

Inbouwoven

Installatie- en gebruikershandleiding

NV7B411*** / NV7B412*** / NV7B413*** / NV7B414*** /
NV7B415*** / NV7B411**C* / NV7B412**C* / NV7B414**C*



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

Aansluiting op het lichtnet 7

Installatie in een kast 8

Voor u begint 10

Eerste instelling 10

Nieuwe-ovengeur 10

Slim veiligheidsmechanisme 10

Zacht sluitende deur (alleen bepaalde modellen) 11

Accessoires 11

Mechanische vergrendeling (alleen van toepassing zijnde modellen) 12

Gebruik 13

Bedieningspaneel 13

Algemene instellingen 14

Bereidingsstanden (behalve voor grill) 17

Bereidingsstanden (Grill) 18

Het bereidingsproces stoppen 20

Speciale functie 20

Natuurlijke stoom (alleen bepaalde modellen) 21

Automatisch bereiden 22

Reinigen 22

Timer 24

Geluid aan/uit 24

Wi-Fi aan/uit 24

Slim koken 25

Handmatige bereiding 25

Programma's voor automatisch koken 28

Voorbeeldgerechten 30

Verzameling veelgemaakte recepten voor automatisch koken 31

Onderhoud 34

Reinigen 34

Vervanging 37

Probleemoplossing 38

Controlepunten 38

Informatiecodes 40

Technische specificaties 41

Bijlage 41

Productinformatieblad 41

Aankondiging met betrekking tot open source 42

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.

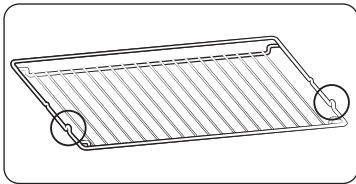
Om oververhitting te voorkomen, mag u dit apparaat niet achter een decoratieve kastdeur installeren.

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 elektricien.

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

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

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

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

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

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

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

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

Deze oven is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

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

Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.

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

Wees voorzichtig met het openen van de 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 milieuverbindenissen 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

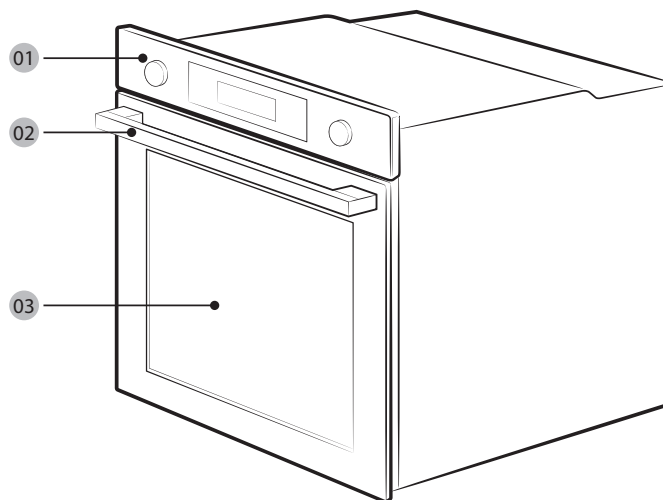
Dit product is bedoelt voor inbouwtoepassingen.

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 Deur

Accessoires

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



Rooster



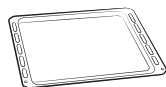
Roosterinzetstuk *



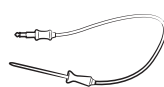
Bakplaat *



Universele plaat *



Extra diepe plaat *



Vleessonde *



Stoomplaat *

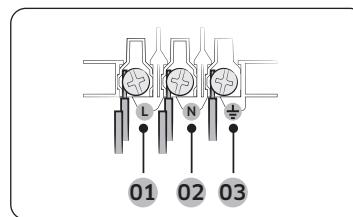


2 schroeven (M4 L25)

OPMERKING

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

Aansluiting op het lichtnet



01 BRUIN of ZWART

02 BLAUW of WIT

03 GEEL/GROEN

Sluit de oven op een stopcontact aan. Als er vanwege de beperkingen met de toegestane stroomsterkte geen stopcontact beschikbaar is, gebruikt u een meerpolaire werkschakelaar (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 moet worden geaard. Sluit als eerste de geel/groene draad aan (aarddraden). Deze moet 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

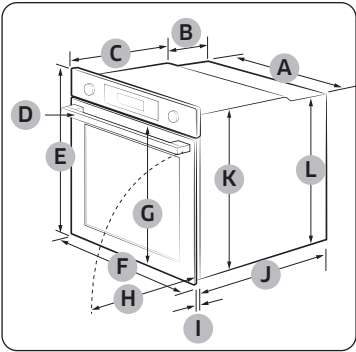
Zorg dat er tijdens de installatie niet op de snoeren wordt getrapt of dat deze worden verdraaid en houd ze uit de buurt van onderdelen van de oven die hitte uitstralen.

Installatie

Installatie in een kast

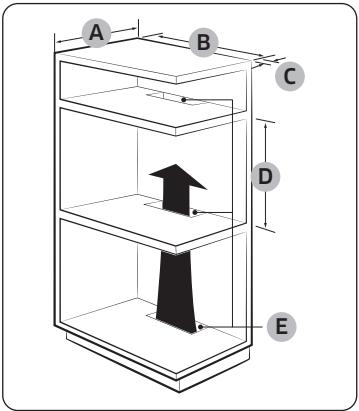
Indien de oven in een inbouwkast wordt geïnstalleerd, moeten de plastic oppervlakken en klevende delen van de kast bestand zijn tegen temperaturen tot 90 °C. Samsung is niet verantwoordelijk voor schade aan het meubel door de warmteafgifte van de oven. De oven moet voldoende zijn geventileerd. Voor ventilatie 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

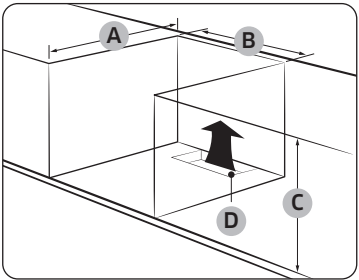


Inbouwkast (mm)

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.

