekking door de bovenverwarming en de heteluchtverwarmer wordt door de ventilator gelijkmatig in de oven verdeeld en de hete stoom ondersteunt de verwarmingselementen. Deze stand is geschikt voor het braden van krokante gerechten, zoals vlees, gevogelte of vis.					
	Onderverwarming + hete lucht met stoom (*)	120-250	200	0	0
De warmteopwekking door de onderverwarming en de heteluchtverwarmer wordt door de ventilator gelijkmatig in de oven verdeeld en de hete stoom ondersteunt de verwarmingselementen. Deze stand is geschikt voor knapperig voedsel, zoals pizza of appeltaart.					




OPMERKING

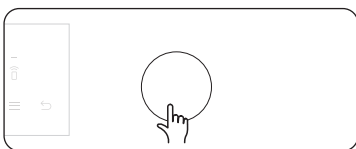
- De aanwezigheid van de standen met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.
- Vul het waterreservoir altijd met vers water wanneer u met deze standen kookt.

Dubbele-bereidingsstand

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



1. Plaats de verdeelplaat in niveau 3 om de ovenruimte in twee compartimenten te verdelen.
2. Draai de **Instelknop** om de bereidingsstand te selecteren.
Voor het bovenste compartiment kunt u kiezen uit de standen Grill, Hete lucht, Bovenverwarming + hete lucht en Air Fry, en voor het onderste compartiment uit de standen Hete lucht, Onderverwarming + hete lucht en Onderverwarming.
3. Tik op  om het bovenste compartiment te selecteren of tik op  om het onderste compartiment te selecteren.
De toets  activeert het geselecteerde compartiment.
4. Stel de bereidingstijd en/of de temperatuur in indien nodig. Zie paragraaf **Algemene instellingen** voor details.



5. Druk zodra u klaar bent op de **Instelknop** ter bevestiging.

De oven begint met voorverwarmen met icoontje , tot de interne temperatuur de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

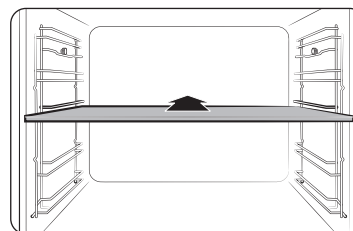
Voorverwarmen wordt voor alle bereidingsstanden aanbevolen, tenzij bij de kooktips anders wordt vermeld.

OPMERKING

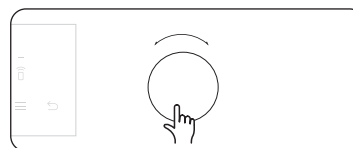
Beschikbaarheid van dubbele-bereidingsstand is afhankelijk van de bereidingsstand. Zie paragraaf *Slim koken* in deze handleiding voor meer informatie.

Dubbele bereiding (Grillstand)

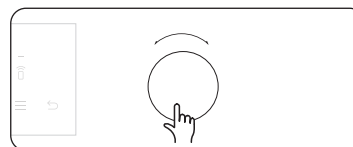
Grillen met Dubbele-bereidingsstand is handig voor kleine porties en om stroom te besparen. Standaard is de optie met de Grote grill alleen in het bovenste compartiment beschikbaar, omdat de oven alleen het bovenste verwarmingselement gebruikt.



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



2. Draai de **Instelknop** om **Grote grill** te selecteren en druk dan op de **Instelknop** ter bevestiging.
- Eco-grill en Ventilatorgrill zijn niet beschikbaar in de Dubbele-bereidingsstand.



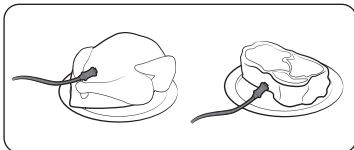
3. Draai de **Instelknop** om de gewenste temperatuur in te stellen en druk dan op de **Instelknop** ter bevestiging.

Gebruik

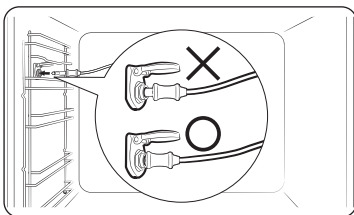
Koken met de vleessonde (alleen bepaalde modellen)

De vleessonde meet de interne temperatuur van het vlees terwijl het wordt gebakken. Wanneer de temperatuur de doeltemperatuur bereikt, stopt de oven en is de bereidingstijd om.

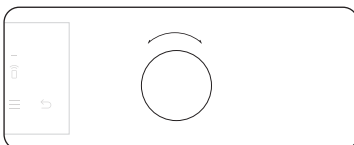
- Gebruik alleen de vleessonde die bij de oven is geleverd.
- Het is niet mogelijk om de bereidingstijd in te stellen als de vleessonde is aangesloten.



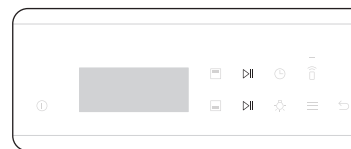
1. Kies in het functiepaneel een bereidingsstand en temperatuur.
2. Steek de punt van de vleessonde in het midden van het te bereiden vlees. Zorg dat het rubber handvat niet in het vlees steekt.



3. Steek de stekker van de sonde in het aansluitpunt aan de linkerwand. Controleer of u de indicator 'Vleessonde ingebracht' ziet wanneer de stekker van de sonde is aangesloten.



4. Draai de **Instelknop** om de interne temperatuur voor het vlees in te stellen.



5. Tik op **▶** om de bereiding te starten. De bereiding wordt voltooid en er klinkt een melodie wanneer het vlees vanbinnen de ingestelde temperatuur bereikt.

⚠ WAARSCHUWING

- Gebruik de vleessonde niet samen met het spitaccessoire, om beschadiging te voorkomen.
- Wanneer de bereiding klaar is, is de vleessonde zeer heet. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen, om brandwonden te voorkomen.

📄 OPMERKING

De vleessonde wordt niet in alle standen ondersteund. Als u de vleessonde gebruikt bij standen waarvoor deze niet van toepassing is, gaat de indicator van de actuele stand knipperen. Verwijder de vleessonde direct wanneer u dit bericht ziet.

Instelbereik temperatuur dubbele-bereidingsstand

U kunt het bovenste en onderste compartiment tegelijkertijd gebruiken voor verschillende bereidingen.

In de dubbele-bereidingsstand wordt het temperatuurbereik van één compartiment beïnvloed door de temperatuurinstellingen van het andere compartiment. Zo zal roosteren in het bovenste compartiment worden beperkt door de operatie in het onderste compartiment wat bereidingstemperaturen betreft. Eén van de compartimenten beperkt echter zijn temperatuurinstellingen tussen minimum 40 en maximum 250.

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

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

Gebruik

Beschikbare standen in elke compartiment

Zone	Beschikbare stand	Temperatuurbereik (°C)	Standaardtemperatuur (°C)	Snel voorverwarmen	Vleessonde
Boven	Hete lucht	40-250	160	X	X
	Grote grill	40-250	220	X	X
	Bovenverwarming + hete lucht	40-250	180	X	X
	Air Fry	150-250	220	X	X
Onder	Hete lucht	40-250	160	X	X
	Onderverwarming + hete lucht	40-250	200	X	X
	Onderverwarming	40-250	150	X	X
	Koken met stoom (*)	-	-	X	X
	Hete lucht met stoom (*)	120-250	160	X	X
	Onderverwarming + hete lucht met stoom (*)	120-250	200	X	X

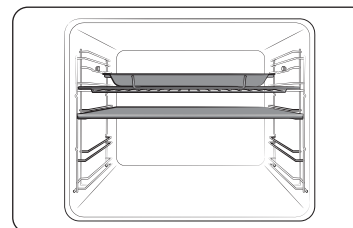
OPMERKING

- Zie "Beschrijvingen bereidingsstanden" of "Beschrijvingen van standen met stoombereiding" voor een beschrijving van elke stand.
- De aanwezigheid van de standen met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.

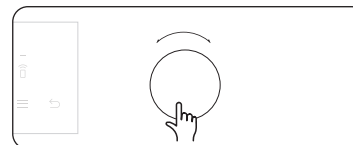
Air Fry (alleen bepaalde modellen)

Voor deze stand is voorverwarmen niet nodig. Wij adviseren om een bakvel of een plaat op de verdeelplaat te leggen om druijpend vet op te vangen.

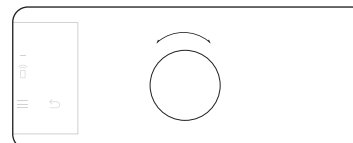
Voor betere kookresultaten moet het voedsel tijdens het proces worden omgedraaid.



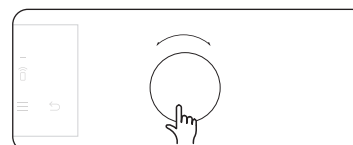
1. Breng de verdeelplaat aan en plaats de bakplaat in positie 4 van het rek.



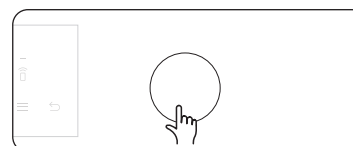
2. Selecteer de stand **Air Fry** met de **Instelknop**.



3. Gebruik de **Instelknop** om de standaardtemperatuur te wijzigen. Voer de voorgestelde temperatuur in voor uw voedsel, zoals aanbevolen in de kooktips. De standaardtemperatuur is 220 °C.



