

# Kombi-Dampfofen

---

## Benutzerhandbuch

NQ50T9939BD

---



**SAMSUNG**

# Inhalt

## Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung 3

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet: 3

## Sicherheitshinweise 3

Wichtige Hinweise zur Sicherheit 3

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott) 6

## Aufstellen des Geräts 7

Lieferumfang 7

Einbauanleitung 8

Einbau in einen Küchenschrank 8

## Vor der ersten Verwendung 11

Bedienfeld 11

Anfangseinstellungen 11

Seitengitter 12

Wasserbehälter 13

## Bedienung 14

Betriebsarten 14

Kombibetrieb mit Dampf 16

Sonderfunktionen 18

Automatisches Garen 19

Automatisches Auftauen 20

Favoriten 20

Timer 21

Reinigung 22

Einstellungen 24

Verriegeln 25

## Verwendung 26

Automatisches Garen 26

Automatisches Auftauen 30

Manuelles Garen 31

Testgerichte 38

## Pflege 39

Reinigung 39

Austausch (Reparatur) 40

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch 40

## Problembhebung 40

Problembeschreibungen 40

Informationscodes 44

## Technische Daten 45

## Anhang 45

Produktdatenblatt 45

Open Source-Angaben 46

## Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Einbaubackofen von SAMSUNG entschieden haben. Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen. Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Geräts Zeit, um dieses Handbuch zu lesen und halten Sie es zur späteren Verwendung bereit.

### In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

#### **WARNUNG**

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen, Tod und/oder Sachschäden** führen können.

#### **VORSICHT**

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **Verletzungen und/oder Sachschäden** führen können.

#### **HINWEIS**

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

## Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die einschlägigen Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

### Wichtige Hinweise zur Sicherheit

#### **WARNUNG**

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Die Trennungsvorrichtungen sind entsprechend den Anschlussvorschriften in die fest verlegte Leitung einzubauen. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein den Anschlussvorschriften entsprechender Schalter eingebaut wird.



## Sicherheitshinweise

---

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Bei der angegebenen Befestigungsart dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

**WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen.**

**Halten Sie Kinder deshalb fern.**

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung aus dem Gerät entfernen. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Reinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Verwenden Sie ausschließlich das für dieses Gerät empfohlene Bratenthermometer. (Nur Modelle mit Bratenthermometer)  
Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

**WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.**

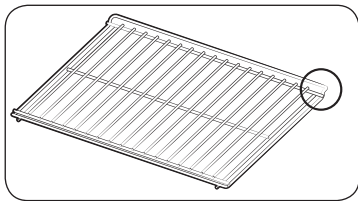
Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf die Tür des Geräts nicht mit einer Zierblende versehen werden.

**WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen, müssen Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät ferngehalten werden.**



## **VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.**

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden. Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein. Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.



Schieben Sie den Rost so in das Gerät, dass die nach oben gebogene Seite nach hinten weist, damit bei der Zubereitung großer Mengen der verfügbare Platz voll ausgenutzt werden kann. (Je nach Modell)

### **⚠ VORSICHT**

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es während des Transports beschädigt wurde. Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden. Versuchen Sie im Fall eines Problems oder Schadens am Gerät nicht, es zu benutzen. Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können zu erheblichen Risiken für Sie selbst und Dritte führen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstzentrum oder Ihrem Händler in Verbindung. Elektrische Leitungen und Kabel dürfen das Gerät nicht berühren. Das Gerät wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder Reinigungsarbeiten ausgeschaltet werden.

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wasserbehälter beschädigt ist. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Wenn der Wasserbehälter in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

Während des Betriebs werden die Innenflächen des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie die Heizelemente oder Innenflächen des Geräts keinesfalls, ohne sie vorher ausreichend abkühlen zu lassen.

Lagern Sie kein entflammendes Material im Gerät.

Die Oberflächen des Geräts werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.

Passen Sie auf, wenn Sie die Gerätetür im Betrieb öffnen, da heiße Luft und Dampf schnell aus dem Gerät austreten können.

Wenn Sie Gerichte mit Alkohol zubereiten, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten. Dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Geräts in Kontakt kommt.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit dürfen Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.

Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.

Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Garraums, wenn dieser heiß ist. Dies könnte Schäden an der Emailloberfläche verursachen.

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

Legen Sie den Boden des Garraums nicht mit Aluminiumfolie aus, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze, sodass es zu Schäden an den Emailloberflächen und zu schlechten Garergebnissen kommen kann.



## Sicherheitshinweise

Obstsäfte hinterlassen auf den Emailleoberflächen des Garraums Flecken, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen.

Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

**WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, auch wenn der Garvorgang bereits abgeschlossen ist.

**WARNUNG:** Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Speisen im Gerät zubereiten.

## Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien finden Sie unter [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

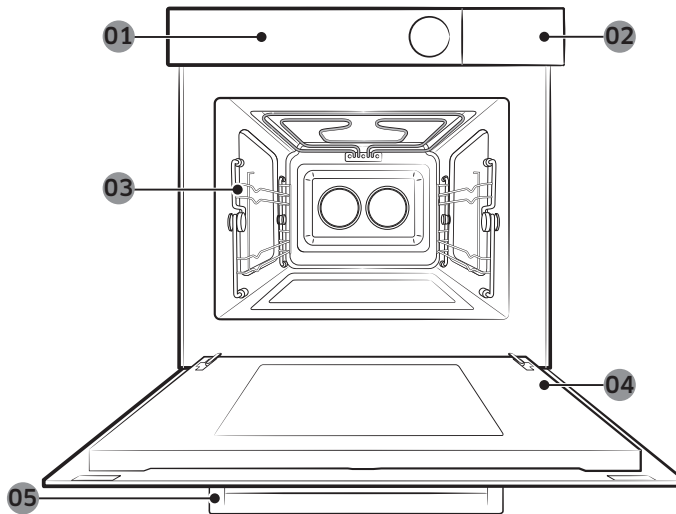


# Aufstellen des Geräts

## Lieferumfang

Vergewissern Sie sich, dass alle erforderlichen Bau- und Zubehörteile im Lieferumfang Ihres neuen Geräts enthalten sind. Wenden Sie sich bei Problemen mit diesem Gerät oder seinen Bau- und Zubehörteilen an den Händler oder das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

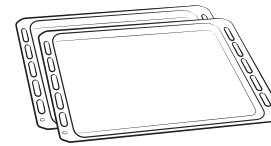
## Überblick über das Gerät



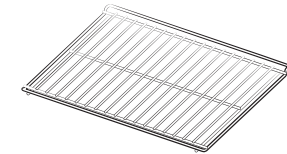
- |    |            |    |                     |    |              |
|----|------------|----|---------------------|----|--------------|
| 01 | Bedienfeld | 02 | Wasserbehälter      | 03 | Seitengitter |
| 04 | Gerätedür  | 05 | Griff der Gerätedür |    |              |

## Zubehör

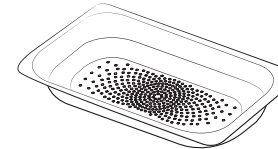
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen behilflich sein können.



Backbleche



Ofenrost



Dampfschüssel

## HINWEIS

Informationen zu dem für Ihre Speisen am besten geeigneten Zubehör erhalten Sie im Abschnitt Verwendung auf Seite 26.

# Aufstellen des Geräts

## Einbauanleitung

### Allgemeine technische Informationen

Stromversorgung	230 V~, 50 Hz	
Abmessungen (B x H x T)	Einbauschränk	595 x 456 x 570 mm
	Einbaugerät	560 x 446 x 549 mm

Das Gerät erfüllt die zutreffenden EU-Normen.

### Entsorgung von Verpackung und Gerät:

Die Verpackung kann recycelt werden.

Die Verpackung kann aus folgenden Materialien bestehen:

- Pappe,
- PE-Folie (Polyethylen),
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum),

Sorgen Sie für eine umweltbewusste Entsorgung dieser Materialien unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.

Informationen zur umweltbewussten Entsorgung von Haushaltsgeräten erhalten Sie bei den örtlichen Behörden.

### Sicherheit

- Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal angeschlossen werden.
- Dieses Gerät ist NICHT für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken vorgesehen.
- Das Gerät darf ausschließlich in Privathaushalten zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Während und nach dem Gebrauch ist das Gerät heiß.
- Bei Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.

### Stromanschluss

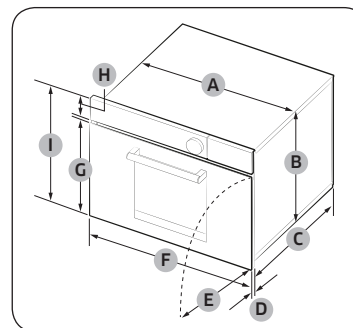
Das Stromversorgungsnetz, an das das Gerät angeschlossen wird, muss die gesetzlichen und örtlichen Bestimmungen erfüllen.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein den Anschlussvorschriften entsprechender Schalter eingebaut wird.

## Einbau in einen Küchenschrank

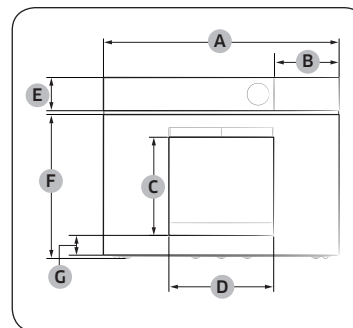
Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

### Erforderliche Abmessungen für den Einbau



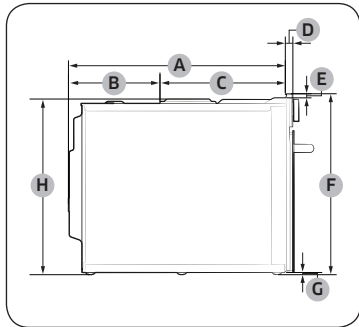
Gerät (mm)

