

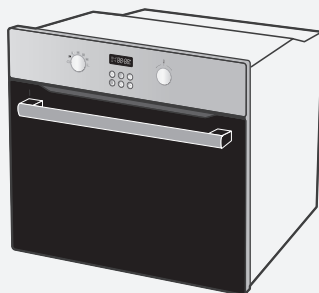
SAMSUNG

Installasjon og bruksanvisning

Stekeovn for innbygging



BF64CCBB
BF64CCBST
Brukerveiledning



Innhold

Bruk av håndboken	2
Sikkerhetsinstruksjoner	2
Elektrisk sikkerhet	2
Sikkerhet ved bruk	3
Instruksjoner for avhending	3
Installere stekeovnen	4
Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren	4
Installasjon i et lavt skap	4
Kople til strømmettet	5
Installasjon i et høyskap	6
Deler og funksjoner	7
Stekeovn	7
Betjeningsknapper	8
Tilbehør	9
Bruke tilbehøret	10
Sikkerhetsutkobling	10
Kjølevifte	10
Før du begynner	11
Stille klokken	11
Rengjøring ved oppstart	12
Stekeovnfunksjoner	13
Testretter	19
Bruk av stekeovnen	20
Velge innstilling for stekefunksjon	20
Stille inn stekeovntemperaturen	21
Slå av stekeovnen	22
Sluttid	22
Steketid	23
Forsinket start	24
Kjøkkentimer	26
Stekeovnlampe på / av	27
Barnesikring	27
Slå av pipesignalet	27
Rengjøring og vedlikehold	28
Katalyttemaljerte overflater	29
Rengjøre stekeovndøren	30
Sideholdere	33
Skifte lyspæren	36
Garanti og service	37
Vanlige spørsmål og feilsøking	37
Tekniske data	39

Bruk av håndboken

NO

Takk for at du valgte en innbyggingsovn fra SAMSUNG.

Denne brukerveiledningen inneholder viktig sikkerhetsinformasjon og instruksjoner som gjør det lettere å bruke og vedlikeholde apparatet.

Ta deg tid til å lese denne brukerveiledningen før du tar stekeovnen i bruk, og ta vare på boken for senere bruk.

Følgende symboler er brukt i teksten i denne brukerveiledningen.



Viktig



Notater

Sikkerhetsinstruksjoner

Denne stekeovnen må installeres av en autorisert elektriker. Montøren er ansvarlig for å kople apparatet til strømmettet i henhold til gjeldende retningslinjer.

Elektrisk sikkerhet

Hvis stekeovnen har blitt skadet under transport må den ikke koples til.

- Dette apparatet må koples til strømmettet av en **autorisert elektriker**.
- Hvis det oppstår feil eller skade på apparatet må det ikke brukes.
- **Reparasjoner** må utføres av en **autorisert reparatør**. Ukorrekt reparasjon kan føre til stor fare for deg og andre. Hvis stekeovnen trenger reparasjon kontakter du forhandleren eller et SAMSUNG-servicesenter.
- Hvis det er feil på strømledningen må den skiftes ut med en spesiell ledning som kan leveres av produsenten eller en autorisert servicerepresentant.
- Elektriske ledninger og kabler må ikke berøre stekeovnen.
- Stekeovnen må koples til strømmettet via en godkjent kretsbryter eller sikring. Bruk aldri adaptere med flere kontakter eller skjøteleddninger.
- Typeskiltet er plassert på høyre side av døren.
- Strømforsyningen til apparatet må slås av ved reparasjon eller rengjøring.
- Vær forsiktig når elektriske apparater koples til kontakter i nærheten av stekeovnen.

ADVARSEL

Apparatet må slås av før pæren skiftes, for å unngå fare for elektrisk støt. Når stekeovnen er i bruk blir den innvendige overflaten svært varm.

Sikkerhetsinstruksjoner (forts.)

NO

Sikkerhet ved bruk

- Denne stekeovnen er konstruert utelukkende for tilberedning av husholdningsmatvarer.
- Ved bruk blir den innvendige overflaten i stekeovnen varm nok til å forårsake brannskader. Varmeelementene eller de innvendige overflatene må ikke berøres før de er kjølt ned.
- Brennbare materialer må aldri oppbevares i stekeovnen.
- Stekeovnens overflater blir varme når apparatet brukes med høy temperatur over lang tid.
- Vær forsiktig når åpnes. Varm luft og damp kan strømme hurtig ut av åpningen.
- Ved tilberedning av retter som inneholder alkohol, kan alkoholen fordampe som følge av den høye temperaturen, og dampen kan begynne å brenne hvis den kommer i kontakt med en varm del av stekeovnen.
- Unngå å bruke spyleslange med høyt trykk eller høytrykksspyler, for din egen sikkerhet.
- Barn må holdes på sikker avstand mens stekeovnen er i bruk.
- Frossen mat, for eksempel pizza, må tilberedes på rist. Hvis det brukes stekeplate kan den bli deformert på grunn av de store variasjonene i temperaturen.
- Ikke hell vann inn i stekeovnen når den er varm. Dette kan forårsake skade på den emaljerte overflaten.
- Døren på stekeovnen må være lukket under tilberedning.
- Bunnen i stekeovnen må ikke dekkes med aluminiumsfolie, og bakeplater eller -former må ikke settes på bunnen. Aluminiumsfolien blokkerer varmen, slik at det kan oppstå skade på den emaljerte overflaten og dårlig stekeresultat.
- Fruk juice lager flekker som kan være umulig å fjerne fra de emaljerte overflatene i stekeovnen. Bruk den dype stekeplaten ved steking av kaker med mye fuktighet.
- Bakeutstyr må ikke plasseres på den åpne stekeovndøren.
- Dette apparatet er ikke ment for å brukes av små barn eller funksjonshemmede uten tilstrekkelig tilsyn av en ansvarlig voksen.
- Små barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Instruksjoner for avhending

Avhending av emballasje

- Emballasjen til dette apparatet er resirkulerbar.
- Kast emballasjen i riktig beholder på et innsamlingspunkt.

Kassering av gamle apparater

ADVARSEL

Før du kaster et gammelt apparat, må du gjøre det ubrukelig slik at det ikke kan oppstå fare.

Gjør dette ved å kople apparatet fra strømmettet og fjerne strømledningen.

Av hensyn til miljøet er det viktig at gamle apparater kastes på riktig måte.

- Apparatet må ikke kastes sammen med husholdningsavfall.
- Informasjon om innsamlingsdatoer og offentlige avfallsdeponeringssteder er tilgjengelig fra det lokale renholdsverket.

Installere stekeovnen



Den elektriske installasjonen av dette apparatet må utføres av en autorisert elektriker.

Stekeovnen må installeres i henhold til de medfølgende instruksjonene.

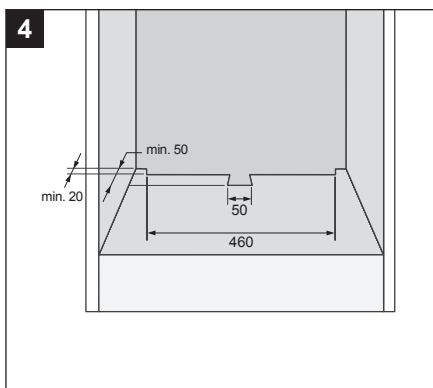
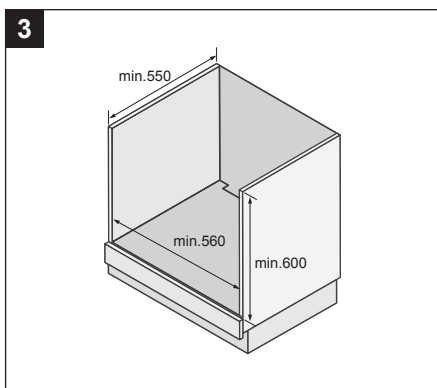
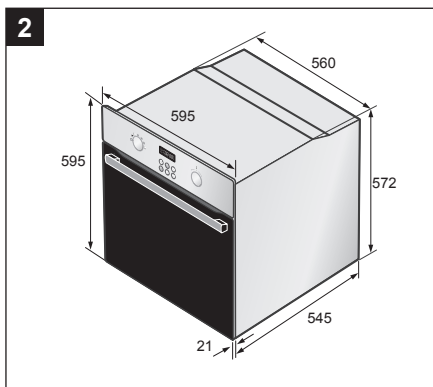
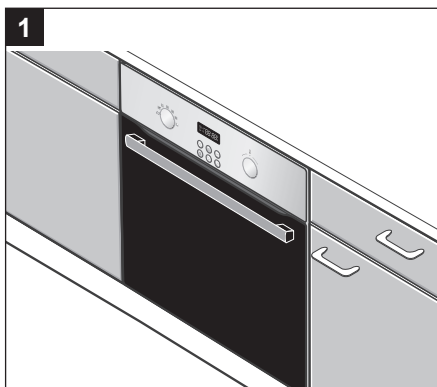
Fjern beskyttelsesplasten fra døren når stekeovnen er installert.

Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren

- Installasjonen må utføres slik at det er beskyttelse mot strømførende deler.
- Kjøkkenenheten der apparatet monteres må oppfylle kravene til stabilitet i DIN 68930.

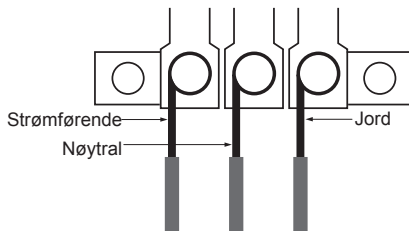
Installasjon i et lavt skap

- Legg merke til minstekravene til klaring.
- Fest stekeovnen med skruer på begge sider.



5

Kople stekeovnen til strømforsyningen
(H05VV-F, H05RR-F, min. 1,6 m, 2,5 mm²)



Kople til strømmettet

Elektriske tilkoblinger må utføres via tilkoblingsplaten som er festet bak på apparatet, av en elektromontør som forsikrer seg om at apparatet er tilkoplek i overensstemmelse med monteringsinstruksjonene og lokale retningslinjer.

Hvis apparatet ikke er koplet til strømmettet via en stikkontakt, må det brukes en flerpolet enhet (med kontaktmellomrom på minst 3 mm) på forsynings siden av tilkoblingen, i henhold til sikkerhetskravene.

- ☐ Når strømmen koples til, initialiseres elektronikken i stekeovnen. Dette nøytraliserer lyset i noen sekunder. Strømkabelen (H05 RR-F eller H05 W-F, min. 1,6 m, 2,5 mm²) må være så lang at den kan koples til innbyggingsstekeovnen mens den står på gulvet foran kjøkkenenheten.

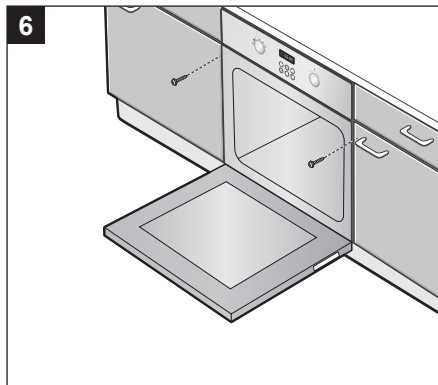
Åpne bakdekselet på stekeovnen nederst (med en flat skrutrekker), og skru kontaktskruene og kabelklemmen helt ut før ledningene koples til kontaktene.

Jordingsledningen må koples til kontakten merket ($\perp$) på stekeovnen.

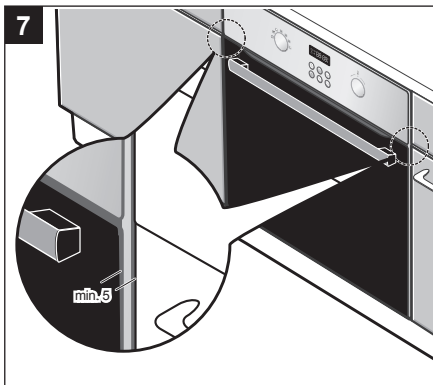
Hvis stekeovnen koples til strømmettet med en plugg, må pluggen være tilgjengelig når stekeovnen er montert.

Vi tar intet ansvar for ulykker som følge av manglende eller utilstrekkelig jording.

6



7

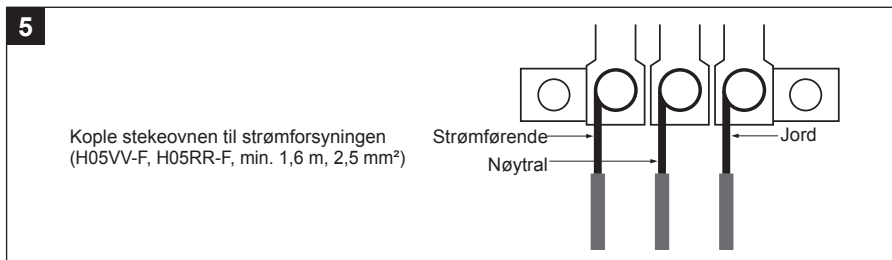
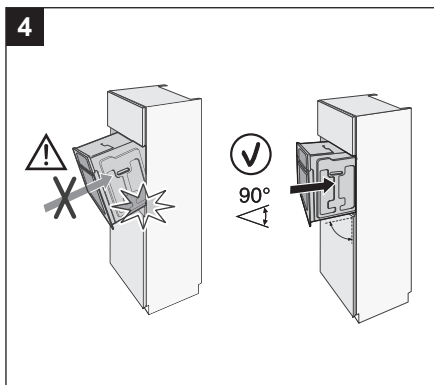
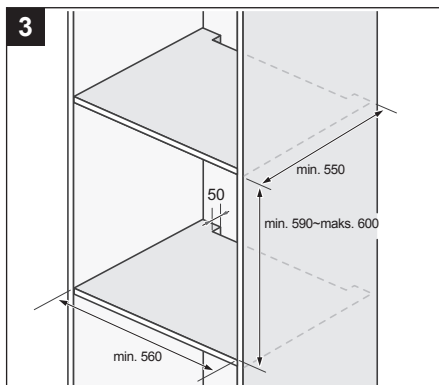
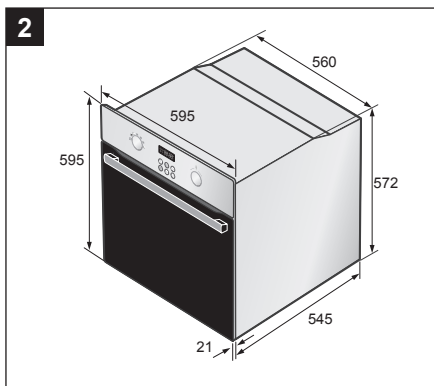
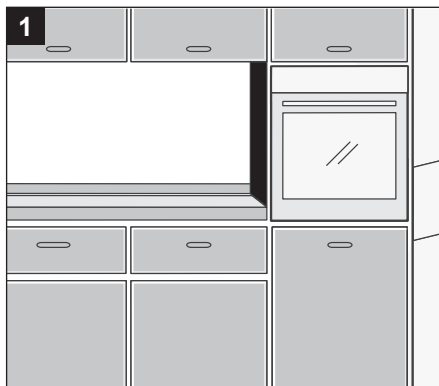