4. Druk op de **Instelknop** en stel zo nodig de **Bereidingstijd** of de **Eindtijd** in.



5. Tik op **▶||** of druk op de **Instelknop**.

OPMERKING

- Plaats een bakvel of bakplaat op het rooster onder de Air Fry-bakplaat om mogelijk druipend vet te kunnen opvangen. Dit helpt om spetters en rook te verminderen.
- Controleer de maximaal toegestane temperatuur van het bakvel, voordat u dit gaat gebruiken.
- **Air Fry** is ontworpen voor het bovenste rek van een in twee delen gesplitste oven. Breng de verdeelplaat aan en leg het voedsel op positie 4 van het rek voor de beste resultaten.
- Voor het bereiden van vers of zelfgemaakt voedsel moet de olie over een groter gebied gelijkmatig worden uitgespreid, waardoor het voedsel efficiënter knapperig wordt.

WAARSCHUWING

- Als er iets in het lage compartiment wordt bereid, dan is **Air Fry** niet beschikbaar voor het bovenste compartiment.
- Als **Air Fry** in het bovenste compartiment wordt gebruikt, is het lage compartiment helemaal niet beschikbaar.

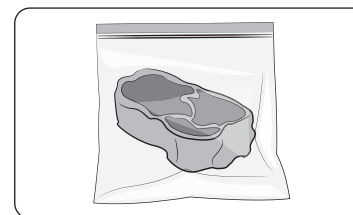
Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Aardappelen				
Bevroren frietjes	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	20-25
Bevroren frietjes, gekruid	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	20-25
Bevroren aardappelkoekjes	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	15-20
Bevroren hash brown	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	15-20
Diepvriesaardappelpartjes	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	15-20
Zelfgemaakte frietjes	Rooster + Air Fry-plaat	4	200-210	20-25
Zelfgemaakte aardappelpartjes	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	20-25
Bevroren				
Bevroren kipnuggets	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	15-20
Bevroren kipvleugels	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	25-30
Bevroren uienringen	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	15-20
Bevroren kipvingers	Rooster + Air Fry-plaat	4	210-220	20-25
Bevroren churros	Rooster + Air Fry-plaat	4	190-200	10-15

Gebruik

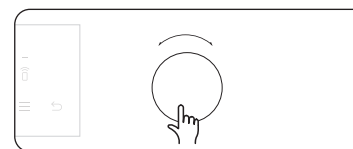
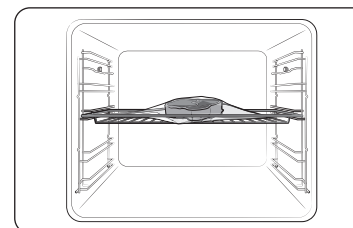
Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Kip				
Churrosse drumsticks	Rooster + Air Fry-plaat	4	200-210	30-35
Verse vleugels	Rooster + Air Fry-plaat	4	200-210	25-30
Gepaneerde borst	Rooster + Air Fry-plaat	4	200-210	25-30
Groenten				
Gepaneerde asperges	Rooster + Air Fry-plaat	4	200-210	15-20
Gesneden en gepaneerde aubergine	Rooster + Air Fry-plaat	4	200-210	15-20
Gepaneerde uienringen	Rooster + Air Fry-plaat	4	200-210	15-20
Pompoenblokjes	Rooster + Air Fry-plaat	4	200-210	20-25
Bloemkoolrosjes	Rooster + Air Fry-plaat	4	190-200	15-20
Gemixte groenten	Rooster + Air Fry-plaat	4	200-210	15-20

Sous vide met lucht (alleen bepaalde modellen)

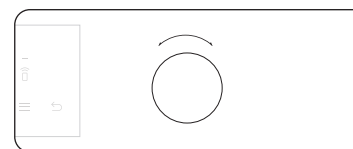
De stand **Sous vide met lucht** gebruikt warme lucht met een lage temperatuur om sous vide te bereiden zonder stoom of de watertank. In deze stand blijft de oven in de kookruimte constant op een lage temperatuur en kookt het voedsel dat zijn oorspronkelijke geur en voedingsstoffen behoudt, terwijl een verrijkte smaak en een zachte textuur krijgt.



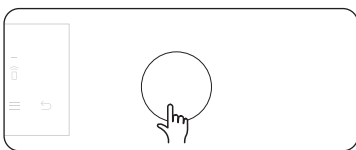
1. Doe het voedsel in een schone vacuümzak en sluit het af. Plaats dan het voedsel in positie 3 van het rek in de oven.



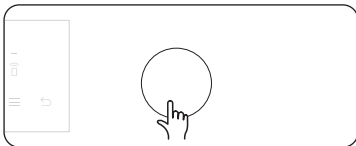
2. Selecteer de stand **Sous vide met lucht** .



3. Gebruik de **Instelknop** om de standaardtemperatuur te wijzigen. Voer de voorgestelde temperatuur in voor uw voedsel, zoals aanbevolen in de kooktips. De standaardtemperatuur is 60 °C. (U kunt de temperatuur per 1 °C wijzigen)



4. Druk op de **Instelknop** en stel de bereidingstijd in.



5. Tik op **▶▶** of druk op de **Instelknop**.

OPMERKING

- Gebruik alleen verse kwaliteitsingrediënten. Snij ze en maak ze schoon en bewaar ze in bevroren toestand.
- Gebruik warmtebestendige vacuümzakken voor het verplaatsen en bewaren van ingrediënten.
- Hergebruik de warmtebestendige vacuümzakken nooit.
- De bereidingstijd hangt af van de dikte van het voedsel. Toevoeging van zout of suiker kan de bereidingstijd verkorten.

Tips

- Om de originele smaak te behouden, adviseren wij minder kruiden en specerijen te gebruiken dan in normale recepten.
- Vlees en vis hebben vaak een betere smaak als zijn dichtgeschroeid en dan geserveerd.
- Als het voedsel niet direct na de bereiding wordt geserveerd, moet het in ijswater worden gelegd en volledig worden afgekoeld. Bewaar het dan bij een temperatuur onder 5 °C, zodat het zijn geur en structuur behoudt.
- Als uitzondering wordt aanbevolen om kip direct na de bereiding te eten.

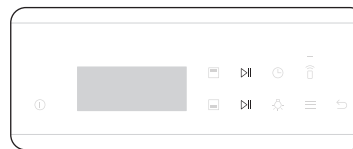
Voor het beste resultaat adviseren wij u de oven voor te verwarmen.

Voedsel	Gaarheid	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (uur)
Rundvlees					
Biefstuk, dik 4 cm	Rare	Rooster	3	54	3-4
Biefstuk, dik 4 cm	Medium	Rooster	3	60	3-4
Biefstuk, dik 4 cm	Doorbakken	Rooster	3	68	3-4
Gebraden stuk vlees	Medium	Rooster	3	62	6-8
Gebraden stuk vlees	Doorbakken	Rooster	3	68	6-8
Varkensvlees					
Karbonade zonder bot	Zacht	Rooster	3	60	3-4
Karbonade zonder bot	Stevig	Rooster	3	71	3-4
Gebraden stuk vlees	Medium	Rooster	3	62	4-6
Gebraden stuk vlees	Doorbakken	Rooster	3	72	4-6
Pulled pork	Doorbakken	Rooster	3	74	18-24
Gevogelte					
Kippenborst	Zacht	Rooster	3	66	3-4
Kipdijen	Zacht	Rooster	3	74	2-3
Eendenborst	Zacht	Rooster	3	63	3-4
Vis					
Zalmsteak	Zacht	Rooster	3	52	2-3
Zalmsteak	Doorbakken	Rooster	3	63	2-3
Kabeljauwfilet	Zacht	Rooster	3	55	2-3

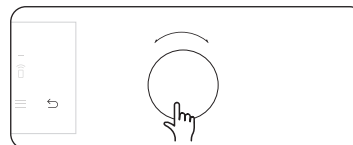
Gebruik

Voedsel	Gaarheid	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (uur)
Groenten					
Asperges	-	Rooster	3	85	2-3
Aardappel, schijfjes	-	Rooster	3	90	2-3
Zoete aardappel, schijfjes	-	Rooster	3	90	2-3
Wortels, in plakjes	-	Rooster	3	90	2-3
Pompoenblokjes	-	Rooster	3	90	2-3
Fruit					
Appel, schijfjes	-	Rooster	3	80	2-3
Ananas, plakken	-	Rooster	3	85	1-2
Peer, schijfjes	-	Rooster	3	83	2-3
Overig					
Kippeneieren	Gepocheerd	Rooster	3	63	2-3
Kippeneieren	Hard gekookt	Rooster	3	71	2-3

Het bereidingsproces stoppen



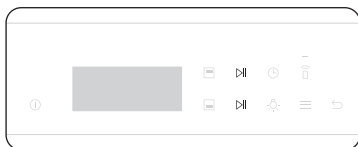
- Wanneer de oven in bedrijf is, kunt u op de toets **▷||** tikken om de oven uit te schakelen. De oven wordt echter niet onmiddellijk uitgeschakeld om te voorkomen dat dit per ongeluk gebeurt. Als u per ongeluk op de toets **▷||** tikt, kunt u binnen 3 seconden op de toets **▷||** tikken.
- U kunt op **▷||** tikken om de bereiding te pauzeren of **▷||** 3 seconden ingedrukt houden om de bereiding stop te zetten en te annuleren.



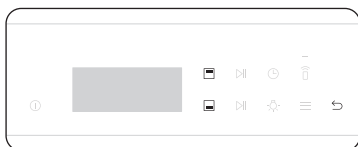
- Ook kunt u op **↻** tikken, de **Instelknop** gebruiken om **Ja** te selecteren en dan op de **Instelknop** te drukken om de bereiding te stoppen.