A	560	F	595
B	446	G	359,5
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



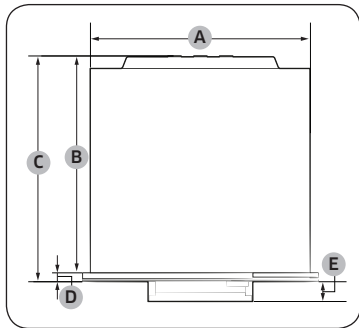
Gerät (mm)

A	595	E	85
B	163	F	359,5
C	247	G	50
D	264		



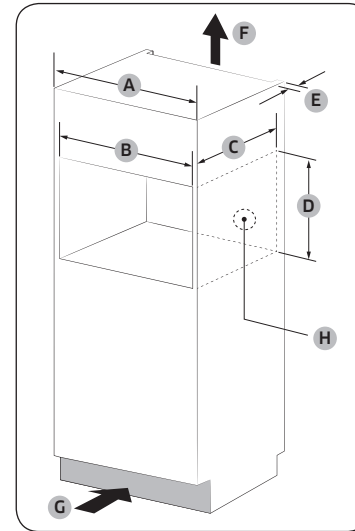
Gerät (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



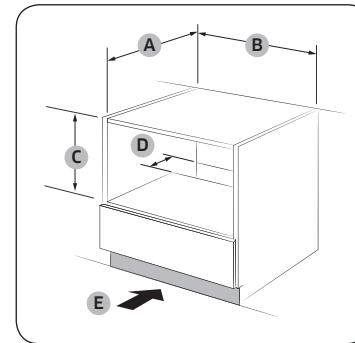
Gerät (mm)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



Einbauschränk (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm <sup>2</sup>
G	200 cm <sup>2</sup>
H	Aussparung für Stromanschluss (30 Ø-Aussparung)



Unterbauschränk (mm)

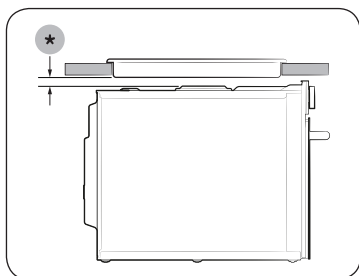
A	Min. 550
B	Min. 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm <sup>2</sup>

**HINWEIS**

Die erforderliche Mindesthöhe (C) gilt für den Einbau nur des Ofens.

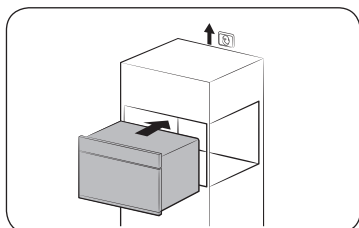
Aufstellen des Geräts

## Aufstellen des Geräts

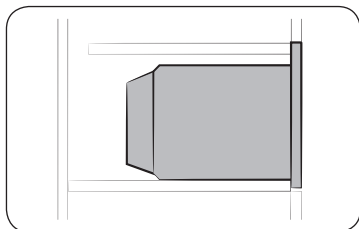


**Einbau mit einem Kochfeld**  
 Wenn Sie über dem Ofen ein Kochfeld einbauen möchten, müssen in der Installationsanleitung des Kochfelds nachlesen, wie groß der Platzbedarf für den Einbau ist (\*).

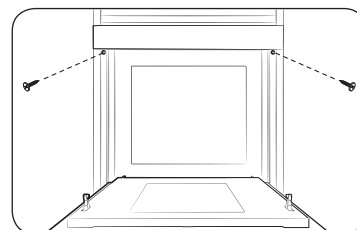
### Einbauen des Geräts



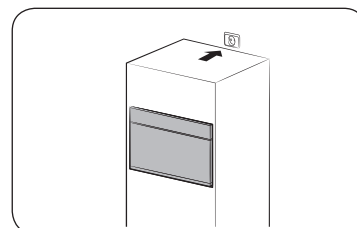
1. Schieben Sie das Gerät teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.



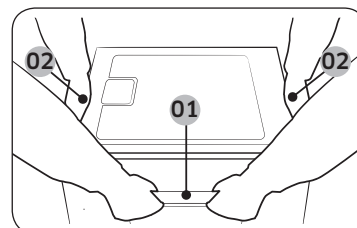
2. Schieben Sie das Gerät vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.



3. Befestigen Sie das Gerät mit den beiden im Lieferumfang enthaltenen Schrauben (4 x 25 mm).



4. Stellen Sie den Stromanschluss her. Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.



Halten Sie das Gerät beim Herausnehmen aus der Verpackung an den 2 Griffen seitlich am Gerät sowie dem Griff der Gerätetür auf der Vorderseite.