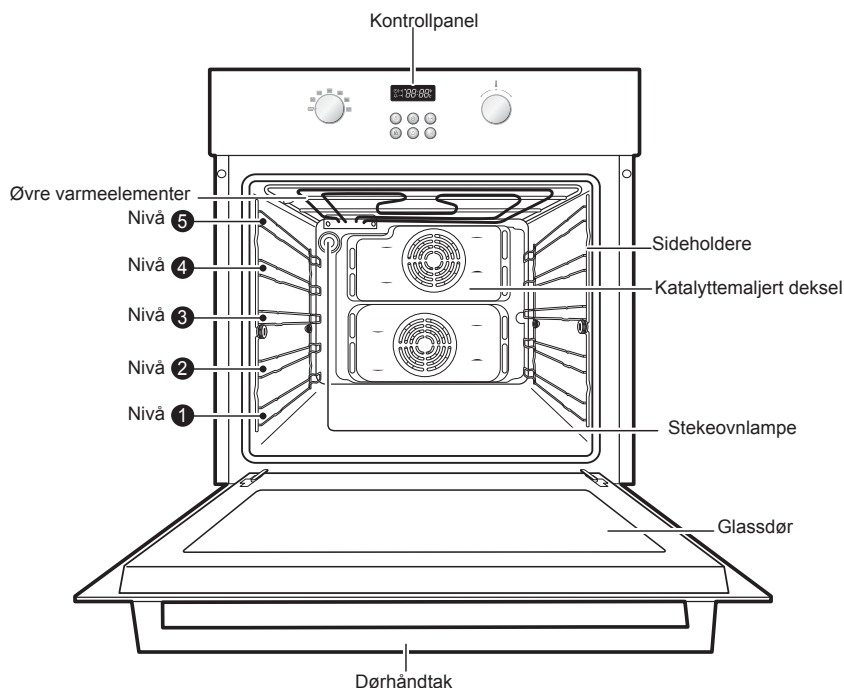
Installere stekeovnen (forts.)

NO

Installasjon i et høyskap

- Legg merke til minstekravene til klaring.
- Stekeovnen føres inn i åpningen i riktig vinkel.



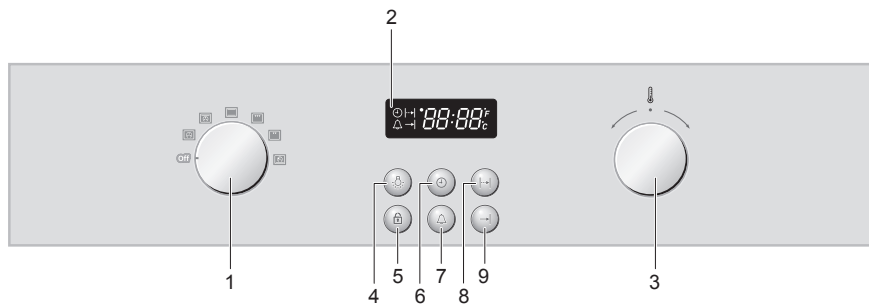


Hyllenivåene er nummerert nedenfra og opp.
Nivå 4 og 5 brukes hovedsakelig til grillfunksjonen.
Se tilberedningstipsene for ulike retter i denne veiledningen.

Deler og funksjoner (forts.)

NO

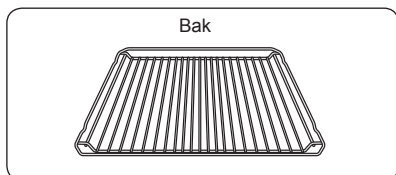
Betjeningsknapper



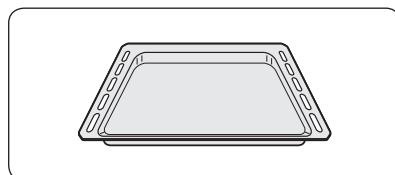
- | | |
|------------------------------------|-----------------------|
| 1. Velger for stekefunksjon | 7. Kjøkkentimer |
| 2. Display | 8. Knapp for steketid |
| 3. Klokkeslett- / temperaturvelger | 9. Knapp for sluttid |
| 4. Lysknapp | |
| 5. Barnesikring | |
| 6. Klokke | |

Tilbehør

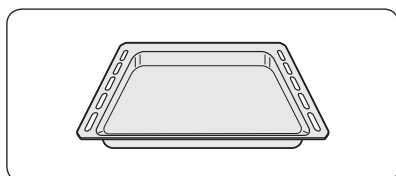
Følgende tilbehør leveres sammen med stekeovnen.



1 **Trådrist**, til tallerkener, kakeformer, stekefat og grillfat.



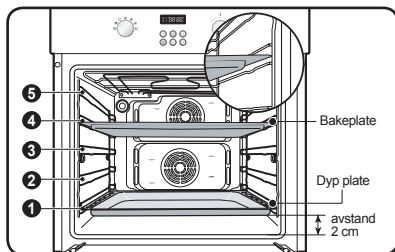
2 **Bakeplate**, til kaker og kjeks.



3 **Dyp plate**, til steking eller for å samle opp kjøttkraft eller fett.

Deler og funksjoner (forts.)

NO



Bakeplaten, den dype platen og trådristen må settes riktig inn i sidesporene.

Vær forsiktig med varme redskaper og overflater når du tar tilberedt mat ut av stekeovnen.

Eksempel Nivå 1: Dyp plate
 Nivå 4: Bakeplate

- ☞ Når du bruker den dype platen eller bakeplaten til å samle opp væske fra maten som tilberedes, må du forsikre deg om at platen er satt riktig inn i sidesporene. Hvis platene berører overflaten i bunnen av stekeovnen kan det forårsake skade på emaljeoverflaten. Panner som settes inn på nivå 1 må ha minst 2 cm avstand til bunnen av stekeovnen.

Bruke tilbehøret

Trådrist, bakeplate og dyp plate

Plassering av trådristen

Sett trådristen på ønsket nivå i stekeovnen.

Plassering av bakeplaten eller den dype platen

Sett inn bakeplaten og/eller den dype platen på ønsket nivå.

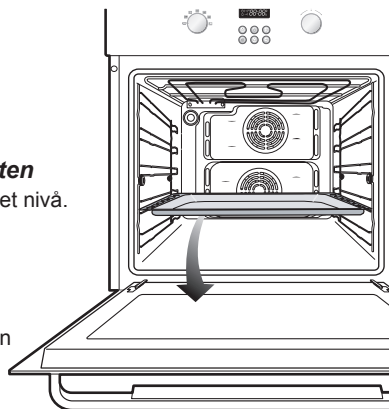
Sikkerhetsutkobling

- Hvis du ikke spesifiserer en steketid vil stekeovnen slå seg av etter tidsrommet som er angitt nedenfor.

Slukketid for ulike temperaturinnstillinger

Under 105 °C	16 timer
Fra 105 °C til 240 °C	8 timer
Fra 245 °C til 300 °C	4 timer

- Stekeovnens elektriske kretser inneholder et temperaturstyrt slukkesystem. Hvis stekeovnen varmes opp til unormalt høy temperatur vil systemet stenge av strømforsyningen til varmeelementene en stund.



Kjølevifte

Under steking er det normalt av ventilen slipper ut varm luft foran på stekeovnen.

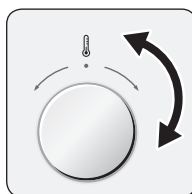
- Kjøleviftene vil fortsette å gå en stund etter at stekeovnen har vært i bruk. Den slås av når temperaturen i stekeovnen har sunket til 60 °C eller etter 25 minutter.

Stille klokken

Første gang stekeovnen kobles til strøm vil displayet på kontrollpanelet lyse et øyeblikk. Etter 3 sekunder vises et klokkesymbol, og 12:00 blinker på displayet. Stekeovnen kan ikke brukes før klokken er stilt.



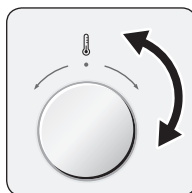
- 1** Stekeovnen kan ikke brukes før klokken er stilt. "⌚" og "12:00" blinker på displayet første gang apparatet kobles til strøm. Trykk på **Klokkeknappen**. "⌚" og "12:" blinker.



- 2** Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille time. **Eksempel** Hvis du vil stille inn 1:30



- 3** Trykk på **Klokkeknappen**. "⌚" og " :00" blinker.



- 4** Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille minutter. "⌚" blinker.