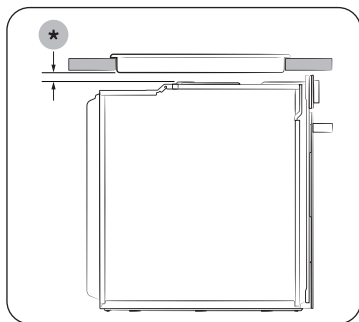


Gootsteenkast (mm)

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

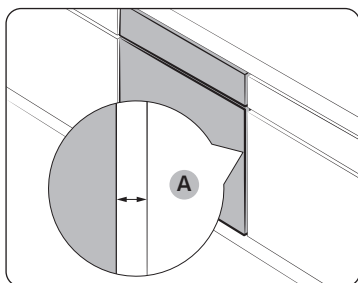
OPMERKING

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

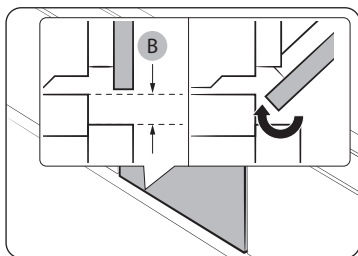


Installeren met een kookplaat
Om een kookplaat bovenop de oven te installeren, controleert u de installatiegids van de kookplaat op de benodigde installatieruimte (*).

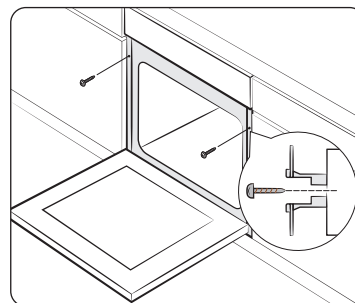
De oven monteren



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 zijkanalen.

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, ontkoppel dan eerst de stroomtoevoer en verwijder 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 aanzet, verschijnt de standaardtijd "12:00" op het display, waarbij de urenaanduiding ("12") knippert. Volg onderstaande stappen om de juiste tijd in te stellen.



1. Draai de instelknop (knop aan rechterzijde), terwijl de urenaanduiding knippert, om het uur in te stellen en druk dan op **OK** om naar de minutenaanduiding te gaan.



2. Draai de instelknop, terwijl de minutenaanduiding knippert, om de minuten in te stellen en druk dan op **OK**.



Voor het wijzigen van de tijd na deze eerste instelling, moet de knop  3 seconden lang worden ingedrukt en volg dan de stappen hierboven.

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.

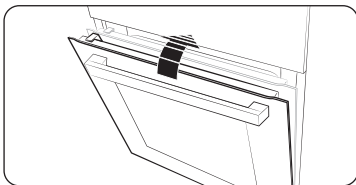
Slim veiligheidsmechanisme

Als u de deur opent terwijl de oven werkt, 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 (allen 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.

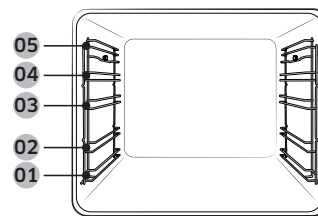
(Beschikbaarheid van deze functie hangt af van het model oven.)



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

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.

Voor u begint

Basisgebruik

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

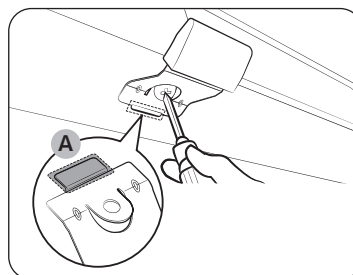
Rooster	Het rooster is bedoeld voor grillen en roosteren. Plaats het rooster met de uitstekende delen (stoppers aan beide kanten) naar voren.
Roosterinzetstuk *	Het roosterinzetstuk wordt in combinatie met de plaat gebruikt om te voorkomen dat vocht op de bodem van de oven druipt.
Bakplaat *	De bakplaat (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.
Vleessonde *	Met de vleessonde wordt de inwendige temperatuur van het vlees gemeten. Gebruik alleen de vleessonde die bij de oven is geleverd.
Telescooprails *	Gebruik de telescooprails om de plaat als volgt naar binnen te schuiven: 1. Trek de rails uit de oven. 2. Zet de plaat op de rails en schuif deze weer in de oven. 3. Sluit de oven deur.
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.

OPMERKING

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

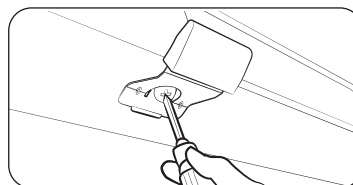
Mechanische vergrendeling (alleen van toepassing zijnde modellen)

Installatie



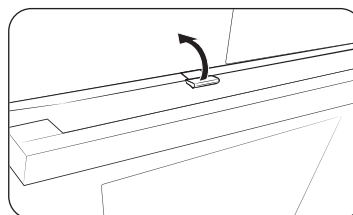
1. Steek het dunne gedeelte **(A)** van de mechanische vergrendeling in de overeenkomende sleuf van de vergrendelingshendel, zoals aangegeven.
2. Draai de schroef op de vergrendelingshendel aan.

Verwijderen



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

Vergrendelen/ontgrendelen

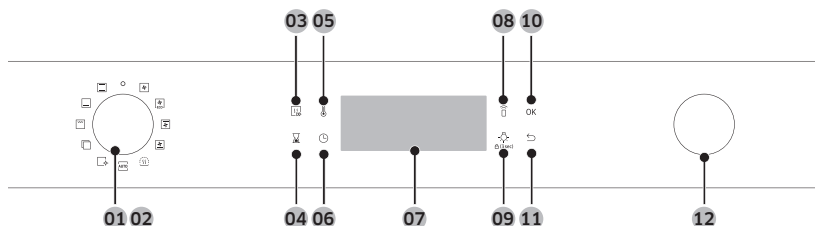


- U opent de deur door de vergrendelingshendel enigszins op te tillen en de deur te ontgrendelen. Open vervolgens de deur.
- U vergrendelt de deur door deze te sluiten. De mechanische vergrendeling vergrendelt de deur automatisch.

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	Draai links/rechts om de oven aan/uit te zetten.
02 Functiekeuzeknop	Draai de knop links/rechts om een bereidingsstand of functie te selecteren.
03 Snel voorverwarmen	Met snel voorverwarmen wordt de oven snel tot een ingestelde temperatuur verwarmd. • Zet de optie Snel Voorverwarmen aan of uit door aan te raken. • Alleen beschikbaar in de enkelvoudige stand. (Hete lucht, conventioneel, bovenverwarming + hete lucht, onderverwarming + hete lucht) • Uitgeschakeld bij ingestelde temperaturen van minder dan 100 °C.
04 Timer	Helpt bij het controleren van de tijd of de bereidingsduur bij het koken.
05 Temperatuur	Voor het instellen van de temperatuur.
06 Bereidingstijd	Voor het instellen van de bereidingstijd.
07 Display	Geeft de benodigde informatie over de gekozen stand of de huidige instellingen.
08 Smart Control	Druk 3 seconden om de Smart Control functie in/uit te schakelen.