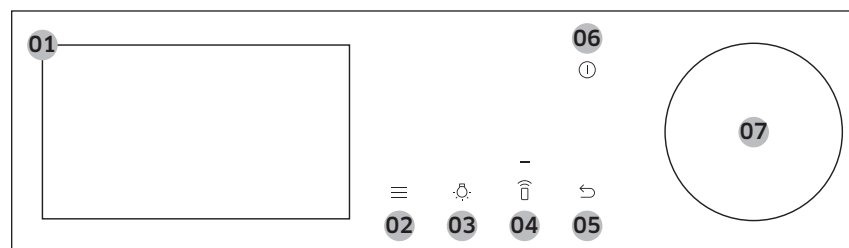
- 01 Griff der Gerätetür
- 02 Seitlicher Griff

Entfernen Sie nach dem Einbau alle Schutzfolien, Klebebänder und sonstiges Verpackungsmaterial, und nehmen Sie die mitgelieferten Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts. Wenn Sie das Gerät aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie zunächst die Stromversorgung, und entfernen Sie dann die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.

# Vor der ersten Verwendung

## Bedienfeld

Das Bedienfeld des Ofens verfügt über eine Sensoranzeige (Touchscreen), einen Drehknopf und Sensortasten, mit denen Sie den Ofen bedienen können. Bitte lesen Sie die folgenden Informationen, um mehr über das Bedienfeld des Ofens zu erfahren.



01	Touchscreen	Hier werden das Menü, Informationen und der Garfortschritt angezeigt. Sie können in den verschiedenen Menüs navigieren, indem Sie mit dem Finger über das Display wischen. Tippen Sie anschließend auf das gewünschte Element, um es auszuwählen.
02	Optionen	Tippen Sie hier, um die Liste der Optionen anzuzeigen.
03	Helligkeit	Tippen Sie hier, um die Ofenbeleuchtung ein- bzw. auszuschalten.
04	Intelligente Steuerung	Tippen Sie hier, um die Funktion Intelligente Steuerung ein- bzw. auszuschalten. <b>HINWEIS</b> Vor Verwendung dieser Funktion aktivieren Sie bitte Einfache Verbindung.
05	Zurück	Tippen Sie hier, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.
06	Leistung	Tippen Sie hier, um den Bildschirm ein- bzw. auszuschalten.
07	Drehrad	Sie können in den verschiedenen Menüs und Listen navigieren, indem Sie das Drehrad nach links oder rechts drehen. Um Ihnen zu zeigen, wo Sie sich auf dem Bildschirm befinden, wird der jeweilige Eintrag unterstrichen angezeigt. Drücken Sie auf das Drehrad, um den unterstrichenen Eintrag auszuwählen.

### **HINWEIS**

Das Tippen auf der Anzeige funktioniert möglicherweise nicht einwandfrei, wenn Sie dabei Handschuhe aus Kunststoff oder Küchenhandschuhe tragen.

## Anfangseinstellungen

Wenn Sie das Gerät erstmals einschalten, erscheint auf der Anzeige der Begrüßungsbildschirm mit dem Samsung-Logo. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, um die Anfangseinstellungen durchzuführen. Sie können die Anfangseinstellungen später jederzeit über das Menü Einstellungen ändern.

1. Tippen Sie auf dem Begrüßungsbildschirm auf **Einrichtung starten**.
2. Wählen Sie die gewünschte Sprache aus.
  - a. Wischen Sie den Bildschirm nach oben oder unten und tippen Sie dann auf die Sprache.
  - b. Tippen Sie auf **Weiter**.
3. Stimme den „**Nutzungsbedingungen**“ und der „**Datenschutzerklärung**“ zu.
4. Verbinden Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App.
  - a. Tippen Sie auf dem Mobile Erfahrung-Bildschirm auf **Weiter**.
  - b. Scannen Sie den QR-Code auf dem Bildschirm mit Ihrem Smartphone und befolgen Sie die Anweisungen auf Ihrem Mobilgerät, um die Verbindung herzustellen.
    - Wenn Sie diesen Schritt nicht durchführen möchten, tippen Sie auf **Überspringen** und stellen Sie eine Verbindung zum Wi-Fi-Netzwerk her. (Siehe **Schritt 5**)
    - c. Sobald die Meldung erscheint, dass die Verbindung hergestellt wurde, tippen Sie auf **OK** und stellen Sie die Zeitzone ein. (Siehe **Schritt 6**)
5. Stellen Sie eine Verbindung mit dem Wi-Fi-Netzwerk her.

### **HINWEIS**

Wenn Sie diesen Schritt nicht durchführen möchten, tippen Sie auf **Überspringen** und stellen Sie Zeitzone, Datum und Uhrzeit ein. (Siehe **Schritt 6~8**.)