Bereiding stoppen voor één compartiment

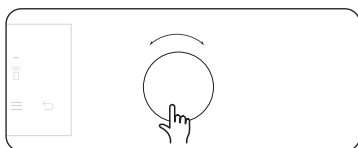
Volg deze instructies om te stoppen met koken in de dubbele-bereidingsstand.



- U kunt op tikken om de bereiding te pauzeren of 3 seconden ingedrukt houden om de bereiding stop te zetten en te annuleren.
 - Tik op de bovenste -toets voor het bovenste compartiment en de onderste -toets voor het onderste compartiment.



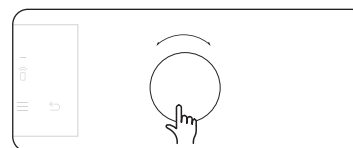
- U kunt ook de onderstaande instructies volgen.
 1. Tik op om het bovenste compartiment te selecteren of tik op om het onderste compartiment te selecteren en tik dan op .



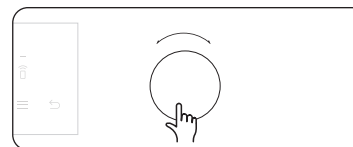
2. Draai de **Instelknop** om **Ja** te selecteren en druk dan op de **Instelknop** om de bereiding te annuleren.

Speciale functie

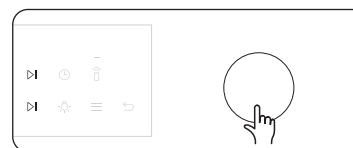
Aanvullende functies kunnen u helpen om uw gerechten optimaal te kunnen bereiden. Speciale functies zijn niet ingeschakeld in de Dubbele-bereidingsstand.



1. Draai de **Instelknop** om **Speciale functie** te selecteren en druk dan op de **Instelknop** ter bevestiging.



2. Draai de **Instelknop** om een functie te selecteren en druk dan op de **Instelknop** ter bevestiging.
3. Stel de bereidingstijd en/of de temperatuur in indien nodig. Zie paragraaf **Algemene instellingen** voor details.



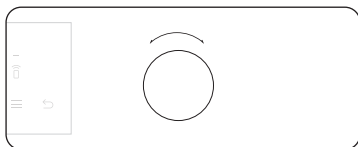
4. Druk op de **Instelknop** of tik op de toets om de functie te starten.

Stand	Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)	Instructies
Warm houden	40-100	60	Gebruik dit alleen om gerechten warm te houden die zojuist zijn bereid.
Bord verwarmen	30-80	50	Gebruik dit voor het verwarmen van schotels of ovenschalen.
Ontdooien	30-60	30	Gebruik deze stand voor het ontdooien van bevroren producten, bakingsrediënten, vruchten, taart, room en chocola. De ontdooiingstijd is afhankelijk van het soort product en de grootte en hoeveelheid.

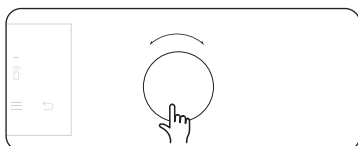
Gebruik

Automatisch bereiden

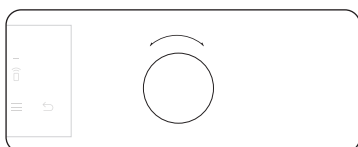
Voor onervaren koks biedt de oven een totaal van 50 automatisch koken recepten. Profiteer van deze functies om tijd te besparen en uw leercurve te verkleinen. De bereidingstijd en -temperatuur worden automatisch ingesteld op basis van het geselecteerde recept.



1. Draai de **Instelknop** om **Automatisch bereiden** te selecteren.

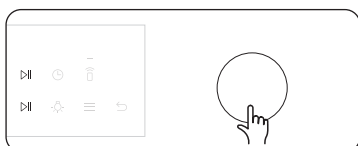


2. Draai de **Instelknop** om een programma te selecteren en druk dan op de **Instelknop** ter bevestiging.



3. Draai de **Instelknop** om een portiegrootte te selecteren. Het gewichtsbereik is afhankelijk van het programma.

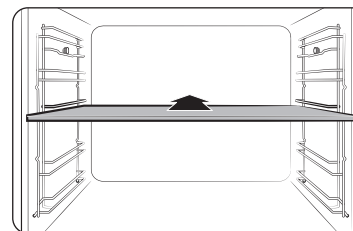
4. Druk op de **Instelknop** of tik op de toets **▷||** om de bereiding te starten.



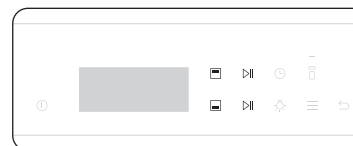
OPMERKING



- In enkele van de opties in de programma's voor automatisch koken is voorverwarmen inbegrepen. Voor die gerechten wordt de voortgang van het voorverwarmen weergegeven. Zet het voedsel in de oven na de pieptoon van het voorverwarmen. Druk op de **Instelknop** of tik op de toets **▷||** om Automatisch bereiden te starten.
- Zie paragraaf **Slim koken** in deze handleiding voor meer informatie.

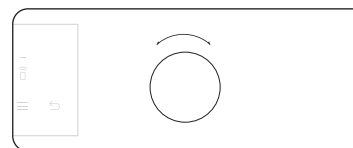
Dubbele-bereidingsstand



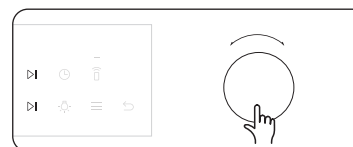
1. Plaats de verdeelplaat in niveau 3 om de dubbele bereidingsstand te activeren.



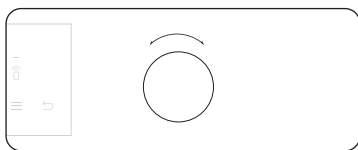
2. Tik op  om het bovenste compartiment te selecteren of tik op  om het onderste compartiment te selecteren. De toets **▷||** wordt geactiveerd voor het geselecteerde compartiment.



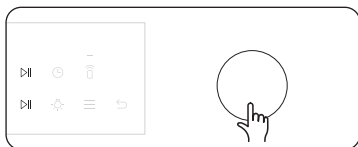
3. Draai de **Instelknop** om **Automatisch bereiden** te selecteren.



4. Draai de **Instelknop** om een programma voor het geselecteerde compartiment te selecteren en druk op de **Instelknop** of tik op de toets **▷||**.



5. Draai de **Instelknop** om een portiegrootte te selecteren. Het gewichtsbereik is afhankelijk van het programma.
6. Druk op de **Instelknop** of tik op de toets **▷||** om de bereiding te starten.



OPMERKING

Zie paragraaf **Slim koken** in deze handleiding voor meer informatie.

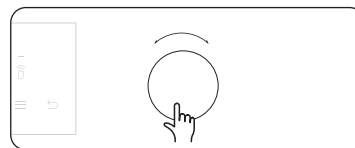
Reinigen

Er zijn twee reinigingsstanden beschikbaar. Deze functie bespaart u tijd en de noodzaak voor regelmatig handmatig schoonmaken. De resterende tijd wordt tijdens dit proces op het display weergegeven.

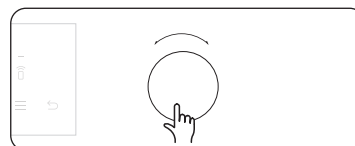
Functie	Instructies
Stoomreinigen	Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom.
Pyrolytisch	Pyrolyse is thermisch reinigen op hoge temperatuur. Vettige restanten worden verbrand, zodat handmatig reinigen gemakkelijk is uit te voeren. 1 u 50 min / 2 u 10 min (standaardinstelling) / 2 u 30 min
Ontkalken	Maak de stoomgenerator aan de binnenkant schoon om te voorkomen dat de kwaliteit en de smaak van het voedsel worden beïnvloed.
Afgieten	Na gebruik van de stoomfuncties moet u het resterende water afgieten om te voorkomen dat andere functies worden beïnvloed.

Pyrolytisch (alleen bepaalde modellen)

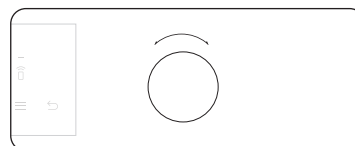
Pyrolyse is thermisch reinigen op hoge temperatuur. Vettige restanten worden verbrand, zodat handmatig reinigen gemakkelijk is uit te voeren.



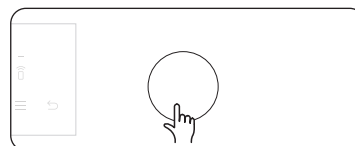
1. Verwijder alle accessoires, met inbegrip van de zijgeleiders, en veeg grote ongerechtigheden handmatig uit de oven. Anders zouden deze tijdens de reinigingscyclus vlam kunnen vatten en eventueel tot brand leiden.
2. Draai de **Instelknop** om **Reinigen** te selecteren en druk dan op de **Instelknop** ter bevestiging.



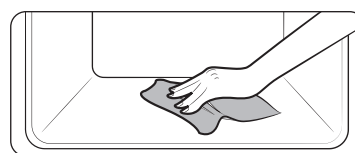
3. Draai de **Instelknop** om **Pyrolytisch** te selecteren en druk dan op de **Instelknop** ter bevestiging.