- 5** Trykk på **Klokkeknappen** for å fullføre innstillingen av klokken, eller vent ca. 10 sekunder. "⌚" forsvinner, og "30" slutter å blinke. Displayet viser klokkeslettet. Apparatet er nå klart for bruk.



Før du begynner (forts.)

NO

Rengjøring ved oppstart.

Rengjør stekeovnen grundig før den brukes for første gang.

- ☛ Ikke bruk skarpe gjenstander eller slipende materialer. Dette kan føre til skade på stekeovnoverflaten. Bruk vanlig rengjøringsmiddel på stekeovner med emaljert front.

Slik rengjør du stekeovnen

1. Åpne døren. Stekeovnlampen tennes.
2. Rengjør alle platene, tilbehøret og sidesporene med varmt vann eller oppvaskmiddel, og tørk av med en myk og ren klut.
3. Vask stekeovnen innvendig på samme måte.
4. Tørk av fronten av apparatet med en fuktig klut.

Kontroller at klokken er riktig innstilt. Fjern tilbehøret og bruk stekeovnen med konveksjonsinnstilling på 200 °C i 1 time før den tas i bruk. Du vil kjenne en spesiell lukt. Dette er normalt, men du må lufte kjøkkenet godt mens stekeovnen brennes inn.

Stekeovnfunksjoner

Stekeovnen har blant annet følgende funksjoner

1. Konvensjonell

Anbefalt temperatur: 200 °C

Den konvensjonelle funksjonen er ideell for steking av mat på én plate. Både øvre og nedre varmeelement brukes til å varme opp stekeovnen.

Vi anbefaler at ovnen forvarmes ved konvensjonell oppvarming.

Matvare	Platenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen lasagne (500-1 000 g)	3	Rist	180-200	40-50
Hel fisk (f.eks. ørret) (300-1 000 g) 3-4 stykker på hver side DRYPP OLJE	3/2	Rist/langpanne	240	15-20
Fiskefileter (500-1 000 g) 3-4 stykker på hver side DRYPP OLJE	3	Bakeplate	200	13-20
Frosne koteletter (350-1 000 g) kjøttdeig og skinke-, ost-, eller soppfyll DRYPP OLJE	3	Bakeplate	200	25-35
Frosne koteletter av kjøttdeig, gulrøtter, betar eller poteter (350-1 000 g) DRYPP OLJE	3	Bakeplate	200	20-30
Svinekoteletter (500-1 000 g) DRYPP OLJE, SALT OG PEPPER	3/2	Rist/langpanne	200	40-50
Bakt potet (delt i to) (500-1 000 g)	3	Bakeplate	180-200	30-45
Frossen kjøttrull med soppfyll (500-1 000 g) DRYPP OLJE	3	Bakeplate	180-200	40-50
Sukkerbrød (250-500 g)	2	Rist	160-180	20-30
Marmorkake (500-1 000 g)	2	Rist	170-190	40-50
Gjærkake på plate med frukt og smuler på toppen (1 000-1 500 g)	2	Bakeplate	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Rist	190-200	25-30

Før du begynner (forts.)

2. Overvarme + konveksjon

Anbefalt temperatur: 190 °C

Denne innstillingen skal brukes ved steking av kaker på én plate, og ved steking av kjeks som skal ha sprø bunn. Innstillingen er også egnet for pizza, quiche lorraine og ostekaker. Overvarmeelementet er på, og viften kjøres slik at varmluften sirkulerer kontinuerlig.

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med overvarme og konveksjon.

Matvare	Platenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Svinestek med ben (1 000 g) BØRST MED OLJE OG KRYDDER	3/2	Rist/langpanne	180-200	50-65
Svinebø (1 000-1 500 g) MARINER	2	Bakeplate	180-230	80-120
Hel kylling (800-1 300g) BØRST MED OLJE OG KRYDDER	2/1	Rist/langpanne	190-200	40-65
Biff av kjøtt eller fisk (400-800 g) DRYPP OLJE, SALT OG PEPPER	3	Rist/langpanne	180-200	15-35
Kyllingfileter (500-1 000 g) BØRST MED OLJE OG KRYDDER	4/3	Rist/langpanne	200-220	25-35
Stekt fisk (500-1000 g) bruk ildfast form BØRST MED OLJE	2	Rist	180-200	30-40
Roastbeef (800-1 200 g) BØRST MED OLJE OG KRYDDER	2/1	Rist/langpanne Legg til 1 kopp vann.	200-220	45-60
Andebryst (300-500 g)	4/3	Rist/langpanne Legg til 1 kopp vann.	180-200	25-35

Før du begynner (forts.)

3. Konveksjon

Anbefalt temperatur: 170 °C

Denne funksjonen steker mat på opptil tre plater, og er også egnet til stek. Stekingen foregår ved at varmeelementet på den bakre veggen varmes opp, og viften fordeler varmen.

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med konveksjon.

Matvare	Platenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Lammeribbe (350-700g) BØRST MED OLJE OG KRYDDER	3/2	Rist/langpanne	190-200	40-50
Stekte bananer (3-5 stk.), skjær med kniv langs toppen, legg til 10-15 g sjokolade, 5-10 g hakkede nøtter, drypp sukker-vann, pakk inn i aluminiums-folie.	3	Rist	220-240	15-25
Bakte epler 5-8 stk på 150-200 g hver Ta ut kjernene, legg til rosiner og syltetøy. Bruk ildfast fat.	3	Rist	200-220	15-25
Koteletter av hakket kjøtt (300-600 g) DRYPP OLJE	3	Bakeplate	190-200	18-25
Kjøttpudding med fyll, russisk (500-1 000 g) BØRST MED OLJE	3	Bakeplate	180-200	50-65
Frosne kroketter (500-1 000 g)	2	Bakeplate	180-200	25-35
Frosne pommefrites (300-700 g)	2	Bakeplate	180-200	20-30
Frossen pizza (300-1 000 g)	2	Rist	200-220	15-25
Eple- og mandelkake (500-1000 g)	2	Rist	170-190	35-45
Fersk croissant (200-400 g) (ferdigdeig)	2	Bakeplate	180-200	15-25

NO

Før du begynner (forts.)

4. Stor grill

Anbefalt temperatur: 240 °C

Den store grillfunksjonen griller store mengder flat mat, som biffer, snitzler og fisk. Den er også egnet til smørbrød. Både overvarmeelementet og grillen er på i denne innstillingen.

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med stor grill-funksjonen.

Matvare	Platenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pølser (tykke) 5-10 stk	4/3	Rist/langpanne	220	5-8 snu 5-8
Pølser (tynne) 8-12 stk	4/3	Rist/langpanne	220	4-6 snu 4-6
Smørbrød 5-10 stk	5	Rist	240	1-2 snu 1-2
Ostesmørbrød 4-6 stk	4/3	Rist/bakeplate	200	4-8
Frosne pannekaker med fyll, russiske (200- 500 g)	3	Bakeplate	200	20-30
Oksesteik (400-800 g)	4/3	Rist/langpanne	240	8-10 snu 5-7

Før du begynner (forts.)

5. Liten grill

Anbefalt temperatur: 240 °C

Denne innstillingen er ment for grilling av mindre mengder flat mat, for eksempel biff, snitzler, fisk og smørbrød, plassert midt på platen. Bare overvarmeelementet er i bruk.

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med liten grill-funksjonen.

Sett maten midt på platen.

Matvare	Platenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen ovnscamembert (2–4 stk 75 g hver) SETTES I KALD OVN (uten forhåndsoppvarming)	3	Rist	200	10-12
Frosne baguetter med pålegg (tomat og mozzarella eller skinke og ost)	3/2	Rist/bakeplate	200	15-20
Frosne fiskepinner (300-700 g) SETTES I KALD OVN (uten forhåndsoppvarming) DRYPP OLJE	3/2	Rist/bakeplate	200	15-25
Frossen fiskeburger (300-600 g) SETTES I KALD OVN, DRYPP OLJE	3	Bakeplate	180-200	20-35
Frossen pizza (300-500g) SETTES I KALD OVN (uten forhåndsoppvarming)	3/2	Rist/bakeplate	180-200	23-30

NO

Før du begynner (forts.)