09 Ovenlicht (Kinderslot)	Druk hierop om de binnenverlichting in of uit te schakelen. Het ovenlicht gaat automatisch aan als de deur open is of als de oven begint te werken. Om stroom te besparen gaat het automatisch uit na een bepaalde tijd waarin er niets is gebeurd. Kinderslot: Ter voorkoming van ongelukken blokkeert het kinderslot alle bedieningselementen. Houd 3 seconden lang ingedrukt om in te schakelen of houd weer 3 seconden lang ingedrukt om de vergrendeling van het bedieningspaneel uit te schakelen.
10 OK	Druk hierop om de instellingen te bevestigen.
11 Terug	Annuleer de huidige instellingen en ga terug naar de standaardinstellingen.
12 Instelknop	Gebruik de instelknop om: • De bereidingstijd of temperatuur in te stellen. • Een onderdeel van hoofdmenu's te kiezen: reinigen, automatisch koken, speciale functie of grill. • Een portie te kiezen voor Programma's voor automatisch koken.

OPMERKING

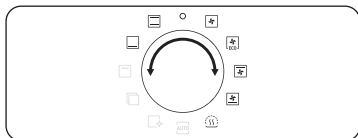
Als u op het display tikt terwijl u plastic handschoenen of ovenwanten draagt, functioneert het display mogelijk niet naar behoren.

Gebruik

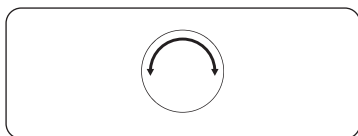
Algemene instellingen

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

Temperatuur



1. Draai de keuzeknop om een stand of functie te kiezen. De standaardtemperatuur van de keuze wordt weergegeven.



2. Draai de instelknop om de gewenste temperatuur te selecteren.

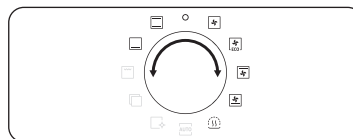


3. Druk op **OK** om de wijzigingen te bevestigen.

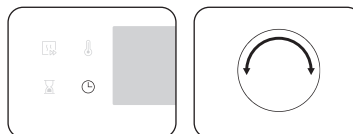
OPMERKING

- U wijzigt de ingestelde temperatuur door op de toets te drukken en bovenstaande stappen te volgen.
- 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.

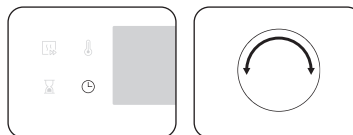
Bereidingstijd



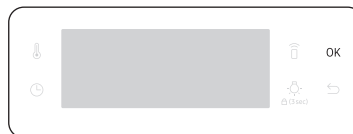
1. Draai de keuzeknop om een stand of functie te kiezen.



2. Druk op de toets en draai dan de instelknop voor het instellen van de gewenste tijd van maximaal 23 uur en 59 minuten.



3. U kunt ok de eindtijd van de bereiding tot een gewenst punt uitstellen. Druk op de toets en gebruik de instelknop om een eindpunt in te stellen. Zie **Uitgesteld einde** voor meer informatie.

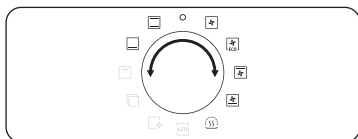


4. Druk op **OK** om de wijzigingen te bevestigen.

OPMERKING

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

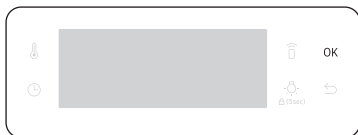
Eindtijd



1. Draai de keuzeknop om een stand of functie te kiezen.



2. Druk tweemaal op en draai de instelknop om de gewenste eindtijd in te stellen.



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

OPMERKING

- Het instellen van een eindtijd is niet vereist. In dit geval begint de oven te werken op de ingestelde temperaturen zonder tijdinformatie en moet u de oven handmatig stopzetten zodra de bereiding klaar is.
- U wijzigt de eindtijd door tweemaal op te drukken en bovenstaande stappen te volgen.

Uitgesteld einde

Uitgesteld einde is ontwikkeld voor comfortabeler koken.

Mogelijkheid 1

Stel dat u om 14:00 uur een recept van één uur kiest en u wilt dat de oven om 18:00 uur klaar is met de bereiding. Om deze eindtijd in te stellen, wijzigt u de tijd van Klaar om naar 18:00 uur. De oven begint, zoals ingesteld, met de bereiding om 17:00 uur en eindigt om 18:00 uur.

Huidige tijd: 14:00 uur Stel de bereidingstijd in: 1 uur Stel de tijd voor Uitgesteld einde in: 18:00 uur

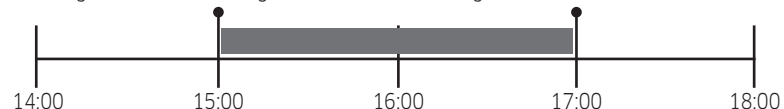
De oven begint met de bereiding om 17:00 uur en eindigt automatisch om 18:00 uur.



Mogelijkheid 2

Huidige tijd: 14:00 uur Stel de bereidingstijd in: 2 uur Stel de tijd voor Uitgesteld einde in: 17:00 uur

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



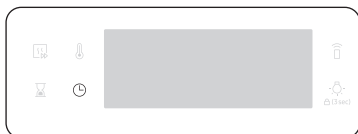
LET OP

Laat bereid voedsel niet te lang in de oven staan. Het voedsel kan bederven.

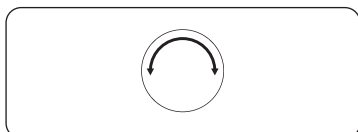
Gebruik

De bereidingstijd verwijderen

U kunt de bereidingstijd verwijderen. Dit is handig als u de oven op elk gewenst moment in het proces handmatig wilt stoppen.



1. Druk terwijl de oven bezig is op de toets om de standaardbereidingstijd weer te geven.



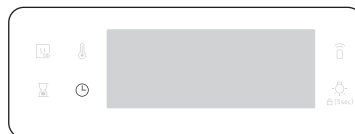
2. Draai de instelknop om de bereidingstijd op "0:00" in te stellen. Of druk gewoon op .



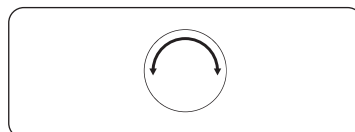
3. Druk op **OK**.

De eindtijd verwijderen

U kunt de eindtijd verwijderen. Dit is handig als u de oven op elk gewenst moment in het proces handmatig wilt stoppen.