4. Draai de **Instelknop** om een van de 3 reinigingstijden te selecteren: 1 u 50 min , 2 u 10 min (standaardinstelling) en 2 u 30 min.



5. Druk op de **Instelknop** om het reinigen te starten.



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

Gebruik

⚠ LET OP

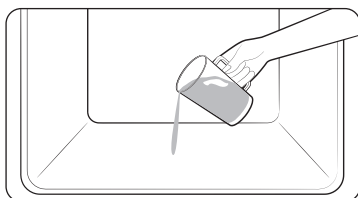
- Raak de oven niet aan, want deze wordt tijdens de cyclus zeer heet.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven om ongelukken te voorkomen.
- Schakel de oven na afloop van de cyclus niet uit, zolang de ventilator nog actief is om de oven af te koelen.

📖 OPMERKING

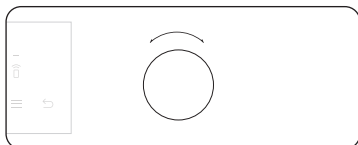
- Nadat de cyclus is gestart, wordt de oven vanbinnen heet. De deur wordt daarom om veiligheidsredenen vergrendeld. Wanneer de cyclus is voltooid en de oven afkoelt, wordt de deur weer ontgrendeld.
- Zorg dat u de oven leeghaalt alvorens deze te reinigen. Accessoires kunnen door de hoge temperaturen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

Stoomreinigen

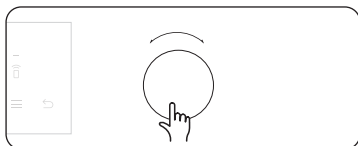
Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom



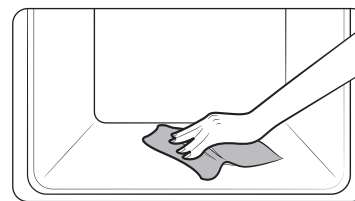
1. Giet 400 ml water op de bodem van de oven en sluit de ovendeur.



2. Draai de **Instelknop om Reinigen** te selecteren.



3. Draai de **Instelknop om Stoomreiniging** te selecteren en druk dan op de **Instelknop** om de reiniging te starten. De stoomreiniging duurt 26 minuten.



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

⚠ WAARSCHUWING

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

📖 OPMERKING

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

Ontkalken

Reinig de stoomgenerator van binnen om aantasting van de voedingskwaliteit en de smaak te voorkomen.

OPMERKING

De oven telt het aantal keer dat de stand met stoombereiding is gebruikt en geeft wanneer nodig aan dat de functie Ontkalken moet worden uitgevoerd. U kunt de volgende twee uur de standen met stoombereiding nog gebruiken, zonder de functie Ontkalken uit te voeren. Echter na twee uur kunt u de standen met stoombereiding niet meer gebruiken, totdat de functie Ontkalken is uitgevoerd en afgerond.

1. Draai aan de **Instelknop**, om de bovenste of onderste te selecteren.
2. En druk vervolgens op de **Instelknop**.
3. Selecteer **Ontkalken** en druk dan op de **Instelknop**.
4. Selecteer **Volgende** en druk dan op de **Instelknop**.
5. Volg de instructie op het scherm, selecteer **Start** en druk dan op de **Instelknop**.
 - Als u een bericht krijgt dat er onvoldoende water aanwezig is, voeg dan meer water toe in het waterreservoir, selecteer **OK** en druk dan op de **Instelknop**.
6. Zodra het ontkalken klaar is, voert de oven het water automatisch af.
7. Leeg het waterreservoir zodra het afvoeren is afgerond.
8. Vul het waterreservoir opnieuw met 500 ml drinkwater, zoals op het scherm aangegeven, selecteer **OK** en druk dan op de **Instelknop** om het spoelen te starten.
9. Leeg het waterreservoir zodra het spoelen is afgerond.
 - Reinig het reservoir nadat het is leeggemaakt, voordat u het terug in de oven plaatst.

WAARSCHUWING

- Draag ovenwanten wanneer u het waterreservoir vastpakt.
- Gebruik alleen ontkalkingsmiddelen die speciaal voor stoomovens of koffiemachines zijn bedoeld.

LET OP

- Breek het ontkalken niet af terwijl het proces bezig is. Anders moet u de hele ontkalkingscyclus opnieuw starten en binnen de volgende drie uur afronden om de standen met stoombereiding te kunnen inschakelen.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven om ongelukken te voorkomen.
- Voor de mengverhouding van water en ontkalkingsmiddel moet u de aanwijzingen van de fabrikant van het middel aanhouden.

Afvoer

Na het gebruik van de standen met stoombereiding moet u het resterende water afvoeren om te voorkomen dat andere bereidingsstanden worden aangetast. Ook als u voor het reinigen water wilt afvoeren, kunt u deze functie gebruiken.

1. Draai aan de **Instelknop**, om de bovenste of onderste te selecteren.
2. En druk vervolgens op de **Instelknop**.
3. Selecteer **Afvoeren** en druk dan op de **Instelknop**.
4. Selecteer **Start** en druk dan op de **Instelknop**.
5. Volg de instructie op het scherm, selecteer **OK** en druk dan op de **Instelknop**.
 - De oven voert het water van de stoomgenerator af naar het waterreservoir.
6. Leeg het waterreservoir zodra het afvoeren van het water is afgerond.
 - Reinig het reservoir nadat het is leeggemaakt, voordat u het terug in de oven plaatst.



WAARSCHUWING

- Draag ovenwanten wanneer u het waterreservoir vastpakt.
- Verwijder het waterreservoir niet tijdens het afvoeren van het water.

OPMERKING

- Zodra de over het water begint af te voeren, moet u wachten tot de afvoercyclus klaar is.
- Afhankelijk van de omgeving van het product, kan het aftappen lang duren. Het is geen productdefect, het is voor uw veiligheid, dus wacht tot het water afgekoeld is.

Meer functies

Menu	Beschrijving
Timer	U kunt de timer instellen.
Vergrendelen	U kunt het bedieningspaneel vergrendelen.
Mijn standen	U kunt de lijst met bereidingsstanden bewerken.
Tijd op scherm uit	U kunt de time-out voor het display aanpassen.
Automatische datum en tijd	U kunt de Automatische datum en tijd instellen.
Datum instellen	U kunt de huidige datum instellen.  OPMERKING Voor uitgebreide instructies zie pagina 10
Tijdnotatie	U kunt voor de tijd de 12-uurs of 24-uursindeling selecteren.  OPMERKING Zie pagina 10 voor uitgebreide instructies.
Geluid	U kunt het geluid (pieptonen) van de oven in- of uitschakelen.
Snel voorverwarmen (*)	U kunt de Snel voorverwarmen instellen.

(*) alleen bepaalde modellen.

Timer

1. Tik op .
2. Selecteer **Timer** met de **Instelknop** en druk dan op de **Instelknop**.
3. Stel de timer (uur en minuten) in met de **Instelknop** en druk dan op de **Instelknop**.
4. Tik op **Instelknop** om de timer te starten.
5. Als u de timer wilt pauzeren, annuleren of wijzigen, druk dan op **Instelknop** of draai de **Instelknop**.

Vergrendelen

1. Tik op .
2. Selecteer **Vergrendelen** met de **Instelknop** en druk dan op de **Instelknop**.
3. Als u het bedieningspaneel wilt ontgrendelen, houd dan  3 seconden ingedrukt.

Mijn standen

1. Tik op .
2. Selecteer **Mijn standen** met de **Instelknop** en druk dan op de **Instelknop**.
3. Draai de **Instelknop** en druk dan op de **Instelknop** om standen te selecteren of de selectie ongedaan te maken.
4. Tik op  of  om op te slaan.
5. Selecteer **Opslaan** ode wijzigingen op te slaan.

Tijd op scherm uit

1. Tik op .
2. Selecteer **Tijd op scherm uit** met de **Instelknop** en druk dan op de **Instelknop**.
3. Draai de **Instelknop** om de gewenste tijd te selecteren.
4. Druk op **Instelknop** om de wijzigingen op te slaan.

Automatische datum en tijd

1. Tik op .
2. Selecteer **Automatische datum en tijd** met de **Instelknop** en druk dan op de **Instelknop**.
3. Draai de **Instelknop** om **Aan** of **Uit** te selecteren.
4. Druk op **Instelknop** om de wijzigingen op te slaan.

Geluid

1. Tik op .
2. Selecteer **Geluid** met de **Instelknop** en druk dan op de **Instelknop**.
3. Draai de **Instelknop** om **Aan** of **Uit** te selecteren.
4. Druk op **Instelknop** om de wijzigingen op te slaan.

Snel voorverwarmen (*)

1. Tik op .
2. Selecteer **Snel voorverwarmen** met de **Instelknop** en druk dan op de **Instelknop**.
3. Draai de **Instelknop** om **Aan** of **Uit** te selecteren.
4. Druk op **Instelknop** om de wijzigingen op te slaan.

Systeeminstellingen

Houd  3 seconden ingedrukt om het menu **Systeeminstellingen** te openen en draai dan de **Instelknop** om de verschillende instellingen voor de oven te wijzigen.

Raadpleeg de volgende tabel voor gedetailleerde beschrijvingen.