6. Undervarme + konveksjon

Anbefalt temperatur: 190 °C

Innstillingen Undervarme + konveksjon er for oppskrifter der resultatet skal være fuktig på toppen og ha sprø bunn, for eksempel pizza, quiche lorraine, åpne fruktkaker og ostekaker.

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med undervarme og konveksjon.

Matvare	Platenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pai av gjærdeig med epler, frossen (350-700 g)	3	Rist	180-200	15-20
Små butterdeigspaier med fyll frosne (300-600 g) PENSLES MED EGGEPLOMME, SETTES I KALD OVN (uten forhåndsoppvarming)	3	Bakeplate	180-200	20-25
Kjøttboller i saus (250-500 g) bruk ildfast fat	3	Rist	180-200	25-35
Butterdeig (500-1 000 g) PENSLE MED EGGEPLOMME	3	Bakeplate	180	15-23
Cannelloni i saus (250-500 g) bruk ildfast fat	3	Rist	180	22-30
Gjærdeigspaier med fyll (600-1 000 g) PENSLE MED EGGEPLOMME	3	Bakeplate	180-200	20-30
Hjemmelaget pizza (500-1 000 g)	2	Bakeplate	200-220	15-25
Hjemmebakt brød (700-900 g)	2	Rist	170-180	45-55

Testretter

I henhold til standard EN 60350

1. Baking

Anbefalingene for baking gjelder forvarmet ovn.

Matvaretype	Rett og notater	Platenivå	Steke-innstilling	Temp. °C	Steketid, min.
Småkaker	Bakeplate	2	Konvensjonell	170-190	15-25
	Langpanne + bakeplate	1+4	Konveksjon	150-170	20-30
Sukkerbrødkake uten fett	Bakeform på rist (mørk, ø 26 cm)	1	Konvensjonell	160-180	25-35
Eplepai	Rist + Bakeplate + 2 kakeformer (mørk, ø 20 cm)	1+3	Konveksjon	170-190	80-100
	Rist + 2 kakeformer (mørk, ø 20 cm)	1 plassert diagonalt	Konvensjonell	180-200	75-90

2. Grilling

Forvarm ovnen i 5 minutter med stor grill-funksjonen.

Bruk denne funksjonen med en temperaturinnstilling på maksimalt 300 °C.

Matvaretype	Rett og notater	Platenivå	Steke-innstilling	Temp. °C	Steketid, min.
Toast med hvitt brød	Rist	5	Stor grill	300	1. 1-2 2. 1-1 1/2
Biffburgere	Rist / Langpanne (for å samle opp væske)	4 / 3	Stor grill	300	1. 7-10 2. 5-8

Konveksjon

Toppvarme + konveksjon

Konvensjonell

Stor grill

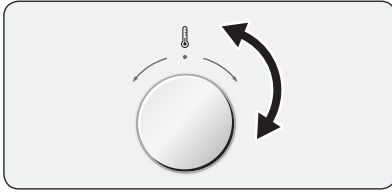
Liten grill

Toppvarme + konveksjon

Bruk av stekeovnen (forts.)

NO

Stille inn stekeovntemperaturen



- 1** Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn temperaturen i trinn på 5 °C.

40 °C – 250 °C

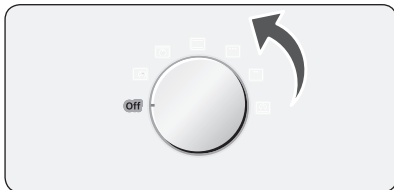
40 °C – 300 °C (liten og stor grill)

☒ Temperaturen kan justeres mens steking pågår.

Bruk av stekeovnen (forts.)

NO

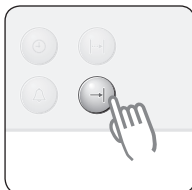
Slå av stekeovnen



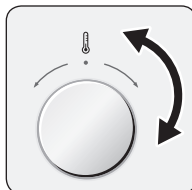
Slå av stekeovnen ved å vri **Velgeren for stekefunksjon** til "Av" stilling.

Sluttid

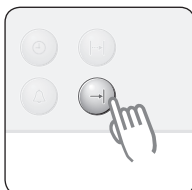
Du kan stille inn sluttid mens steking pågår.



- 1** Trykk på **Sluttid-knappen**.
Eksempel Gjeldende klokkeslett er 12:00



- 2** Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket sluttid.



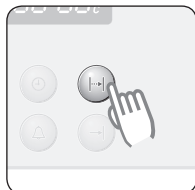
- 3** Trykk på **Sluttid-knappen**.
Ovnen bruker den valgte sluttiden automatisk hvis du ikke trykker på **Sluttid-knappen** innen 5 sekunder.



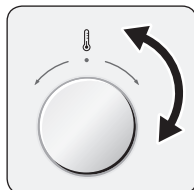
Mens steking pågår kan du justere den tidligere innstilte sluttiden med **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for best mulig stekeresultat.

Steketid

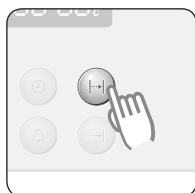
Du kan stille inn steketid mens steking pågår.



1 Trykk på **Steketid-knappen**.



2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket steketid.



3 Trykk på **Steketid-knappen**.
Ovnens bruker den valgte steketiden automatisk hvis du ikke trykker på **Steketid-knappen** innen 5 sekunder.



- ☒ Mens steking pågår kan du justere den tidligere innstilte steketiden med **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for best mulig stekeresultat.

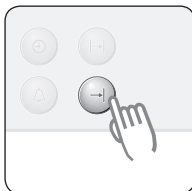
Bruk av stekeovnen (forts.)

NO

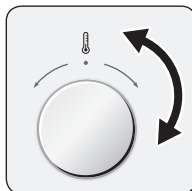
Forsinket start

Eksempel 1- Steketiden velges først

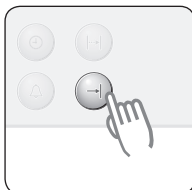
Hvis sluttid stilles inn etter at steketiden er stilt inn, vil stekeovnen beregne steketid og sluttid, og om nødvendig finne et senere starttidspunkt.



- 1** Trykk på **Sluttid-knappen**.
Eksempel Gjeldende klokkeslett er 15:00 og ønsket steketid er 5 timer.



- 2** Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket sluttid.
Eksempel Du vil steke i 5 timer og være ferdig klokken 20:30.



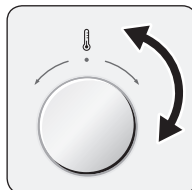
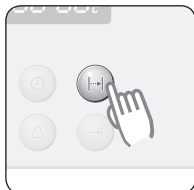
- 3** Trykk på **Sluttid-knappen**. Et "Klar"-symbol vises frem til det forsinkede starttidspunktet.

Bruk av stekeovnen (forts.)

NO

Eksempel 2- Sluttiden velges først

Hvis steketid stilles inn etter at sluttiden er stilt inn, vil stekeovnen beregne steketid og sluttid, og om nødvendig finne et senere starttidspunkt.



- 1** Trykk på **Steketid-knappen**.
Eksempel Gjeldende klokkeslett er 15:00 og ønsket sluttid er 17:00.

- 2** Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket steketid.
Eksempel Du vil steke i 1 time og 30 minutter, og være ferdig klokken 17:00.

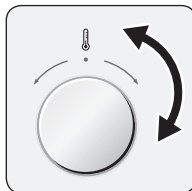


- 3** Trykk på **Steketid-knappen**. Et "Klar"-symbol vises frem til det forsinkede starttidspunktet.

Kjøkkentimer

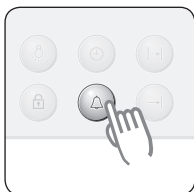


- 1** Trykk én gang på **Kjøkkentimer-knappen**. "🔔" blinker.