1. Druk terwijl de oven bezig is tweemaal op om de ingestelde eindtijd weer te geven.

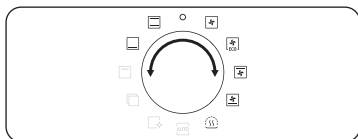


2. Draai de instelknop om de eindtijd op de huidige tijd in te stellen. Of druk gewoon op .

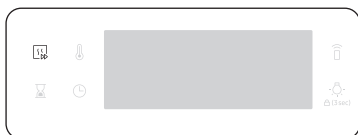


3. Druk op **OK**.

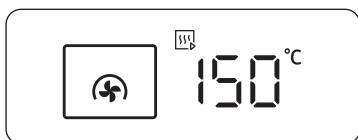
Bereidingsstanden (behalve voor grill)



1. Draai de keuzeknop om een bereidingsstand te selecteren.
2. Stel de bereidingstijd en/of de temperatuur in indien nodig. Zie paragraaf **Algemene instellingen** voor details.



3. U kunt ook de oven snel voorverwarmen. Druk hiervoor op de toets en stel de doeltemperatuur in. De overeenkomstige aanduiding verschijnt op het display.



De oven begint met voorverwarmen met icoontje 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 Slim koken anders wordt vermeld.

OPMERKING

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

Bereidingsstanden (behalve voor grill)

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)
	Hete lucht	* 30-250	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.	
	Bovenverwarming + hete lucht	* 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	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	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 bruinen.	

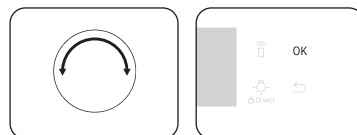
Gebruik

Stand	Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)
 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.	
 Warm houden	40-100	60
	Gebruik dit alleen om gerechten warm te houden die zojuist zijn bereid.	

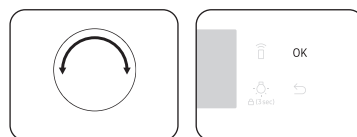
Bereidingsstanden (Grill)



1. Draai de keuzeknop om  te selecteren.



2. Gebruik de instelknop om te kiezen voor **Grote grill (G 1)** of **Eco-grill (G 2)** of **Ventilatorgrill (G 3)** en druk dan op **OK**.



3. Gebruik de instelknop om de temperatuur in te stellen en druk dan op **OK**.

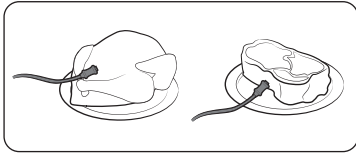
Bereidingsstanden (grill)

Stand	Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)
G 1	100-270	220
	De grote grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor het bruinen van de bovenkant van gerechten (bijvoorbeeld vlees, lasagne of gegratineerde gerechten).	
G 2	100-270	220
	De kleine grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor gerechten waarvoor minder hitte nodig is, zoals vis en gevulde stokbroodjes.	
G 3	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.	

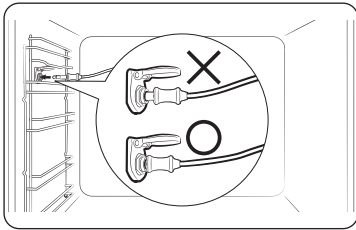
Koken met de vleessonde (alleen van toepassing zijnde modellen)

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.

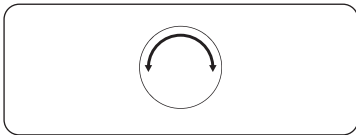
- Gebruik alleen de vleessonde die bij de oven is geleverd.
- Het is niet mogelijk om de bereidingstijd in te stellen als de vleessonde is aangesloten.



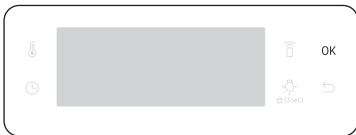
1. Kies in het functiepaneel een bereidingsstand en temperatuur.
2. Steek de punt van de vleessonde in het midden van het te bereiden vlees. Zorg dat het rubber handvat niet in het vlees steekt.



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. Druk opnieuw op de toets  en draai de instelknop (knop aan de rechterkant) om de gewenste interne temperatuur voor het vlees in te stellen.



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

⚠ WAARSCHUWING in verband met acrylamide

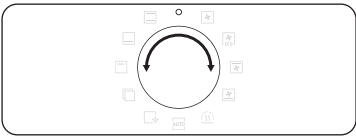
- Gebruik de vleessonde niet samen met het spitaccessoire, om beschadiging te voorkomen.
- Wanneer de bereiding klaar is, is de vleessonde zeer heet. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen, om brandwonden te voorkomen.

📖 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 knippen. Verwijder de vleessonde direct wanneer u dit bericht ziet.

Gebruik

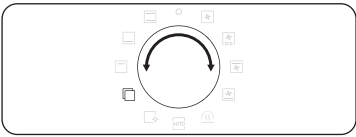
Het bereidingsproces stoppen



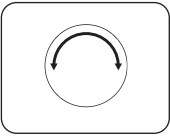
Als de bereiding bezig is, draai dan de functiekeuzeknop op "0". De oven schakelt binnen een paar seconden uit. De oven wacht een paar seconden om te voorkomen dat onjuiste opdrachten van gebruikers worden geaccepteerd, zodat hun keuze kan worden gecorrigeerd.

Speciale functie

Voeg speciale of aanvullende functies toe om uw gerechten optimaal te kunnen bereiden.



1. Draai de keuzeknop om  te selecteren.



2. Draai de instelknop om een functie te kiezen en druk dan op **OK**. De standaardtemperatuur wordt weergegeven.
3. Stel indien nodig de bereidingstemperatuur in. Zie paragraaf **Algemene instellingen** voor details.



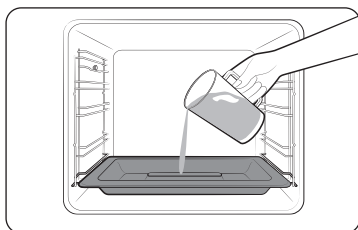
4. Druk op **OK** om de functie te starten.

Stand		Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)	Instructies
F 1	Bord verwarmen	30-80	50	Gebruik dit voor het verwarmen van schotels of ovenschalen.
F 2	Ontdooien	30-60	30	Gebruik deze stand voor het ontdooien van bevroren producten, bakingrediënten, vruchten, taart, room en chocola. De ontdooiingstijd is afhankelijk van het soort product en de grootte en hoeveelheid.

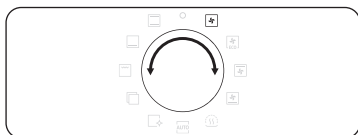
Stand		Temperatuurbereik (°C)	Aanbevolen temperatuur (°C)	Instructies
F 1			60	

Natuurlijke stoom (alleen bepaalde modellen)

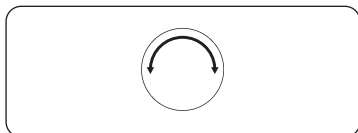
Met natuurlijke stoom kunt u brood bakken dat knapperig aan de buitenkant en vochtig aan de binnenkant is. Voor het beste resultaat adviseren wij u de oven voor te verwarmen.