Systeeminstelling	Beschrijving
Wifi	U kunt de Wifi in- of uitschakelen.
Taal	U kunt een taal selecteren.
Mijn patronen	Deze functie onthoudt en bewaart de bereidingsinstellingen.
Standaard holte	U kunt de bovenste of onderste oven als standaardinstelling kiezen (alleen de modus Dubbel koken)
Waterhardheid	U kunt de waterhardheid selecteren.
Reset	Hiermee wordt uw instelling gereset. (Meer functies, Systeeminstellingen)

Wifi / Mijn patronen

1. Houd  3 seconden ingedrukt om het menu **Systeeminstellingen** te openen.
2. Selecteer het gewenste menu met de **Instelknop** en druk dan op de **Instelknop**.
3. Draai de **Instelknop** om **Aan** of **Uit** te selecteren.
4. Druk op **Instelknop** om de wijzigingen op te slaan.

Taal

1. Houd  3 seconden ingedrukt om het menu **Systeeminstellingen** te openen.
2. Selecteer **Taal** met de **Instelknop** en druk dan op de **Instelknop**.
3. Draai de **Instelknop** om de gewenste taal te selecteren.
4. Druk op **Instelknop** om de wijzigingen op te slaan.

Standaard holte

1. Houd  3 seconden ingedrukt om het menu **Systeeminstellingen** te openen.
2. Selecteer **Standaard holte** met de **Instelknop** en druk dan op de **Instelknop**.
3. Draai de **Instelknop** om de **Bovenste** of **Onderste** te selecteren.
4. Druk op **Instelknop** om de wijzigingen op te slaan.

Waterhardheid

1. Houd  3 seconden ingedrukt om het menu **Systeeminstellingen** te openen.
2. Selecteer **Waterhardheid** met de **Instelknop** en druk dan op de **Instelknop**.
3. Draai de **Instelknop** om de gewenste **waterhardheid** te selecteren.
4. Druk op **Instelknop** om de wijzigingen op te slaan.

Reset

1. Houd  3 seconden ingedrukt om het menu **Systeeminstellingen** te openen.
2. Selecteer **Reset** met de **Instelknop** en druk dan op de **Instelknop**.
3. Draai de **Instelknop** om **Reset** of **Annuleren** te selecteren.
4. Druk op **Instelknop** ter bevestiging.

Smart Control

Als u de Smart Control van de oven wilt gebruiken, moet u de SmartThings-app op een mobiel apparaat downloaden. De functies die vanuit de SmartThings-app kunnen worden bediend, werken mogelijk niet goed als het bereik slecht is of als de oven is geïnstalleerd op een locatie met een slecht Wifi-signaal.

Verbinding maken met de oven

1. Download en open de SmartThings-app op uw mobiele apparaat.
2. Volg de instructies van de app op het scherm om verbinding te maken met uw oven.
3. Zodra het proces is voltooid verschijnt het icoontje  op het display van de oven en bevestigt de app dat u verbinding hebt gemaakt.
4. Volg de instructies in de app om opnieuw verbinding te maken als het icoontje  niet verschijnt.

Slim koken

Handmatige bereiding

⚠ WAARSCHUWING in verband met acrylamide

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

📄 OPMERKING

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














Accessoiretips



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

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






Bakken









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

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

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Appeltaart	Rooster, springvorm, diameter 20 cm	2		160-170	65-75
Gekoelde pizza	Universele plaat	3		180-200	5-10

Roosteren

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Vlees (Rund/Varken/Lam)					
Lendenbiefstuk, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		160-180	50-70
Kalfslende, 1,5 kg	Rooster + universele plaat	3 1		160-180	90-120
Geroosterd varkensvlees, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		200-210	50-60
Varkensbraadstuk, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		160-180	100-120
Lamsbout aan het bot, 1 kg	Rooster + universele plaat	3 1		170-180	100-120









Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Gevogelte (Kip/Eend/Kalkoen)					
Hele kip 1,2 kg *	Inzetstuk voor rooster en universele plaat (voor opvangen van vet)	3 1		205	80-100 *
Kipdelen	Rooster + universele plaat	3 1		200-220	25-35
Eendenborst	Rooster + universele plaat	3 1		180-200	20-30
Kleine hele kalkoen, 5 kg	Rooster + universele plaat	3 1		180-200	120-150
Groenten					
Groeten, 0,5 kg	Universele plaat	3		220-230	15-20
Gebakken halve aardappel, 0,5 kg	Universele plaat	3		200	45-50
Vis					
Visfilet, gebakken	Rooster + universele plaat	3 1		200-230	10-15
Geroosterde vis	Rooster + universele plaat	3 1		180-200	30-40

* Op de helft van de bereidingsduur omdraaien.

Slim koken









Grillen

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

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

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

Diepvriesmaaltijd

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

Braden

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

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

Eco-hete lucht

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

U kunt de bereidingstijd en/of temperatuur naar uw voorkeur verhogen of verlagen.

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Vruchtenvlaai, 0,8-1,2 kg	Rooster	2	160-180	60-80
Ongeschilde aardappelen, 0,4-0,8 kg	Universele plaat	2	190-200	70-80
Worstjes, 0,3-0,5 kg	Rooster + universele plaat	3 1	160-180	20-30
Diepvriesevofriet, 0,3-0,5 kg	Universele plaat	3	180-200	25-35
Diepvriesaardappelpartjes, 0,3-0,5 kg	Universele plaat	3	190-210	25-35
Visfilets, gebakken, 0,4-0,8 kg	Rooster + universele plaat	3 1	200-220	30-40
Krokante visfilets, gepaneerd, 0,4-0,8 kg	Rooster + universele plaat	3 1	200-220	30-45
Geroosterd rundvlees, 0,8-1,2 kg	Rooster + universele plaat	2 1	180-200	65-75
Gegrilde groente 0,4-0,6 kg	Universele plaat	3	200-220	25-35

Slim koken

Dubbele bereiding

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





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

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

Nee	Zone	Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
4	Boven	Drumsticks	Rooster + universele plaat	4 4		210-230	30-35
	Onder	Lasagne 1,0-1,5 kg	Rooster, ovenschaal 22-24cm	1		190-200	30-35
5	Boven	Visfilet, gebakken	Rooster + universele plaat	4 4		210-230	15-20
	Onder	Appelflap	Universele plaat	1		170-180	25-30





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

Boven

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Klein gebak	Universele plaat	4		170	30-35
Scones	Universele plaat	4		180-190	30-35
Lasagne	Rooster	4		190-200	30-35
Drumsticks *	Rooster + universele plaat	4 4		230-250	30-35

* Oven niet voorverwarmen.

Onder

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Klein gebak	Universele plaat	1		170	30-35
Marmercake	Rooster	1		160-170	60-70
Appeltaart	Rooster	1		160-170	70-80
Zelfgemaakte pizza, 1,0-1,2 kg	Universele plaat	1		190-210	13-18

Programma's voor automatisch koken

⚠ LET OP

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

Enkele bereiding

In de volgende tabel vindt u 40 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken. De tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen. Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. U kunt een aantal recepten voor de automatische programma's in uw instructies vinden.

Programma's voor automatisch koken 1 tot 19, 38 en 39 omvatten voorverwarmen en tonen voortgang van het voorverwarmen. Zet het voedsel in de oven na de pieptoon van het voorverwarmen.

Druk op de **Instelknop** of tik op de toets  om Automatisch bereiden te starten.

⚠ WAARSCHUWING

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

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

Slim koken

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
3	Pastaschotel	1,2-1,5	Rooster	3
		Bereid gegratineerde pasta met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
4	Lasagne	1,0-1,5	Rooster	3
		Bereid zelfgemaakte lasagne met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
5	Ratatouille	1,2-1,5	Rooster	3
		Doe de ingrediënten voor ratatouille in de ovenschaal met deksel. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster. Bak afgedekt. Doorroeren voor het serveren.		
6	Appeltaart	1,2-1,4	Rooster	2
		Bereid appeltaart in een ronde metalen springvorm van 20-24 cm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
7	Croissants	0,3-0,4	Universele plaat	3
		Bereid croissants (gekoeld kant-en-klaar deeg). Plaats bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
8	Appelflap	0,3-0,4	Universele plaat	3
		Plaats de Appelflap op bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		

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

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

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
20	Geroosterd rundvlees	0,8-1,2	Rooster	2
			Universele plaat	1
Marineer het rundvlees en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het rooster met vette zijde boven.				
21	Langzaam gegaarde rosbief	0,8-1,2	Rooster	2
			Universele plaat	1
Marineer het rundvlees en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het rooster met vette zijde boven.				
22	Geroosterde gekruide lamskoteletjes	0,4-0,8	Rooster	4
			Universele plaat	1
Marineer de lamskarbonades met kruiden en specerijen en plaats ze op het rooster.				
23	Lamsbout aan het bot	1,0-1,4	Rooster	3
			Universele plaat	1
Marineer de lamsbout en plaats deze op een rooster.				
24	Knapperig gebraden varkensvlees	0,8-1,2	Rooster	3
			Universele plaat	1
Plaats het varkensvlees met de vette kant omhoog op een rooster.				
25	Spareribs	0,8-1,2	Rooster	3
			Universele plaat	1
Plaats de Spareribs op een rooster.				