- 2** Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket tid.

Eksempel 5 minutter



- 3** Trykk på **Kjøkkentimer-knappen** for å starte kjøkkentimeren. Når den valgte tiden har gått, høres et lydsignal.

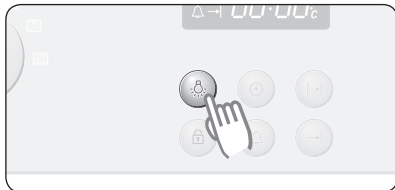


☒ Trykk og hold inne **Kjøkkentimer-knappen** i 2 sekunder for å avbryte timeren.

Bruk av stekeovnen (forts.)

NO

Stekeovnlampe på / av

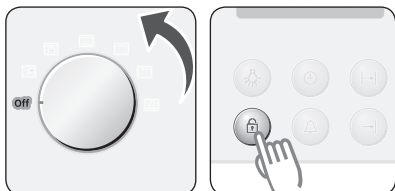


1 Trykk på **Lampeknappen**.

1. Av
2. På

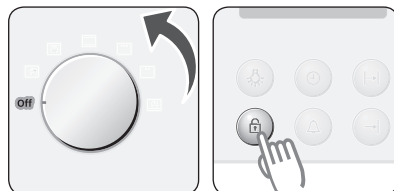
Barnesikring

Du kan bruke barnesikringen i mens stekeovnen står i standby-modus.



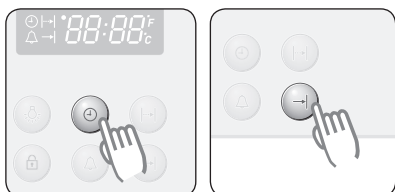
1 Vri **Velgeren for stekefunksjon** til "Av"-stilling. Trykk og hold inne **Barnesikringsknappen** i 3 sekunder. "L" vises i displayet.

☒ Når stekeovnen er låst fungerer ingen knapper eller velgere bortsett fra barnesikringsknappen.

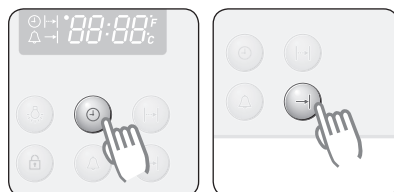


2 Vri **Velgeren for stekefunksjon** til "Av"-stilling. Trykk og hold inne **Barnesikringsknappen** på nytt i 3 sekunder for å opheve sikringen.

Slå av pipesignalet



1 Slå av pipesignalet ved å trykke på **Klokke-** og **Sluttid-knappene** samtidig, og hold dem inne i 3 sekunder.



2 Slå på pipesignalet igjen ved å trykke på **Klokke-** og **Sluttid-knappene** samtidig på nytt, og hold dem inne i 3 sekunder.

Rengjøring og vedlikehold

NO

Stekeovnens utvendige flater

- Bruk en klut og et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann ved rengjøring av stekeovnen både innvendig og utvendig.
- Tørk med kjøkkenpapir eller et tørt håndkle.
- Bruk aldri skureprodukter, etsende rengjøringsmidler eller slipende produkter.

Stekeovner med front i rustfritt stål

- Bruk ikke stålull, skuresvamp eller slipemidler. Dette kan skade overflaten.

Stekeovner med front i aluminium

- Tørk lett av platen med en myk klut eller mikrofiberklut og et mildt vindusvaskemiddel.

ADVARSEL

Forsikre deg om at stekeovnen er kald før du rengjør den.

Stekeovnens innvendige flater

- Tetningslisten i døren må ikke rengjøres for hånd.
- Ikke bruk grove skureprodukter eller rengjøringsvumper.
- Bruk vanlig stekeovnrengjøringsmiddel for å unngå skade på emaljerte stekeovnoverflater.
- Bruk en spesiell stekeovnrens ved fjerning av vanskelig smuss.

Tilbehør

Vask alt bakeutstyr og tilbehør etter bruk, og tørk med et kjøkkenhåndkle.

Legg tilbehøret i bløt i 30 minutter for å gjøre det lettere å rengjøre dem.

Katalyttemaljerte overflater

Det avtakbare dekselet er dekket med en mørk grå katalyttemalje som kan bli dekket av olje og fett som sirkulerer i luften ved bruk av konveksjonsvarme. Disse avleiringene brennes bort ved stekeovntemperaturer over 200 °C, for eksempel ved baking eller steking.

Høyere temperatur gir raskere forbrenning.

Stekeovnen og tilbehøret bør rengjøres hver gang de har vært i bruk. Ellers vil ytterligere baking og steking føre til at avleiringene brenner seg enda mer fast, slik at rengjøring blir vanskelig – i ekstreme tilfeller umulig.

Rengjøring for hånd

Forsikre deg om at stekeovnen er kald før du rengjør den.

- Det katalyttemaljerte dekselet rengjøres med en blanding av varmt vann og oppvaskmiddel og en myk nylonbørste.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, harde børster, skuresvamper eller skurekluter, stålull, kniver eller andre slipende materialer. Ikke bruk stekeovnspray på katalyttemalje. Kjemikaliene i stekeovnspray fører til skade på katalyttemaljen, slik at den slutter å fungere.

Hvis du bruker spray på de innvendige flatene i stekeovnen, må katalyttdekselet først fjernes fra stekeovnen.

Rengjøring med høye temperaturer

Før du rengjør katalyttdekselet med høye temperaturer, forsikrer du deg om at alle innvendige flater i stekeovnen er rengjort som beskrevet over. Ellers kan de høye temperaturene brenne avleiringer fast i de innvendige flatene i stekeovnen, slik at det blir umulig å fjerne dem.

Hvis stekeovnen fremdeles er tilsmusset etter manuell rengjøring, kan høye temperaturer gjøre det lettere å fjerne smuss forårsaket av olje- og fettsøl.

Legg merke til at avleiringer av krydder, sirup og lignende substanser ikke lar seg fjerne av denne prosessen.

Slike flekker fjernes for hånd med en mild blanding av varmt vann og oppvaskmiddel og en myk børste.

- Fjern alt tilbehør fra stekeovnen.
- Still stekeovnen inn på konveksjonsfunksjonen.
- Still inn temperaturen på 250 °C.
- La stekeovnen stå på ca. 1 time. Oppvarmingstiden avhenger av hvor skitten stekeovnen er.

Det er lurt å stille inn en sluttid for denne prosessen ved hjelp av sluttidfunksjonen, i tilfelle du glemmer å slå av stekeovnen når den er ferdig.

Eventuelt gjenværende smuss vil gradvis forsvinne etter hvert som stekeovnen brukes med høy temperatur igjen.

Rengjøring og vedlikehold (forts.)

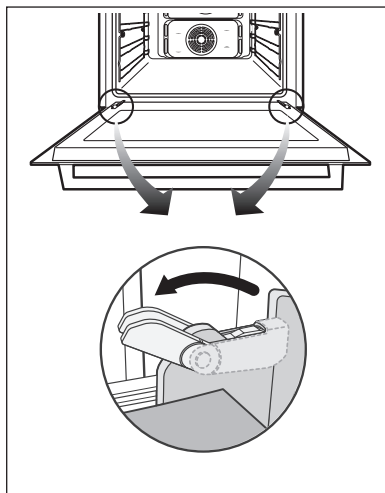
NO

Rengjøre stekeovndøren

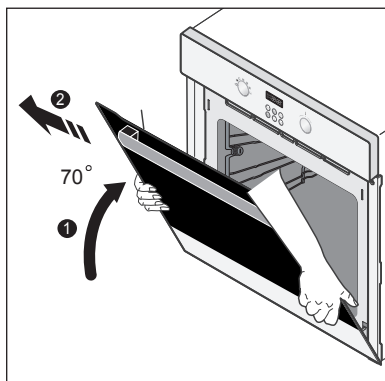
Ved normal bruk skal stekeovndøren ikke demonteres. Hvis det imidlertid er nødvendig å demontere døren, for eksempel ved rengjøring, følger du disse instruksjonene. Stekeovndøren er tung.