- a. Tippen Sie in der Liste auf das gewünschte Wi-Fi-Netzwerk.
  - Tippen Sie auf **Scannen**, wenn die Liste nicht angezeigt wird.
  - Tippen Sie auf **Netzwerk hinzufügen**, wenn Sie das gewünschte Wi-Fi-Netzwerk manuell hinzufügen möchten.
  - Wenn Ihr Wi-Fi-Netzwerk gesichert ist, geben Sie über die Tastatur das Passwort ein, und tippen Sie dann auf **Verbinden**.
- b. Sobald Sie mit dem Wi-Fi-Netzwerk verbunden sind, tippen Sie auf **Weiter**.

## Vor der ersten Verwendung

6. Wählen Sie die Zeitzone aus.
  - a. Wischen Sie den Bildschirm nach oben oder unten und tippen Sie dann auf Ihre Zeitzone.
  - b. Tippen Sie auf **Weiter**.
7. Stellen Sie das Datum ein.
  - a. Tippen Sie auf den Tag, den Monat und das Jahr.
  - b. Tippen Sie auf **Weiter**.

### HINWEIS

Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App oder dem Wi-Fi-Netzwerk verbunden haben.


8. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
  - a. Tippen Sie dazu auf die Stunden und Minuten.
  - b. Tippen Sie auf **Weiter**.

### HINWEIS

- Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App oder dem Wi-Fi-Netzwerk verbunden haben.
  - Als Standard wird das 24-Stunden-Zeitformat verwendet. Im Menü **Einstellungen** können Sie das Zeitformat auf 12-Stunden umstellen.
9. Tippen Sie auf **Fertig**, um die Einstellungen abzuschließen.
  - Der Bildschirm mit der Anleitung für die Erstbenutzung wird angezeigt. Sie können auf **WEITERE INFORMATIONEN** tippen, um die Anleitung anzuzeigen, oder auf **SPÄTER** tippen, um diesen Schritt zu überspringen.

### Einstellen des Bildschirms, damit er immer eingeschaltet bleibt

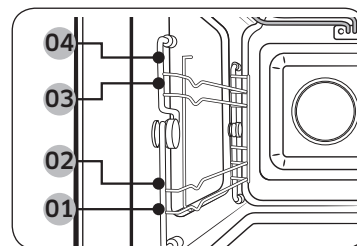
Der Bildschirm wird nach einer gewissen Zeit automatisch ausgeschaltet. Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen, wenn Sie den Bildschirm so einstellen möchten, dass er die immer eingeschaltet bleibt.

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Einstellungen**.
2. Tippen Sie auf dem Einstellungen-Bildschirm auf **Anzeige**.
3. Tippen Sie auf dem Anzeige-Bildschirm auf **Zeitüberschreitung**.
4. Wischen Sie die Liste der Optionen nach oben, um die Werte weiter unten anzuzeigen, und tippen Sie dann auf **Immer eingeschaltet**.

### HINWEIS

- Je nach Einstellung kann der Energieverbrauch steigen.
- Die Helligkeit des LCD-Bildschirms wechselt automatisch auf Stufe 2, wenn die Zeitüberschreitung auf „**Immer eingeschaltet**“ eingestellt ist und 3 Minuten lang keine Bedienvorgänge stattfinden.
- Die Einstellung „**Immer eingeschaltet**“ ist nur verfügbar, wenn der Bildschirmschoner aktiviert ist.

### Seitengitter

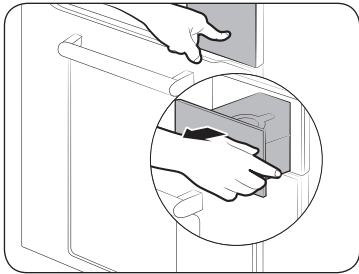


- 01 Einschub 1
- 02 Einschub 2
- 03 Einschub 3
- 04 Einschub 4

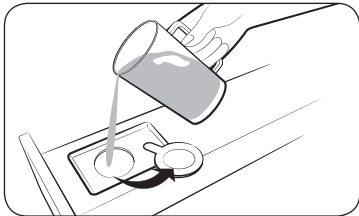
- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.

## Wasserbehälter

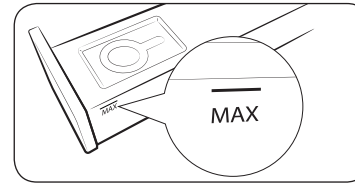
Der Wasserbehälter wird für die Dampffunktionen benötigt. Füllen Sie ihn vor dem Dampfgaren mit Wasser.



1. Der Wasserbehälter befindet sich oben rechts am Gerät. Drücken Sie gegen den Wasserbehälter, um ihn zu öffnen und zu entnehmen.

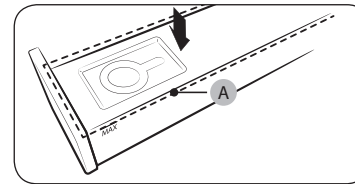


2. Öffnen Sie die Verschlusskappe, und füllen Sie 1000 ml Trinkwasser in den Wasserbehälter.
3. Schließen Sie die Kappe und setzen Sie den Behälter wieder ein.



### HINWEIS

Überschreiten Sie nicht die MAX (maximale) Einfüllhöhe.