Slim koken

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
26	Hele kip	1,0-1,4	Rooster	2
			Universele plaat	1
		Spoel de kip af en maak deze schoon. Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg het met de borstzijde omlaag op het rooster en draai het om wanneer de pieptoon van de oven afgaat.		
27	Kippenborst	0,5-0,9	Rooster	4
			Universele plaat	1
Marineer de kippenborst en plaats deze op het rooster.				
28	Drumsticks	0,5-0,9	Rooster	4
			Universele plaat	1
		Smeer in met olie en kruiden en plaats op de plaat.		
29	Eendenborst	0,3-0,7	Rooster	4
			Universele plaat	1
		Plaats de eendenborst met de vette kant omhoog op het rooster. De eerste instelling is voor gemiddeld, de tweede voor doorbakken.		
30	Gebakken forelfilet	0,3-0,7	Universele plaat	4
			Plaats de forelfilets met het vel omhoog op de universele plaat.	
31	Forel	0,3-0,7	Rooster	4
			Universele plaat	1
		Spoel en reinig de vis en plaats kop aan staart op het rooster. Voeg citroensap, zout en kruiden toe in de vis. Snijd het vel met een mes. Bestrijk met olie en zout.		

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
32	Tong	0,3-0,7	Universele plaat	3
			Plaats de tong met bakpapier op de universele plaat. Snijd het vel met een mes.	
33	Zalmsteak/-filet	0,3-0,7	Rooster	4
			Universele plaat	1
Spoel en reinig de filets of steaks. Leg de filets met het vel omhoog op het rooster.				
34	Gegrilde groente	0,3-0,7	Universele plaat	4
			Spoel en bereid plakjes courgette, aubergine, paprika, ui en kerstomaatjes. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Gelijkmatic uitspreiden op de universele plaat.	
35	Gebakken halve aardappel	0,5-0,9	Universele plaat	3
			Snijd grote aardappelen (elk 200 g) in de lengte in twee helften. Met de open kant omhoog op de universele plaat leggen en insmeren met olijfolie, kruiden en specerijen.	
36	Diepvriesovenfriet	0,3-0,7	Universele plaat	3
			Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatic over de universele plaat.	
37	Diepvriesaardappelpartjes	0,3-0,7	Universele plaat	3
			Verdeel de diepgevroren aardappelpartjes gelijkmatic over de universele plaat.	
38	Diepvriespizza	0,3-0,7	Rooster	3
			Start het programma en plaats de diepvriespizza na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.	

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
39	Zelfgemaakte pizza	0,8-1,2	Universele plaat	2
		Bereid de zelfgemaakte pizza met gistdeeg en plaats deze op de universele plaat. Het gewicht is inclusief deeg en topping, zoals saus, groente, ham en kaas. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
40	Deeg laten rijzen	0,3-0,7	Rooster	2
		Bereid het deeg in een kom, dek af met plasticfolie. Plaats in het midden van het rooster.		

Dubbele bereiding

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

Het programma bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen. Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. U kunt een aantal recepten voor de automatische programma's in uw instructies vinden.

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

Zet het voedsel in de oven na de pieptoon van het voorverwarmen.

Druk dan op de **Instelknop** om Automatisch bereiden te starten.

⚠ WAARSCHUWING

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

1. Boven

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
1	Aardappelgratin	1,0-1,5	Rooster	4
		Bereid verse aardappelgratin met behulp van een ovenvaste schaal, 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen midden op het rooster.		
2	Lasagne	1,0-1,5	Rooster	4
		Bereid zelfgemaakte lasagne met behulp van een ovenschaal van 22-24 cm. Start het programma en plaats de schotel na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
3	Drumsticks	0,5-0,9	Rooster	4
			Universele plaat	4
		Smeer in met olie en kruiden en plaats op de plaat.		

Slim koken

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
4	Gebakken halve aardappel	0,5-0,9	Universele plaat	4
		Snijdt grote aardappelen (elk 200 g) in de lengte in twee helften. Met de open kant omhoog op de universele plaat leggen en insmeren met olijfolie, kruiden en specerijen.		
5	Diepvriesovenfriet	0,3-0,7	Universele plaat	4
		Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatig over de universele plaat.		

2. Onder

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
1	Appeltaart	1,2-1,4	Rooster	1
		Bereid appeltaart in een ronde metalen springvorm van 20-24 cm. Start het programma en plaats de bakvorm na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
2	Appelflap	0,3-0,4	Universele plaat	1
		Plaats de Appelflap op bakpapier op de universele plaat. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Rooster	1
		Bereid het quichedeeg, plaats het in een ronde quicheschaal met een diameter van 22-24 cm. Start het programma en na de pieptoon van het voorverwarmen voegt u de vulling toe en plaatst u de schaal in het midden van het rooster.		

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
4	Diepvriespizza	0,3-0,7	Rooster	1
		Start het programma en plaats de diepvriespizza na de pieptoon van het voorverwarmen in het midden van het rooster.		
5	Zelfgemaakte pizza	0,8-1,2	Universele plaat	1
		Bereid de zelfgemaakte pizza met gistdeeg en plaats deze op de universele plaat. Het gewicht is inclusief deeg en topping, zoals saus, groente, ham en kaas. Start het programma en plaats het rooster na de pieptoon van het voorverwarmen in de oven.		

3. Dubbel

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

LET OP










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

Voorbeeldgerechten

Volgens standaard EN 60350-1.

1. Bakken

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

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Klein gebak	Universele plaat	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Zandtaart	Universele plaat	1+3		140	28-33
Mager biscuitgebak	Rooster + springvorm (Antiaanbaklaag, diameter 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Appeltaart	Rooster en 2 springvormen ** (antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	2, diagonaal geplaatst		160	70-80
	Universele plaat + rooster en 2 springvormen *** (antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	1+3		160	80-90



* Verhoog de kooktijd met 5 minuten als u op de conventionele stand kookt met behulp van glazen ovengerei (Ø 26 cm).

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

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



2. Grillen

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

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Tosti's van witbrood	Rooster	5		270 (Max)	1-2
Hamburgers * (12 stuks)	Inzetstuk voor rooster en universele plaat (voor opvangen van vet)	4 1		270 (Max)	1 ^e 15-18 2 ^e 5-8

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

3. Roosteren

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Hele kip * 1,3-1,5 kg	Inzetstuk voor rooster en universele plaat (voor opvangen van vet)	3 1		200	60-75
Hele kip * 1,5-1,7 kg	Inzetstuk voor rooster en universele plaat (voor opvangen van vet)	3 1		200	70-85

* Halverwege de bereidingstijd omkeren.

Slim koken

Verzameling veelgemaakte recepten voor Automatisch koken

Aardappelgratin

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

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

Groentegratin

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

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

Lasagne

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

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

Appeltaart

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

Aanwijzingen

Zeef de bloem met het zout boven een grote schaal. Zeef de basterdsuiker en vanillesuiker erbij. Snijd met twee messen de boter in kleine blokjes door de bloem. Voeg 3/4 van het geklopte ei toe. Kneed alle ingrediënten in de keukenmachine tot er een kruimelige massa ontstaat. Vorm het deeg met uw handen tot een bal. Wikkel dit in vershoudfolie en leg het ongeveer 30 minuten in de koelkast.

Vet de springvorm (24-26 cm doorsnede) in en bestuif het oppervlak met bloem. Rol 3/4 van het deeg uit tot 5 mm dikte. Plaats het in de vorm (bodem en zijkanten).

Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Snijd ze in blokjes van ongeveer 3/4 x 3/4 cm. Bestrooi de appels met citroensap en meng goed. Was en droog de krenten en rozijnen. Voeg suiker, kaneel, rozijnen en krenten toe. Meng het geheel goed door elkaar en besprenkel de deegbodem met paneermeel. Licht aandrukken.

Rol de rest van het deeg uit. Snijd het deeg in reepjes en leg ze kruislings over de vulling. Kwast de taart gelijkmatig in met de rest van het geklopte ei.

Quiche Lorraine

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

Aanwijzingen

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

Vruchtenvlaai

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

Aanwijzingen

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

Slim koken

Zelfgemaakte pizza

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

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

Geroosterd rundvlees

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

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

Geroosterde gekruide lamskoteletjes

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

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

Varkensriblappen

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

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

Onderhoud

Reinigen

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

⚠ WAARSCHUWING

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

Binnenzijde van de oven

- Voor het schoonmaken van de binnenzijde van de oven gebruikt u een doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje.
- Maak de afsluitstrippen niet met de hand schoon.
- Gebruik standaardovenreinigingsmiddelen om beschadiging van de geëmailleerde oppervlakken van de oven te voorkomen.
- Om hardnekkig vuil te verwijderen, gebruikt u een speciale ovenreiniger.
- Terwijl de temperatuur van de kookruimte in de eerste periode hoger wordt, ziet u wellicht een paar vlekken op het glas van de binnenkant van de deur. Zet de oven uit als dit het geval is en wacht tot deze is afgekoeld. Gebruik dan keukenpapier of een neutraal schoonmaakmiddel met een schone doek om het glas aan de binnenkant af te vegen.

Buitenzijde van de oven

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

Met name rond de handgreep kan gemakkelijk vet en vuil blijven zitten vanwege de hete lucht die uit de oven komt. Maak dus de handgreep schoon nadat u de oven hebt gebruikt.

Accessoires

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

Katalytisch geëmailleerd oppervlak (afhankelijk van het model)

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

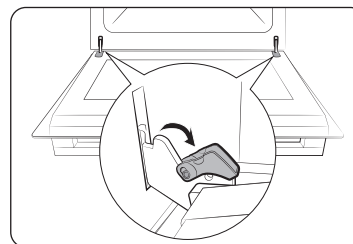
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Reinig de oven van binnen.
3. Selecteerde heteluchtstand met de maximale temperatuur en laat de cyclus gedurende een uur uitvoeren.