Fjerne døren

1. Åpne klipsene på begge hengsler.



2. Grip stekeovndøren midt på hver side med begge hender.
3. Roter døren ca. 70 ° til hengslene kan trekkes helt ut av festeåpningene.

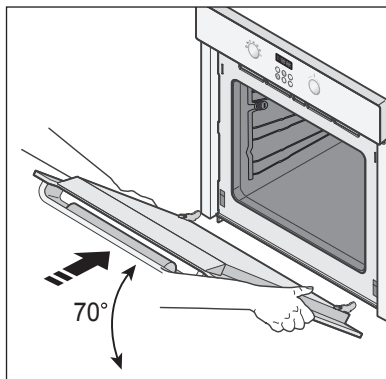


Rengjøring og vedlikehold (forts.)

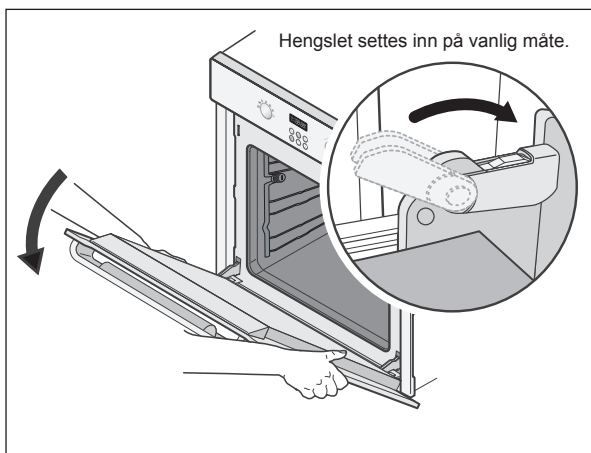
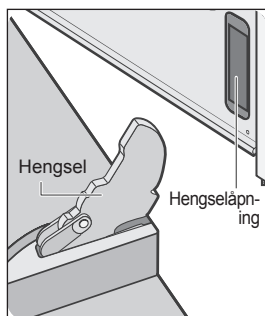
NO

Feste døren

1. La festeklipsene stå åpne, og hold dørhengslene mot festeåpningene.



2. Roter døren mot vannrett stilling, og lukk klipsene.



Rengjøring og vedlikehold (forts.)

NO

Glasset i stekeovndøren

Stekeovndøren er utstyrt med tre glassplater mot hverandre. Det innerste glasset og glasset i midten kan fjernes for rengjøring.

ADVARSEL

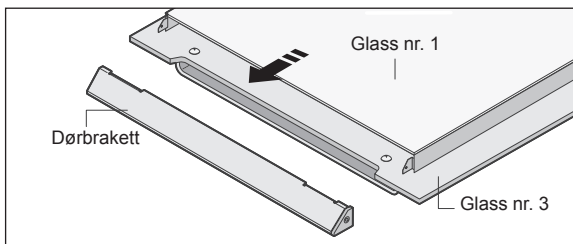
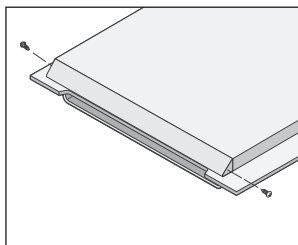
- Når døren løsnes fra stekeovnen, skal klipsene vippes til åpen stilling.
- Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre stekeovndøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuser.
- Når døren er montert, kan det medføre fare for personskade å fjerne noen av delene (dørglasset eller andre deler) fra døren.

Obs!

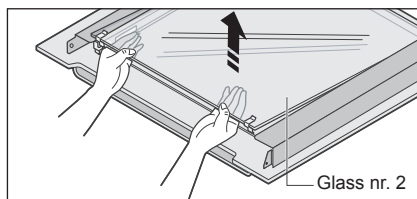
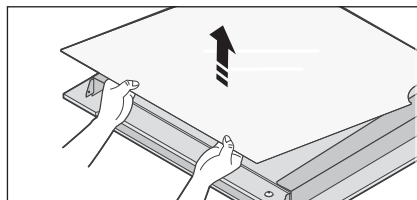
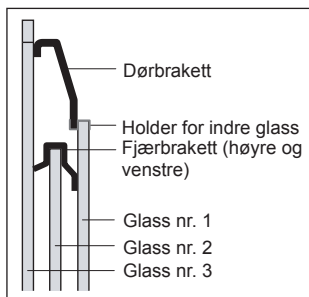
Glasset kan knuses hvis du bruker makt, spesielt lang kantene av det forreste glasset.

Demontering av døren

1. Fjern de to skruene på venstre og høyre side av døren.
2. Fjern de to støttene og dørbraketten, og fjern de to festeskrue for håndtaket.



3. Løsne det innvendige glasset, glass nr. 1, fra døren.
4. Løft glass nr. 2 og fjern de to fjærbrakettene fra toppen av glasset.



Rengjør glassene med varmt vann eller oppvaskmiddel, og tørk med en myk og ren klut.

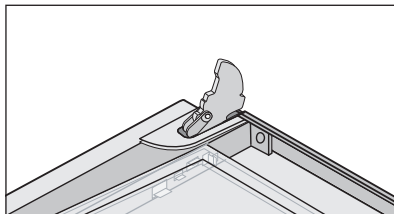
Rengjøring og vedlikehold (forts.)

NO

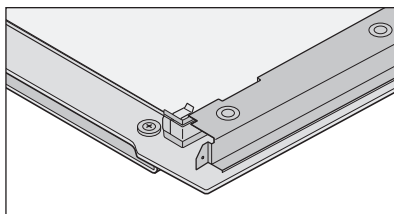
Montering av døren

1. Rengjør glasset og de innvendige delene med varmt såpevann.

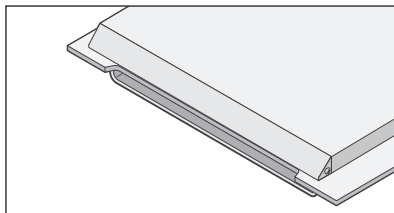
☒ Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller gryteskrubb. Bruk en svamp med et mildt vaskemiddel eller varmt såpevann.



2. Fest de to fjærbrakettene øverst på glass nr. 2 og sett glass nr. 2 på plass.
3. Fest glass nr. 1, dørbraketten og støttene på døren.



4. Trekk til de to skruene på begge sider av døren.



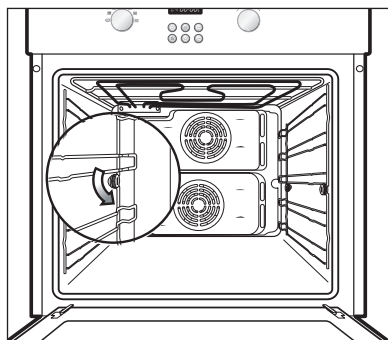
Sideholdere

Når du skal rengjøre ovnen på innsiden, kan holderne på begge sider tas ut.

Fjerne sideholderne

1. Skru den bakre skruen 2-3 omdreininger mot klokken.

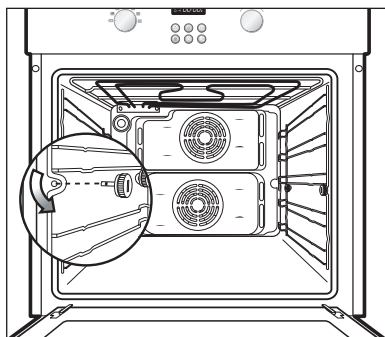
☒ Bruk en mynt hvis den sitter hardt.



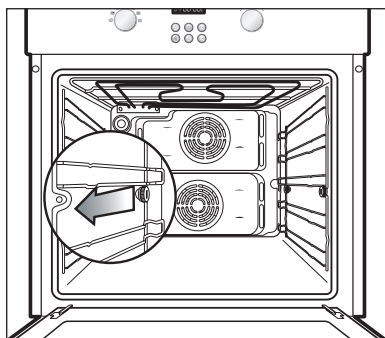
Rengjøring og vedlikehold (forts.)