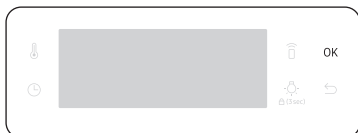
1. Zet de stoomplaat op de bodem van de ovenruimte.
2. Vul de plaat met 250 ml water alleen als de oven koud is.



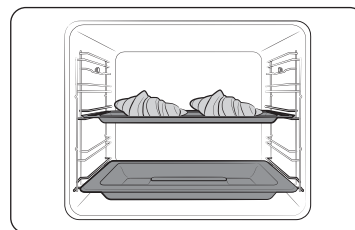
3. Stel de stand **Hete lucht**  in en kies **Natuurlijke stoom** .



4. Draai de instelknop om de temperatuur te selecteren.



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



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

OPMERKING

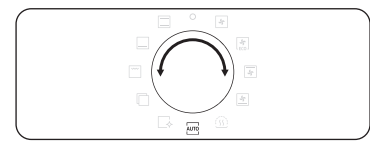
- Vul het water niet bij tijdens het koken of als de oven heet is.
- Wanneer de oven na gebruik van de functie Natuurlijke stoom geheel is afgekoeld, kan met een natte doek de bodem van de ovenruimte worden schoongeveegd.
- Voor het verwijderen van kalkaanslag nadat de oven geruime tijd is gebruikt,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

De **Natuurlijke stoom**  werkt alleen in de stand **Hete lucht** .

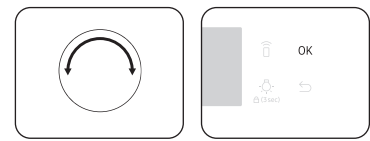
Voedsel	Onderdeel	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Croissants, 4-6 stuks	Universele plaat	3	190	20-25
Appelflap	Universele plaat	3	190	20-25
Koffiekoeken	Universele plaat	3	190	20-30
Broodje	Universele plaat	3	180	20-30
Witbrood	Rooster	2	180	30-40

Automatisch bereiden

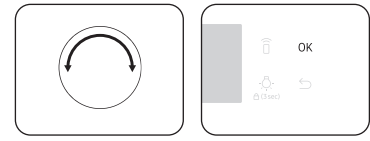
Voor onervaren koks biedt de oven een totaal van 20 automatisch koken recepten. Profiteer van deze functies om tijd te besparen en uw leercurve te verkleinen. De bereidingstijd en -temperatuur worden automatisch ingesteld op basis van het geselecteerde recept.



1. Draai de keuzeknop om **AUTO** te selecteren.



2. Draai de instelknop om een programma te kiezen en druk dan op **OK**.



3. Draai de instelknop om een portiegrootte te selecteren. Het gewichtsbereik is afhankelijk van het programma.
4. Druk op **OK** om de bereiding te starten.

OPMERKING

- In enkele van de opties in **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 dan op **Bereidingstijd** om het automatisch bereiden te starten.
- Zie paragraaf **Programma's voor automatisch 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.

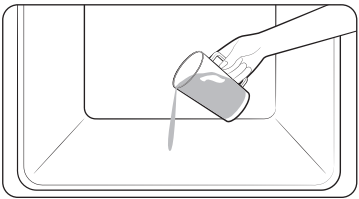
Functie		Instructies
C 1	Stoomreinigen	Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom
C 2	Pyrolytisch *	Pyrolyse is thermisch reinigen op hoge temperatuur. Vettige restanten worden verbrand, zodat handmatig reinigen gemakkelijk is uit te voeren. 1 u 50 min (standaardinstelling) / 2 u 10 min / 2 u 30 min

OPMERKING

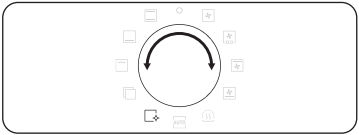
De functie met het sterretje (*) is alleen beschikbaar voor bepaalde modellen.

Stoomreinigen

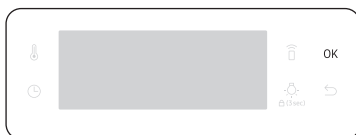
Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom Deze functie bespaart u tijd en de noodzaak voor regelmatig handmatig schoonmaken. De resterende tijd wordt tijdens dit proces op het display weergegeven.



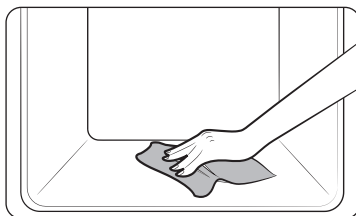
1. Giet 400 ml water op de bodem van de oven en sluit de ovendeur.



2. Draai de keuzeknop om te selecteren.



3. Draai de instelknop om **C 1** te kiezen en druk dan op **OK**.
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

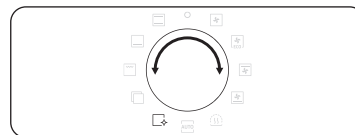
- Als de oven bijvoorbeeld ernstig vervuild is met vet na het roosteren of grillen, wordt aanbevolen dat u met een reinigingsmiddel het hardnekkig vuil handmatig weghaalt voordat u de stoomreinigingsfunctie activeert.
- Laat de ovendeur openstaan wanneer de cyclus is voltooid. Dit is nodig om het emailen 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.

Pyrolytisch

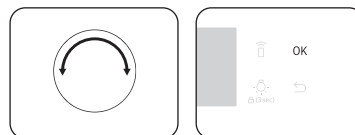
Pyrolyse is thermisch reinigen op hoge temperatuur. Vettige restanten worden verbrand, zodat handmatig reinigen gemakkelijk is uit te voeren.

📖 OPMERKING

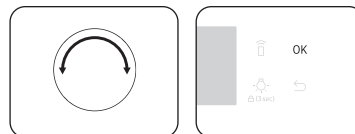
De functie Pyrolytisch is alleen beschikbaar voor bepaalde modellen.



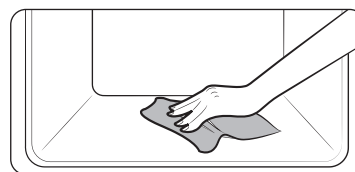
1. Verwijder alle accessoires, met inbegrip van de zijgeleiders, en veeg grote ongerechtigeden handmatig uit de oven. Anders zouden deze tijdens de reinigingscyclus vlam kunnen vatten en eventueel tot brand leiden.
2. Draai de keuzeknop om  te selecteren.