Deur

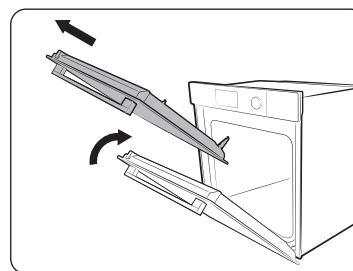
Verwijder de ovendeur niet, behalve om deze te reinigen. Volg deze instructies om de deur voor reiniging te verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING

De ovendeur is zwaar.

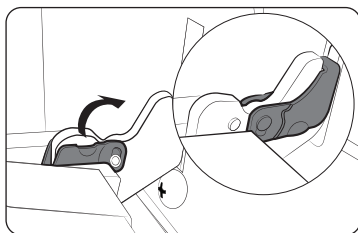


1. Open de kleur en klap de clipjes bij beide scharnieren open.



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

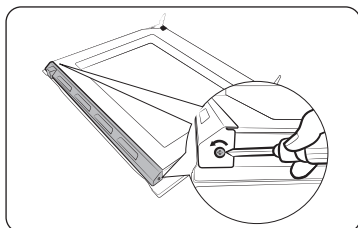
Onderhoud



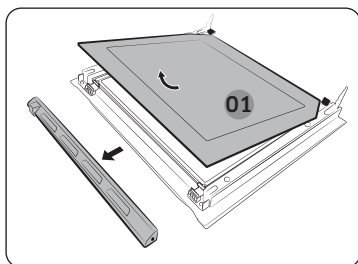
4. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de deur weer terug te plaatsen. Zorg dat de clipjes aan beide kanten in de scharnieren hangen.

Ovendeurglas

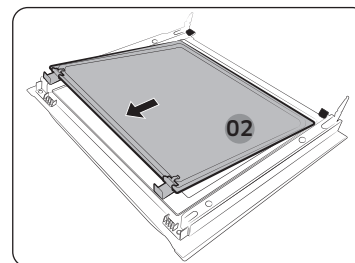
Afhankelijk van het model is de oven deur voorzien van 3 tot 4 tegen elkaar geplaatste glasplaten. Verwijder het deurglas niet, behalve om dit te reinigen. Volg deze instructies om het deurglas voor reiniging te verwijderen.



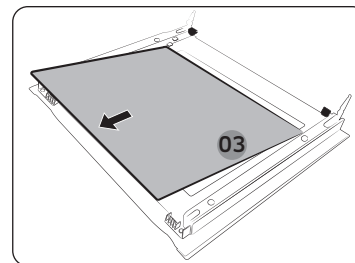
1. Verwijder met een schroevendraaier de schroeven links- en rechtsonder.



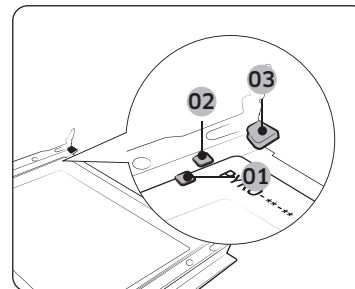
2. Verwijder de afdekkingen in de aangegeven richting.
3. Verwijder de eerste plaat van de deur.



4. Verwijder de tweede plaat in de aangegeven richting van de deur.



5. Verwijder de derde plaat in de aangegeven richting van de deur.
6. Reinig het glas met zeepwater en een schone doek.

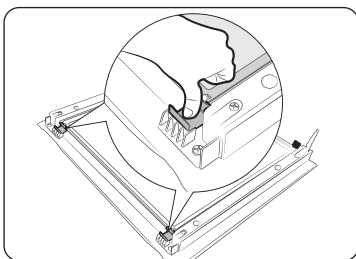


7. Plaats wanneer u klaar bent de platen als volgt weer terug:
 - Bekijk de afbeelding en zoek de scharnieren. Plaats plaat nummer 3 onder steunclip 1, plaat nummer 2 tussen steunclip 1 en 2, en plaat nummer 1 in steunclip 3 in deze volgorde. Zorg ervoor dat de bedrukte kant van de platen naar binnen is gekeerd.

⚠ LET OP

Zoek naar het "PYRO"-merk op de hoek van elk blad om de juiste zijde van het blad te herkennen.
Juiste richting: PYRO-***
Onjuiste richting: **--*-ORYP

- 01 Steunclip 1
- 02 Steunclip 2
- 03 Steunclip 3

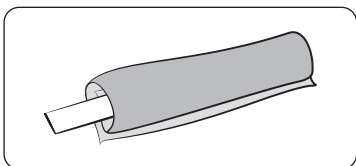


8. Druk de glasclips na plaatsing van plaat 2 naar beneden en controleer of ze de glasplaat goed vastzetten.
9. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de afdekkingen weer terug te plaatsen.

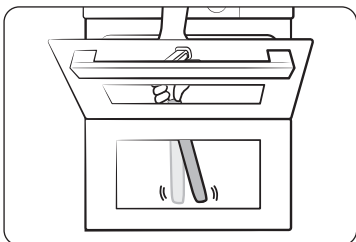
⚠ WAARSCHUWING

Zorg dat u het glas weer goed terugplaatst, om weglekken van warmte te voorkomen.

Dubbele deur (alleen bepaalde modellen)



1. Bind de natte doek aan de stok.

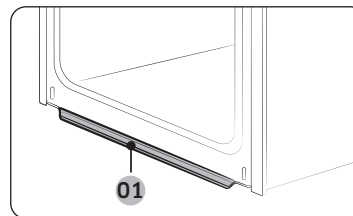


2. Leg het op de handdoek onder de deur.
3. Reinig de deur.
4. Breng schoonmaakmiddel op de doek aan en reinig opnieuw.
5. Veeg met de droge doek het vocht en luchtballen weg.

⚠ LET OP

Maak de deur niet los voor het reinigen.

Wateropvangbak



01 Wateropvangbak

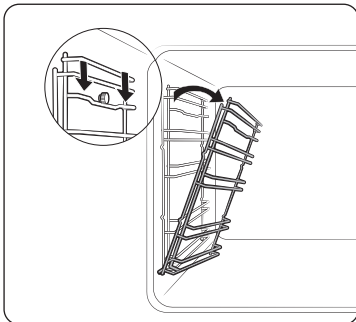
De wateropvangbak verzamelt niet alleen overtollig vocht maar ook voedselresten. De wateropvangbak kan niet worden verwijderd. Veeg water van de wateropvangbak af wanneer de oven afkoelt na een bereiding.

⚠ WAARSCHUWING

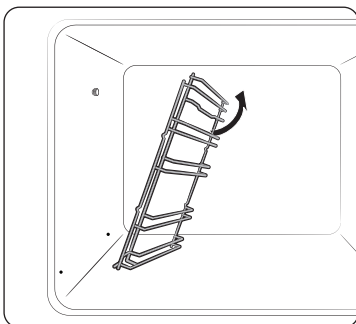
Als u een waterlek van de wateropvangbak tegenkomt, dient u contact op te nemen met een plaatselijke servicecentrum van Samsung.

Onderhoud

Zijgeleiders (alleen bepaalde modellen)



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



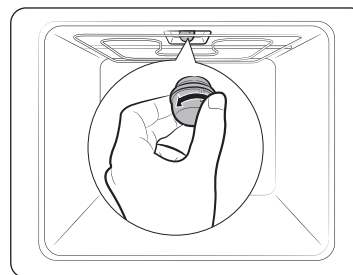
2. Trek de onderkant van de linkerzijgeleider los.
3. Verwijder de rechterzijgeleider op dezelfde manier.
4. Reinig beide zijgeleiders.
5. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de zijgeleiders weer terug te plaatsen.

OPMERKING

De oven werkt ook zonder zijgeleiders en platen/roosters.

Vervanging

Lamp

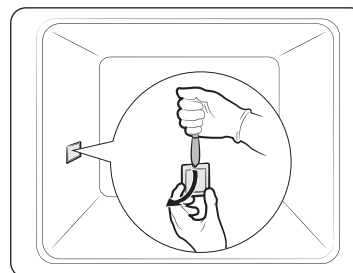


1. Verwijder het glazen dekseltje door dit linksom te draaien.
2. Vervang de ovenlamp.
3. Reinig het glazen dekseltje.
4. Voer wanneer u klaar bent stap 1 in omgekeerde volgorde uit om het glazen dekseltje weer terug te plaatsen.

WAARSCHUWING

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

Lamp aan zijkant van de oven



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

Probleemoplossing

Controlepunten

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

Probleem	Oorzaak	Actie
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	• Als er ongerechtigdheden tussen de toetsen zitten	• Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
	• Aanraakmodel: als er vocht op de buitenkant zit	• Verwijder het vocht en probeer het opnieuw.
	• Als de vergrendeling is ingeschakeld	• Controleer of de vergrendeling is ingeschakeld.
De tijd wordt niet weergegeven.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.
De oven werkt niet.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.
De oven stopt tijdens het gebruik.	• Als deze niet meer op het stopcontact is aangesloten	• Sluit de oven weer op het stopcontact aan.
De stroom wordt onderbroken tijdens het gebruik.	• Als de bereiding veel tijd in beslag neemt	• Laat de oven na een langdurige bereiding afkoelen.
	• Als de koelventilator niet werkt	• Luister of u de koelventilator hoort.
	• Als de oven op een plek zonder goede ventilatie is geïnstalleerd	• Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	• Bij gebruik van diverse stekkers in dezelfde contactdoos	• Gebruik één stekker.