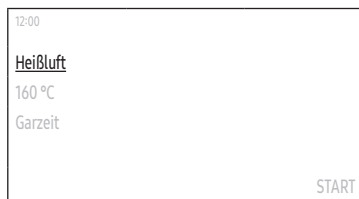


### HINWEIS

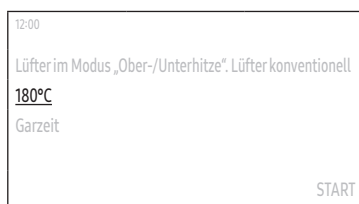
Stellen Sie vor Verwendung des Geräts sicher, dass die obere Abdeckung (A) des Wasserbehälters geschlossen ist.

# Bedienung

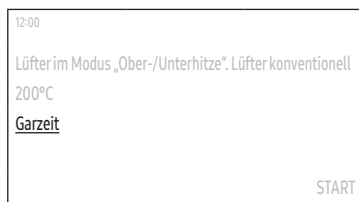
## Betriebsarten



1. Tippen Sie auf dem Hauptbildschirm auf **Heißluft**, um die gewünschte Betriebsart auszuwählen.  
(Detaillierte Informationen zu den einzelnen Betriebsarten finden Sie unter „Beschreibungen zum Ofenmodus“ auf Seite 15.)



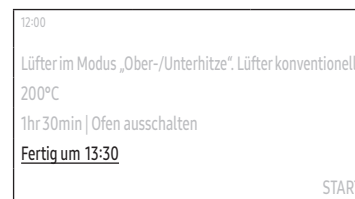
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
  - Die Standardtemperatur und der Temperaturbereich unterscheiden sich je nach Kochmodus.



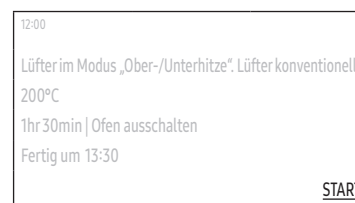
3. Tippen Sie auf **Garzeit**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
  - Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.
4. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten.
  - Sie können zwischen **Ofen ausschalten**, **Temperatur beibehalten** oder **Warmhalten** wählen.
  - Großer Grill unterstützt nicht die **Warmhalten**-Option.

### HINWEIS

Wenn Sie mit dem Garen beginnen, ohne eine Garzeit einzustellen, oder wenn Sie **Temperatur beibehalten** für Ihre gewählte Option einstellen, müssen Sie den Ofen manuell ausschalten.



5. Tippen Sie auf **Fertig um**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.
  - Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann die Garzeit abgelaufen sein wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)




6. Tippen Sie auf **START**.
  - Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
  - Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Ofen die Startzeit automatisch so an, dass der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

### HINWEIS

- Sie können die Temperatur und die Garzeit während des Garens ändern.
- Während des Garens können Sie zuerst auf **Pause** und dann auf **AUS** tippen, um den Garvorgang abzubrechen, oder auf **Fortsetzen** tippen, um den Kochmodus beizubehalten.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, werden auf dem Bildschirm **+5 mins** und **Zu Favoriten hinzufügen** angezeigt.
  - Tippen Sie auf **+5 mins** um den Garvorgang um 5 Minuten zu verlängern.
  - Tippen Sie auf **Zu Favoriten hinzufügen**, um häufig verwendete Einstellungen zur Favoritenliste hinzuzufügen. Sie können diese Einstellungen beim nächsten Kochen ganz einfach übernehmen.  
(Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Favoriten“ auf Seite 20.)

## Beschreibungen zum Ofenmodus

Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Heißluft	40-250	160
	Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.	
Lüfter im Modus „Ober-/ Unterhitze“. Lüfter konventionell	40-250	180
	Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt und mit Lüftern verteilt. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.	
Großer Grill	150-250	220
	Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).	
Heißluftgrill	40-250	180
	Die durch die beiden oberen Heizelemente erzeugte Wärme wird mit dem Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch oder Fisch.	
Oberhitze + Heißluft	40-250	180
	Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Gerichten, bei denen eine knusprige Kruste erwünscht ist (z. B. Fleisch oder Lasagne).	

Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Unterhitze + Heißluft	40-250	200
	Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Pizza, Brot oder Kuchen.	
Intensivgaren	40-250	220
	Bei Auswahl von Intensivgaren werden alle Heizelemente abwechselnd eingeschaltet, um die Wärme im Garraum gleichmäßig zu verteilen. Diese Betriebsart eignet sich für große Portionen, z. B. von Gratins oder Pasteten.	
Anbraten	80-200	160
	Bei Auswahl von Anbraten wird automatisch ein Vorheizzyklus gestartet, der so lange läuft, bis im Garraum eine Temperatur von 220 °C erreicht ist. Danach werden das obere Heizelement und der Heißluftventilator eingeschaltet, um zum Beispiel Fleisch scharf anzubraten. Nach dem Anbraten wird das Fleisch bei Niedertemperatur fertig gegart. Diese Betriebsart eignet sich für Rind, Geflügel oder Fisch.	
Öko-Heißluft	40-250	160
	Bei Auswahl von Öko-Heißluft kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Zwar verlängert sich bei dieser Betriebsart geringfügig die Garzeit, die Garergebnisse werden dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Beachten Sie, dass bei dieser Betriebsart kein Vorheizen erforderlich ist.	
 <b>HINWEIS</b> Die Betriebsart Öko-Heißluft wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN60350-1 herangezogen.		