3. Draai de instelknop om **C 2** te kiezen en druk dan op **OK**.



4. Draai de instelknop om een van de 3 reinigingstijden te selecteren: 1 u 50 min (standaardinstelling), 2 u 10 min / 2 u 30 min.
5. Druk op **OK** 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

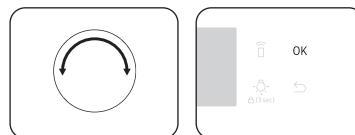
- Nadat de cyclus is gestart, wordt de oven vanbinnen heet. De deur wordt daarom om veiligheidsredenen vergrendeld. Wanneer de cyclus is voltooid en de oven afkoelt, wordt de deur weer ontgrendeld.
- Zorg dat u de oven leeghaalt alvorens deze te reinigen. Accessoires kunnen door de hoge temperaturen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

Timer

De timer helpt bij het controleren van de tijd of de bereidingsduur bij het koken.



1. Druk op .



2. Draai de instelknop om de tijd in te stellen en druk dan op **OK**.
U kunt de tijd tot een maximum van 23 uur en 59 minuten instellen.

📖 OPMERKING

- Wanneer de tijd is verstreken, piept de oven en knippert het bericht "0:00" op het display.
- U kunt op elk moment de timerinstellingen wijzigen.

Geluid aan/uit



1. Om het geluid te dempen, houdt  3 seconden ingedrukt. Vervolgens knippert **1**.
2. Selecteer **1** en druk op **OK**. Draai de instelknop om in te stellen en druk op **OK**.
3. Om het geluid weer in te schakelen, herhaal stap **1**, **2**, stel Uit in en druk op **OK**.

Wi-Fi aan/uit



1. Om de Wi-Fi in te schakelen, houdt  3 seconden ingedrukt. Vervolgens knippert **1**.
2. Selecteer **2** en druk op **OK**. Draai de instelknop om in te stellen en druk op **OK**.
3. Om de Wi-Fi uit te schakelen, herhaal stap **1**, **2**, stel Uit in en druk op **OK**.

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 Slim koken 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 Slim koken 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

Slim koken

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

Roosteren

Voedsel	Onderdeel	Niveau	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
Gevogelte (kip/eend/kalkoen)					
Hele kip 1,2 kg *	Rooster + universele plaat	3 1		205	80-100
Kipdelen	Rooster + universele plaat	3 1		200-220	25-35

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
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	Rooster + universele plaat	3 1		220-230	15-20
Gebakken halve aardappel, 0,5 kg	Rooster + universele plaat	3 1		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.

Grillen

Het is aan te bevelen dat u de oven 5-10 minuten voorverwarmt met de grote grillstand. Halverwege de bereidingstijd omkeren.

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

* Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

Diepvriesmaaltijd

Voedsel	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Diepvriespizza	Rooster	3		200-220	15-25
Diepvriesovenfriet	Universele plaat	3		220-225	20-25
Diepvriesaardappelkroketten	Universele plaat	3		220-230	25-30

Braden

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

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

Slim koken

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	40-60
Ongeschilde aardappelen, 0,4-0,8 kg	Universele plaat	2	190-200	50-70
Worstjes, 0,3-0,5 kg	Rooster + universele plaat	3 1	160-180	15-25
Diepvriesovenfriet, 0,3-0,5 kg	Universele plaat	3	180-200	20-30
Diepvriesaardappelpartjes, 0,3-0,5 kg	Universele plaat	3	190-210	20-30
Visfilets, gebakken, 0,4-0,8 kg	Rooster + universele plaat	3 1	200-220	20-30
Krokante visfilets, gepaneerd, 0,4-0,8 kg	Rooster + universele plaat	3 1	200-220	20-30
Geroosterde lendeblefstuk, 0,8-1,2 kg	Rooster + universele plaat	2 1	180-200	50-70
Gegrilde groente, 0,4-0,6 kg	Universele plaat	3	200-220	20-30

Programma's voor automatisch koken

In de volgende tabel vindt u 20 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 t/m 8, 18 en 19 omvatten voorverwarmen en tonen voortgang van het voorverwarmen. Zet het voedsel in de oven na de pieptoon van het voorverwarmen.

Druk dan op **Bereidingstijd** om het automatisch bereiden te starten.

⚠ WAARSCHUWING

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

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 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.		
A 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.		
A 3	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 midden op het rooster.		
A 4	Appeltaart	1,2-1,4	Rooster	2
		Bereid appeltaart in een ronde metalen springvorm van 24-26 cm. Start het programma en plaats het bakblik na de pieptoon van het voorverwarmen midden op het rooster.		

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 5	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 midden op het rooster.		
A 6	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 het bakblik na de pieptoon van het voorverwarmen midden op het rooster.		
A 7	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 het bakblik na de pieptoon van het voorverwarmen midden op het rooster.		
A 8	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 het bakblik na de pieptoon van het voorverwarmen midden op het rooster.		
A 9	Geroosterd rundvlees	0,9-1,1	Rooster + universele plaat	2
		1,1-1,3		1
		Marineer het rundvlees en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Leg het op het rooster met vette zijde boven.		
A 10	Geroosterde gekruide lamskoteletjes	0,4-0,6	Rooster + universele plaat	4
		0,6-0,8		1
		Marineer de lamskarbonades met kruiden en specerijen en plaats ze op het rooster.		

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 11	Hele kip	0,9-1,1	Rooster + universele plaat	2
		1,1-1,3		1
		Spoel de kip af en maak deze schoon. Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg het met de borstzijde omlaag op het rooster en draai het om wanneer de pieptoon van de oven afgaat.		
A 12	Kippenborst	0,4-0,6	Rooster + universele plaat	4
		0,6-0,8		1
		Marineer de kippenborst en plaats deze op het rooster.		
A 13	Forel	0,3-0,5	Rooster + universele plaat	4
		0,5-0,7		1
		Spoel en reinig de vis en leg ze in zijn geheel op het rooster. Voeg citroensap, zout en kruiden toe in de vis. Snijd het vel met een mes. Bestrijk met olie en zout.		
A 14	Zalmfilet	0,4-0,6	Rooster + universele plaat	4
		0,6-0,8		1
		Spoel en reinig de filets of steaks. Leg de filets met de huid omhoog op het rooster.		
A 15	Gegrilde groente	0,4-0,6	Universele plaat	4
		0,6-0,8		
		Spoel en bereid plakjes courgette, aubergine, paprika, ui en kerstomaatjes. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Gelijkmatic uitspreiden op de plaat.		
A 16	Gebakken halve aardappel	0,6-0,8	Universele plaat	3
		0,8-1,0		
		Snijd grote aardappelen (elk 200 g) in de lengte in twee helften. Met de open kant omhoog op de plaat leggen en insmeren met olijfolie, kruiden en specerijen.		