Probleem	Oorzaak	Actie
De oven krijgt geen stroom.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.
De behuizing van de oven wordt te heet tijdens het bereidingsproces.	• Als de oven op een plek zonder goede ventilatie is geïnstalleerd	• Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
De deur kan niet goed worden geopend.	• Als er voedselresten tussen de deur en de binnenkant blijven zitten	• Reinig de oven goed en open de deur weer.
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	• Als de lamp aan gaat en weer uit	• De lamp gaat na een bepaalde tijd automatisch uit om energie te besparen. U kunt deze weer inschakelen door op de ovenlichtknop te drukken.
	• Als er tijdens de bereiding verontreinigingen op de lamp komen	• Reinig de oven van binnen en controleer dit.
Elektrische schok treedt op in de oven.	• Als de stroom niet goed is geaard • Als u een ongeaard stopcontact gebruikt	• Controleer of de stroomtoevoer goed is geaard.

Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
Er druppelt water.	<ul style="list-style-type: none"> Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit is geen defect aan het product. 	<ul style="list-style-type: none"> Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
Er komt stoom door een kier in de deur.		
Er is water in de oven achtergebleven.		
De helderheid in de oven varieert.	<ul style="list-style-type: none"> De helderheid verandert afhankelijk van de veranderingen in afgegeven vermogen. 	<ul style="list-style-type: none"> Veranderingen in afgegeven vermogen tijdens de bereiding zijn geen defect, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	<ul style="list-style-type: none"> De ventilator draait automatisch gedurende een bepaalde tijd om de binnenkant van de oven te ventileren. 	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
De oven verwarmt niet.	<ul style="list-style-type: none"> Als de deur open is 	<ul style="list-style-type: none"> Sluit de deur en start opnieuw.
	<ul style="list-style-type: none"> Als de bedieningselementen van de oven niet goed zijn ingesteld 	<ul style="list-style-type: none"> Raadpleeg het hoofdstuk over de ovenbediening en reset de oven.
	<ul style="list-style-type: none"> Als de stop in de woning is doorgeslagen of de aardlekschakelaar is omgegaan. 	<ul style="list-style-type: none"> Vervang de stop of zet de aardlekschakelaar weer terug. Als dit herhaaldelijk gebeurt, belt u een bevoegde elektricien.

Probleem	Oorzaak	Actie
Er komt rook uit het apparaat wanneer deze is ingeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"> Tijdens de eerste werking 	<ul style="list-style-type: none"> Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, kan er rook van de verwarming komen. Dit is geen defect en nadat u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, zou dit niet meer moeten voorkomen.
	<ul style="list-style-type: none"> Als er voedsel op een verwarmingselement aanwezig is 	<ul style="list-style-type: none"> Laat de oven voldoende afkoelen en verwijder het voedsel van het verwarmingselement.
Ik ruik een brandlucht of plasticlucht wanneer ik de oven gebruik.	<ul style="list-style-type: none"> Bij gebruik van plastic bakjes of andere bakjes die niet hittebestendig zijn 	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik glazen gerei dat tegen hoge temperaturen bestand is.
De oven verwarmt niet naar behoren.	<ul style="list-style-type: none"> Als de deur tijdens de bereiding vaak wordt geopend 	<ul style="list-style-type: none"> Open de deur zo weinig mogelijk en alleen om onderdelen van het gerecht om te keren. Als de deur regelmatig wordt geopend, zakt de interne temperatuur en dit kan van invloed zijn op het resultaat van de bereiding.
De oven is warm tijdens pyroreiniging.	<ul style="list-style-type: none"> Dit komt omdat bij pyroreiniging gebruik wordt gemaakt van hoge temperaturen. 	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.

Probleem	Oorzaak	Actie
Er is een brandlucht tijdens pyroreiniging.	<ul style="list-style-type: none"> Bij pyroreiniging wordt er van hoge temperaturen gebruikgemaakt, dus u ruikt wellicht brandende etensresten. 	<ul style="list-style-type: none"> Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
Reinigen met stoom werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> Dit komt omdat de temperatuur te hoog is. 	<ul style="list-style-type: none"> Laat de oven afkoelen en probeer het dan opnieuw.
Dubbele-bereidingsstand werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> Als de verdeelplaat niet goed is geplaatst 	<ul style="list-style-type: none"> Plaats de verdeelplaat correct en gebruik deze.
Enkele-bereidingsstand werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> Als de verdeelplaat in de oven wordt geplaatst. 	<ul style="list-style-type: none"> Haal de verdeelplaat eruit en gebruik deze.

Informatiecodes

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

Code	Betekenis	Actie	
C-d1	Problemen met de deurvergrendeling	Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.	
C-20	Problemen met de sensor		
C-21			
C-22			
C-23			
C-F1	Komt alleen voor tijdens lezen/schrijven van/naar de EEPROM		
C-70	Aan stoom gerelateerde problemen	Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.	
C-72			
C-F0	Als er geen communicatie is tussen de hoofd-PCB en de sub-PCB		
C-F2	Doet zich voor wanneer er een communicatieprobleem is tussen de aanraak-IC <-> hoofd- of sub-micom		
C-d0	<p>Probleem met een toets</p> <p>Doet zich voor als een toets wordt ingedrukt en gedurende een bepaalde tijd wordt vastgehouden.</p>		Reinig de toetsen en zorg dat er zich geen water op of rond de toetsen bevindt. Zet de oven uit en probeer het opnieuw. Als het probleem desondanks aanhoudt, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.

Probleemoplossing

Code	Betekenis	Actie
-dC-	Als de verdeelplaat tijdens het koken in de dubbele-bereidingsstand wordt verwijderd. Als de verdeelplaat tijdens het koken in de dubbele-bereidingsstand wordt geplaatst.	De verdeelplaat mag tijdens het koken in de dubbele-bereidingsstand niet worden verwijderd. Zet de oven uit en start deze opnieuw. Als het probleem aanhoudt, schakelt u alle stroom gedurende 30 seconden of langer uit en sluit u de stroom daarna weer aan. Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleegt u een servicecentrum.
S-01	Veiligheidsuitschakeling De oven bleef gedurende lange tijd aanstaan op de ingestelde temperatuur. <ul style="list-style-type: none">• Lager dan 100 °C gedurende 16 uur• Van 105 °C tot 240 °C gedurende 8 uur• Van 245 °C tot maximaal 4 uur	Dit is geen systeemstoring. Zet de oven uit en verwijder het voedsel. Probeer het opnieuw normaal.

Technische specificaties

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

Aansluitingsvoltage		230-240 V ~ 50 Hz
Maximaal uitgangsvermogen		3650-3950 W
Afmetingen (B x H x D)	Hoofdeenheid	595 x 596 x 570 mm
	Inbouw	560 x 579 x 549 mm
Volume		76 liter

* Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse <G>.

Productinformatieblad

SAMSUNG	SAMSUNG		
Model-id	NV7B564****, NV7B565****, NV7B566****, NV7B567****, NV7B568****, NV7B564**C, NV7B566**C, NV7B568**C, NV7B574****, NV7B575****, NV7B576****, NV7B577****, NV7B578****		
Energie-efficiëntie-index per bakruimte (EEI <small>(cavity)</small>)	81,6		
Energie-efficiëntieklasse per compartiment	A+		
Vereist energieverbruik (stroom) voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een conventionele stand per bakruimte (elektrische eindenergie) (EC <small>elektrische bakruimte</small>)	1,05 kWh/cyclus		
Vereist energieverbruik voor het verwarmen van een standaardhoeveelheid in een bakruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus bij een geforceerde ventilatorstand per bakruimte (elektrische eindenergie) (EC <small>elektrische bakruimte</small>)	0,71 kWh/cyclus		
Aantal compartimenten	1		
Warmtebron per compartiment (elektriciteit of gas)	elektriciteit		
Volume per compartiment (V)	76 L		
Type oven	Inbouw		
Gewicht van het apparaat (m)	NV7B564****: 33,4kg NV7B565****: 38,4kg NV7B566****: 35,6kg NV7B567****: 40,6kg NV7B568****: 35,6kg	NV7B564**C: 35,4kg NV7B566**C: 37,6kg NV7B568**C: 37,6kg	NV7B574****: 36,9kg NV7B575****: 40,9kg NV7B576****: 39,1kg NV7B577****: 43,1kg NV7B578****: 39,1kg

Gegevens bepaald in overeenstemming met standaard EN 60350-1, EN 50564, Commissieverordeningen (EU) Nr. 65/2014 en (EU) Nr. 66/2014 en Verordening (EG) Nr. 1275/2008.

Algemeel stroomverbruik in stand-bystand (W) (Alle netwerkpoorten op stand "aan")		1,9 W
Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)		20 min
Wi-Fi	Energieverbruik in stand-bystand (W)	1,9 W
	Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)	20 min
Uitstand	Energieverbruik	0,5 W
	Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)	30 min

Tips voor energiebesparing

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

OPMERKING

Hierbij verklaart Samsung dat deze radioapparatuur voldoet aan de bepalingen van Richtlijn 2014/53/EU en de relevante wettelijke vereisten in het VK.

De volledige tekst van deze conformiteitsverklaring voor de EU en het VK is beschikbaar op het volgende internetadres: De officiële Conformiteitsverklaring is te vinden op <http://www.samsung.com>. Ga daarvoor naar Support > Search Product Support en geef de modelnaam op.

	Frequentiebereik	Zendervermogen (Max.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Bijlage

Aankondiging met betrekking tot open source

De in dit product geleverde software bevat opensourcesoftware.

Via deze URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 kunt u informatie vinden over de opensourcelicentie die verband houdt met dit product.



Memo

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