NO

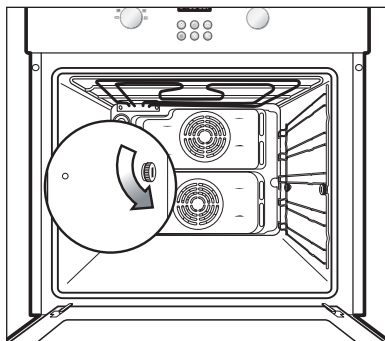
2. Fjern den fremre skruen ved å skru mot klokken.



3. Dra sideholderen og ta den ut av ovnen.



4. Fjern den bakre skruen ved å skru mot klokken.

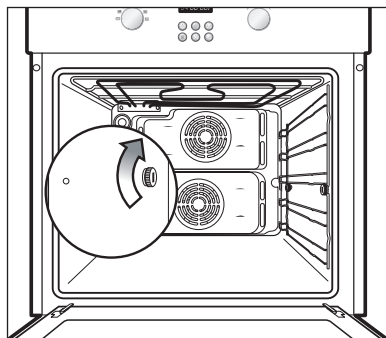


Rengjøring og vedlikehold (forts.)

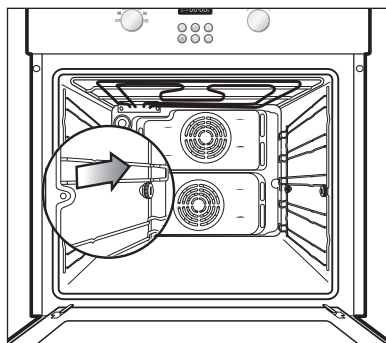
Feste sideholderne

NO

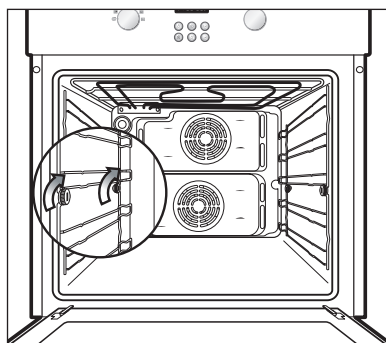
1. Sett inn skruen i det bakre hullet, og skru 2-3 omdreininger med klokken.



2. Sett inn den bakre U-formen på sideholderen og skyv den mot skruen.



3. Sett inn den fremre skruen i skruetaket, og fest begge skruene godt til.



Skifte lyspæren



Fare for elektrisk støt

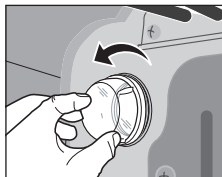
Gjør følgende før du skifter lyspæren i stekeovnen:

- Slå av stekeovnen.
- Koble stekeovnen fra strømforsyningen.
- Beskytt lyspæren og glassdekselet ved å legge en klut i bunnen av ovnen.

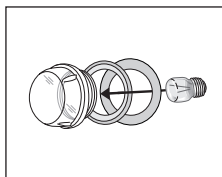


Du kan kjøpe nye pærer hos SAMSUNG-leverandøren.

Skifte lyspæren bak i stekeovnen og rengjøre glassdekselet



1. Løsne glassdekselet ved å vri det mot urviseren.
2. Fjern metallringen og beskyttelsesringen, og rengjør glassdekselet.
3. Om nødvendig skifter du pæren med en lyspære på 25 watt, 230 V, som tåler stekeovnvarme på 300 °C.
4. Sett metallringen og beskyttelsesringen på glassdekselet.
5. Sett glassdekselet på plass igjen.



Vanlige spørsmål og feilsøking

Hva skal jeg gjøre hvis stekeovnen ikke blir varm?

Prøv en av disse løsningene:

- Stekeovnen er kanskje ikke slått på. Slå stekeovnen på.
- Klokken er kanskje ikke innstilt. Still klokken (se delen "Stille klokken").
- Kontroller at ønskede innstillinger er valgt.
- Det kan være at en sikring har gått eller en kretsbyter er utløst. Skift sikringen eller tilbakestill kretsbyteren. Hvis dette forekommer gjentatte ganger kontakter du en autorisert elektriker.

Hva skal jeg gjøre hvis stekeovnen ikke blir varm selv om stekeovnfunksjon og temperatur er valgt?

Det kan være et problem med de innvendige elektriske tilkoblingene. Kontakt ditt lokale servicesenter.

Hva skal jeg gjøre hvis en feilkode vises og stekeovnen ikke blir varm?

Det er en feil i de innvendige elektriske tilkoblingene. Kontakt ditt lokale servicesenter.

Hva skal jeg gjøre hvis klokkeslettet på displayet blinker?

Det har vært et strøbrudd. Still klokken (se delen "Stille klokken").

Hva skal jeg gjøre hvis lampen i stekeovnen ikke tennes?

Lyspæren er gæen. Skift lyspæren i stekeovnen (se delen "Skifte lyspæren").

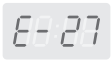
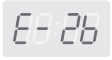
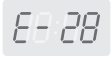
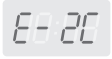
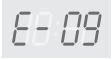
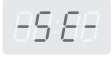
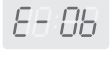
Hva skal jeg gjøre hvis stekeovnviften går selv om den ikke er slått på?

Etter at stekeovnen har vært brukt fortsetter viften å gå til stekeovnen er kjølt ned. Kontakt servicesenteret hvis viften fortsetter å gå etter at stekeovnen er kjølt ned.

Garanti og service (forts.)

NO

Feilkoder og sikkerhetskoder

Feilkoder og sikkerhetskoder	Generelle funksjoner	Løsning
   	FEIL PÅ TEMPERATURSENSOR	Kontakt SAMSUNG-servicesenteret.
	SIKKERHETSAVBRUDD Stekeovnen har vært slått på med innstilt temperatur over lang tid.	Slå av stekeovnen og fjern maten. La stekeovnen kjøles ned før du bruker den igjen.
    	Enfeil i stekeovnen kan føre til at den ikke fungerer som den skal, og at det oppstår problemer med sikkerheten. Slutt umiddelbart å bruke stekeovnen.	Kontakt SAMSUNG-servicesenteret

Tekniske data

BF64CCBB / BF64CCBST

NO

Strømkilde	230V ~ 50Hz
Volum (utnyttbar kapasitet)	65 L
Utgangseffekt	MAKS. 3400 W
Vekt	
Netto	ca 40 kg
Frakt	ca 44 kg
Dimensjoner (B x H x D)	
Utside	596 x 595 x 545 mm
Ovnstrom	361 x 446 x 405 mm

Norway



Korrekt avhending av dette produkt (Avfall elektrisk og elektronisk utstyr)

Denne merkingen som vises på produktet eller dens dokumentasjon, indikerer at den ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av sin levetid. For å hindre mulig skade på miljøet eller menneskelig helse fra ukontrollert avfallsavhending, vennligst atskil dette fra andre typer avfall og resirkuler det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Husholdningsbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter, for detaljer om hvor og hvordan de kan frakte denne artikkelen for miljømessig trygg resirkulering.

Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpekontrakten. Dette produktet skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

Riktig gjenvinning av dette produktet (EE-avfall)

Merkingen som finnes på dette produktet eller i dokumentene om det, indikerer at det kan kastes sammen med annet husholdningsavfall når det er utbrukt. Men ikke kast produktet i vanlig avfall. For å hindre forurensninger av miljø eller mennesker, ikke kast produktet i husholdningsavfallet, og lever det på godkjent mottakestasjon eller til en forhandler av denne type utstyr. Det er gratis.



ELECTRONICS

**Om du har spørsmål eller synspunkter om Samsungs produkter,
er du velkommen å kontakte Samsung Support.**

Tel : 815-56 480
www.samsung.com/no