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Onderdeel	Niveau
A 17	Diepvriesovenfriet	0,3-0,5	Universele plaat	3
		0,5-0,7		
		Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatig over de plaat.		
A 18	Diepvriespizza	0,3-0,6	Rooster	3
		0,6-0,9		
		Plaats de bevroren pizza midden op het rooster. Start het programma en schuif het rooster naar binnen na de pieptoon van het voorverwarmen. De eerste instelling is voor dunnen Italiaanse pizza, de tweede voor dikke panpizza.		
A 19	Zelfgemaakte pizza	0,8-1,0	Universele plaat	2
		1,0-1,2		
		Bereid de zelfgemaakte pizza met gistdeeg en plaats deze op de plaat. Het gewicht is inclusief deeg en topping, zoals saus, groente, ham en kaas. Start het programma en schuif de plaat naar binnen na de pieptoon van het voorverwarmen.		
A 20	Gefermenteerd gistdeeg	0,5-0,6	Rooster	2
		0,7-0,8		
		Bereid het deeg in een kom, dek af met plasticfolie. Plaats in het midden van het rooster. De eerste instelling is voor pizza en cakedeeg, de tweede voor brooddeeg.		

Voorbeeldgerechten

Volgens de norm 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	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Zandtaart	Universele plaat + universele plaat	1+4		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 + 2 springvormen * (Antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	1, 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)	Rooster + universele plaat (voor opvangen van vet)	4 1		270 (max.)	1e 15-18 2e 5-8

* Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

3. Roosteren

Type gerecht	Onderdeel	Niveau	Verwarmingstype	Temp. (°C)	Tijd (min.)
Hele kip *	Rooster + universele plaat (voor opvangen van vet)	3 1		205	80-100

* Op de helft van de bereidingsduur omdraaien.

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.

Slim koken

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, $\frac{1}{2}$ eetlepel zout, 125 g witte basterdsuiker, 8 g vanillesuiker, 175 g koude boter, 1 ei (geklopt)
 - **Vulling:** 750 g stevige hele appels, 1 eetlepel citroensap, 40 g suiker, $\frac{1}{2}$ eetlepel kaneel, 50 g pitloze rozijnen, 2 eetlepels broodkruimels
- Aanwijzingen** Zeef de bloem met het zout boven een grote schaal. Zeef de basterdsuiker en vanillesuiker erbij. Snijd met twee messen de boter in kleine blokjes door de bloem. Voeg $\frac{3}{4}$ van het geklopte ei toe. Kneed alle ingrediënten in de keukenmachine tot er een kruimelige massa ontstaat. Vorm het deeg met uw handen tot een bal. Wikkel dit in vershoudfolie en leg het ongeveer 30 minuten in de koelkast.
Vet de springvorm (24-26 cm doorsnede) in en bestuif het oppervlak met bloem. Rol $\frac{3}{4}$ van het deeg uit tot 5 mm dikte. Plaats het in de vorm (bodem en zijkanten).
Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Snijd ze in blokjes van ongeveer $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Bestrooi de appels met citroensap en meng goed. Was en droog de krenten en rozijnen. Voeg suiker, kaneel, rozijnen en krenten toe. Meng het geheel goed door elkaar en besprenkel de deegbodem met paneermeel. Licht aandrukken.
Rol de rest van het deeg uit. Snijd het deeg in reepjes en leg ze kruislings over de vulling. Kwast de taart gelijkmatig in met de rest van het geklopte ei.

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.

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 (fijnggehakt), 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.

Slim koken

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

⚠ WAARSCHUWING

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

Binnenzijde van de oven

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

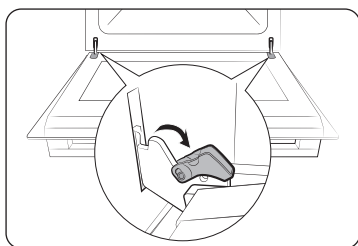
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Reinig de oven van binnen.
3. Selecteerde heteluchtstand met de maximale temperatuur en laat de cyclus gedurende een uur uitvoeren.

Deur

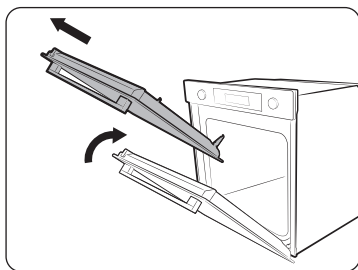
Verwijder de ovendeur niet, behalve om deze te reinigen. Volg deze instructies om de deur voor reiniging te verwijderen.

WAARSCHUWING

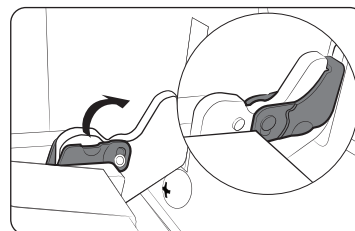
De ovendeur is zwaar.



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



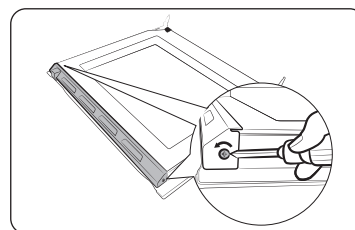
2. Sluit de deur ongeveer 70°. Houd de ovendeur met beide handen bij de zijkanten vast en til en trek de deur omhoog totdat de scharnieren zijn verwijderd.
3. Reinig de deur met zeepwater en een schone doek.



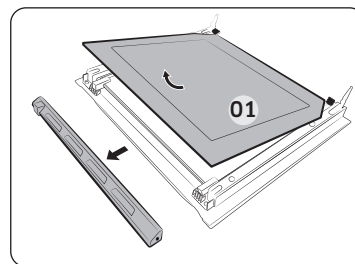
4. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de deur weer terug te plaatsen. Zorg dat de clipjes aan beide kanten in de scharnieren hangen.

Ovendeurglas

Afhankelijk van het model is de ovendeur 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.

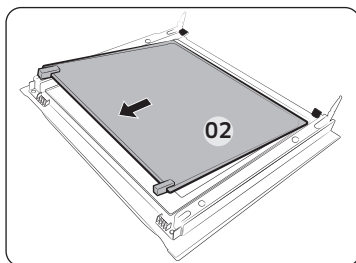


1. Verwijder met een schroevendraaier de schroeven aan de linker en rechter kant.

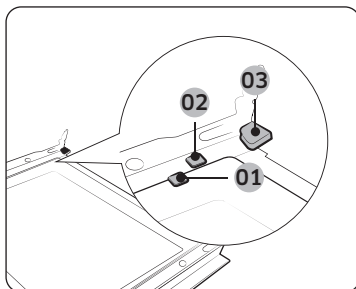


2. Verwijder de afdekkingen in de aangegeven richting.
3. Verwijder de eerste plaat van de deur.

Onderhoud

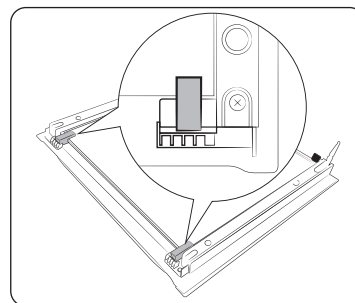


4. Verwijder de tweede plaat in de aangegeven richting van de deur.
5. Reinig het glas met zeepwater en een schone doek.



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

6. Plaats wanneer u klaar bent de platen als volgt weer terug:
 - Plaats plaat nummer 2 onder steunclip 1 en 2, en plaat nummer 1 in steunclip 3; in deze volgorde.