Bedienung

# Bedienung

## Kombibetrieb mit Dampf

### ⚠ VORSICHT

Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter gefüllt ist, ehe Sie die dampfunterstützten Modi verwenden.



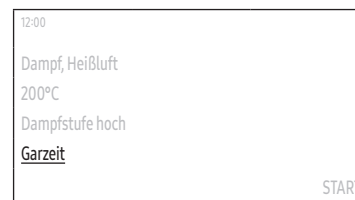
1. Tippen Sie auf dem Hauptbildschirm auf **Heißluft**, um die gewünschte Betriebsart auszuwählen.  
(Detaillierte Informationen zu den einzelnen Betriebsarten finden Sie unter „Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf“ auf Seite 17.)
  - Wenn Sie **Dampfgaren** ausgewählt haben, fahren Sie bitte mit **Schritt 4** fort. (Schritt 2~3 sind bei **Dampfgaren** nicht zutreffend.)



2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
  - Die Standardtemperatur und der Temperaturbereich unterscheiden sich je nach Kochmodus.



3. Dampfstufe einstellen
  - Die Standardeinstellung lautet „Mittel“.



4. Tippen Sie auf **Garzeit**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
  - Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.
5. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten.
  - Sie können zwischen **Ofen ausschalten**, **Temperatur beibehalten** oder **Warmhalten** wählen.

### 📖 HINWEIS

Wenn Sie mit dem Garen beginnen, ohne eine Garzeit einzustellen, oder wenn Sie **Temperatur beibehalten** für Ihre gewählte Option einstellen, müssen Sie den Ofen manuell ausschalten.



6. Tippen Sie auf **Fertig um**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.
  - Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann die Garzeit abgelaufen sein wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)



7. Tippen Sie auf **START**.
  - Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
  - Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Ofen die Startzeit automatisch so an, dass der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

## HINWEIS

- Sie können die Temperatur und die Garzeit während des Garens ändern.
- Während des Garens können Sie zuerst auf **Pause** und dann auf **AUS** tippen, um den Garvorgang abubrechen, oder auf **Fortsetzen** tippen, um den Kochmodus beizubehalten.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, werden auf dem Bildschirm **+5 mins** und **Zu Favoriten hinzufügen** angezeigt.
  - Tippen Sie auf **+5 mins** um den Garvorgang um 5 Minuten zu verlängern.
  - Tippen Sie auf **Zu Favoriten hinzufügen**, um häufig verwendete Einstellungen zur Favoritenliste hinzuzufügen. Sie können diese Einstellungen beim nächsten Kochen ganz einfach übernehmen.  
(Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Favoriten“ auf Seite 20.)

## Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf

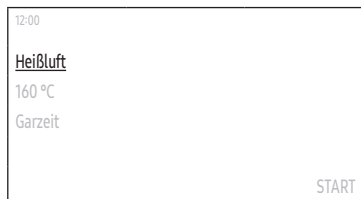
Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Dampfgaren	-	-
	Um Lebensmittel zu kochen, wird der heiße Dampf aus dem Dampferzeuger durch mehrere Dampfdüsen in den Ofen gegeben. Diese Betriebsart ist zum Kochen von Gemüse, Fisch, Eiern, Früchten und Reis geeignet.	
Dampf, Heißluft	100-230	160
	Die vom Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Die Dampfintensität kann in drei Stufen eingestellt werden: Niedrig, Mittel und Hoch. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere für Blätterteig, Hefeteig, Brot und Pizza sowie zum Braten von Fleisch und Fisch.	
Dampf, Oberhitze + Heißluft	100-230	180
	Die vom oberen Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch.	
Dampf, Unterhitze + Heißluft	100-230	200
	Die vom unteren Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen von Gerichten wie Pizza oder gedeckter Apfelkuchen, die einen krossen Boden haben sollen.	

## HINWEIS

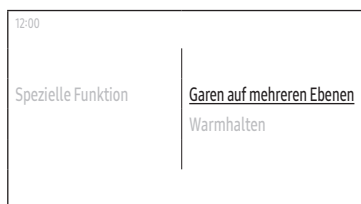
- Füllen Sie den Wasserbehälter immer mit frischem Wasser, wenn Sie in einer dieser Betriebsarten kochen.
- Um Kalkablagerungen zu vermeiden, wischen Sie nach Verwendung der dampfunterstützten Programme immer die Feuchtigkeit im Inneren des Ofens ab.