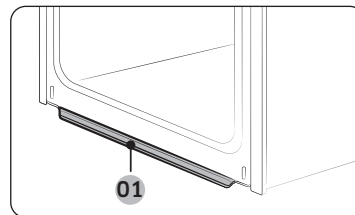


7. Controleer of de gasrubbers goed in de gasplaat passen en deze goed vastzetten.
8. Voer stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de deur weer terug te plaatsen.

⚠ WAARSCHUWING

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

Wateropvangbak



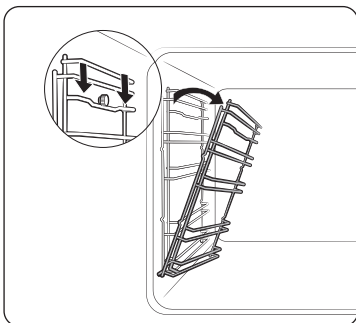
01 Wateropvangbak

De wateropvangbak verzamelt niet alleen overtollig vocht maar ook voedselresten. Leeg de wateropvangbak regelmatig en maak deze dan schoon.

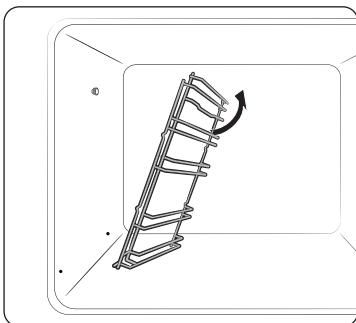
⚠ WAARSCHUWING

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

Zijgeleiders (alleen bepaalde modellen)



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



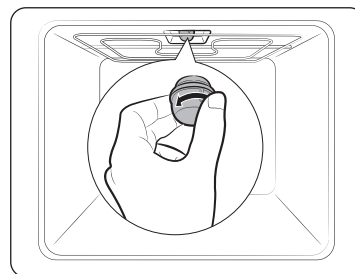
2. Trek de onderkant van de linkerzijgeleider los.
3. Verwijder de rechterzijgeleider op dezelfde manier.
4. Reinig beide zijgeleiders.
5. Voer wanneer u klaar bent stap 1 en 2 in omgekeerde volgorde uit om de zijgeleiders weer terug te plaatsen.

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 halogeenvlampen altijd uitsluitend met een droge doek. Daarmee voorkomt u dat er vingerafdrukken of zweet op de lamp terechtkomen, waardoor de levensduur van de lamp bekort zou kunnen worden.

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.
De oven krijgt geen stroom.	• Als er geen stroom is	• Controleer of er stroomtoevoer is.

Probleem	Oorzaak	Actie
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.
Er druppelt water.	• Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit is geen defect aan het product.	• 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.		

Probleem	Oorzaak	Actie
De helderheid in de oven varieert.	De helderheid verandert afhankelijk van de veranderingen in afgegeven vermogen.	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.	De ventilator draait automatisch gedurende een bepaalde tijd om de binnenkant van de oven te ventileren.	Dit is geen defect aan het product, dus u hoeft zich geen zorgen te maken.
De oven verwarmt niet.	Als de deur open is	Sluit de deur en start opnieuw.
	Als de bedieningselementen van de oven niet goed zijn ingesteld	Raadpleeg het hoofdstuk over de ovenbediening en reset de oven.
	Als de stop in de woning is doorgeslagen of de aardlekschakelaar is omgegaan.	Vervang de stop of zet de aardlekschakelaar weer terug. Als dit herhaaldelijk gebeurt, belt u een bevoegde elektricien.
Er komt rook uit het apparaat wanneer deze is ingeschakeld.	Tijdens de eerste werking	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.
	Als er voedsel op een verwarmingselement aanwezig is	Laat de oven voldoende afkoelen en verwijder het voedsel van het verwarmingselement.
Ik ruik een brandlucht of plasticlucht wanneer ik de oven gebruik.	Bij gebruik van plastic bakjes of andere bakjes die niet hittebestendig zijn	Gebruik glazen gerei dat tegen hoge temperaturen bestand is.

Probleem	Oorzaak	Actie
De oven verwarmt niet naar behoren.	Als de deur tijdens de bereiding vaak wordt geopend	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.
Reinigen met stoom werkt niet.	Dit komt omdat de temperatuur te hoog is.	Laat de oven afkoelen en probeer het dan opnieuw.
Enkele-bereidingsstand werkt niet.	Als de verdeelplaat in de oven wordt geplaatst.	Haal de verdeelplaat eruit en gebruik deze.

Probleemoplossing

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

Code	Betekenis	Actie
S-01	Veiligheidsuitschakeling De oven bleef gedurende lange tijd aanstaan op de ingestelde temperatuur. • 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		3500-3850 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 heeft een lichtbron met een energie-efficiëntieklasse <G>.

Bijlage

Productinformatieblad

Samsung		Samsung	
Model-id		NV7B411****, NV7B412****, NV7B413****, NV7B414****, NV7B415****, NV7B411**C*, NV7B412**C*, NV7B414**C*	
Energie-efficiëntie-index per bakruimte (EEI _{cavity})		81,6	
Energie-efficiëntieklasse per bakruimte		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 _{elektrische bakruimte})		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 _{elektrische bakruimte})		0,71 kWh/cyclus	
Aantal bakruimten		1	
Warmtebron per bakruimte (elektriciteit of gas)		elektriciteit	
Volume per bakruimte (V)		76 L	
Type oven		Inbouw	
Gewicht van het apparaat (m)		NV7B411****: 31,7 kg NV7B412****: 31,7 kg NV7B413****: 36,7 kg NV7B414****: 31,7 kg NV7B415****: 36,7 kg	NV7B411**C*: 33,7 kg NV7B412**C*: 33,7 kg NV7B414**C*: 33,7 kg

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

Bijlage

Algeheel 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.
Stand-bystand	Energieverbruik	1,0 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	Zendersterkte (Max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

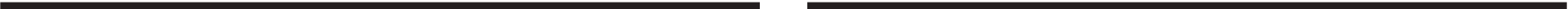
Aankondiging met betrekking tot open source

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



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

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	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
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