# Bedienung

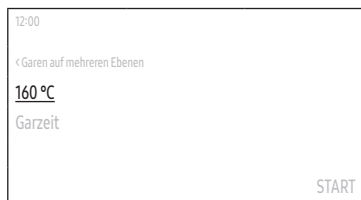
## Sonderfunktionen



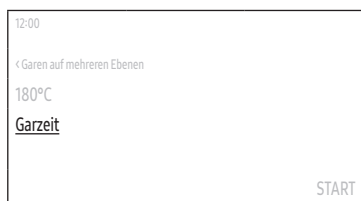
1. Tippen Sie auf dem Hauptbildschirm auf **Heißluft** und dann auf **Spezielle Funktion**.



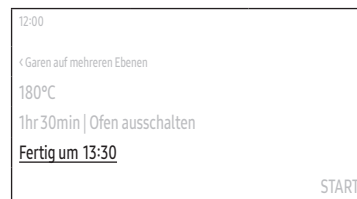
2. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus. (Detaillierte Informationen zu den einzelnen Funktionen finden Sie unter „Beschreibung der Sonderfunktionen“ auf Seite 18.)



3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
  - Die Standardtemperatur und die Temperatur unterscheiden sich je nach Kochmodus.



4. Tippen Sie auf **Garzeit**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
  - Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.



5. Tippen Sie auf **Fertig um**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.
  - Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann das Garen beendet wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)



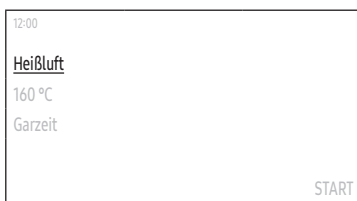
6. Tippen Sie auf **START**.
  - Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
  - Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Ofen die Startzeit automatisch so an, dass der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

## Beschreibung der Sonderfunktionen

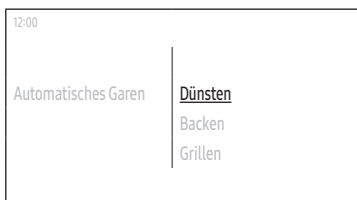
Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Garen auf mehreren Ebenen	40-250	160
	Dieser Modus eignet sich hervorragend, um mehrere Gerichte gleichzeitig auf zwei verschiedenen Einschubhöhen zuzubereiten.	
Warmhalten	60-100	60
	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.	

## Automatisches Garen

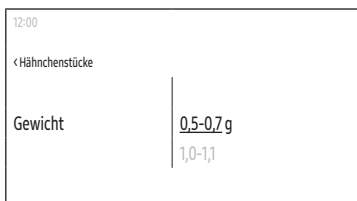
Der Ofen verfügt über 35 Automatisches Garen-Programme. Mit Hilfe der Programme für automatisches Garen können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur werden entsprechend dem ausgewählten Programm eingestellt.



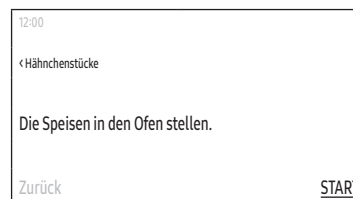
1. Tippen Sie auf dem Hauptbildschirm auf **Heißluft** und dann auf **Automatisches Garen**.



2. Wählen Sie eine Kategorie aus.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm aus.
  - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „Automatisches Garen“ auf Seite 26 im Abschnitt „Verwendung“.)
4. Lesen Sie den Tipp, und tippen Sie dann auf **Weiter**.



5. Wählen Sie das Gewicht aus.
  - Dieser Schritt ist bei einigen Programmen möglicherweise nicht enthalten.
  - Das mögliche Gewicht richtet sich nach dem ausgewählten Programm.

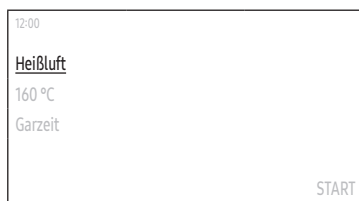


6. Gießen Sie das Wasser wie auf dem Bildschirm gezeigt in den Wasserbehälter und tippen Sie dann auf **Weiter**.
  - Dieser Schritt ist bei einigen Programmen möglicherweise nicht enthalten.
7. Bereiten Sie die Speisen gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu, und tippen Sie anschließend auf **Weiter**.
8. Tippen Sie auf **START**.

# Bedienung

## Automatisches Auftauen

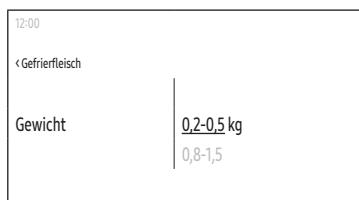
Der Ofen verfügt über 5 Automatisches Auftauen-Programme. Nutzen Sie diese Funktion zum bequemen Auftauen von Lebensmitteln. Die Einstellungen für Garzeit, Temperatur und Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch konfiguriert.



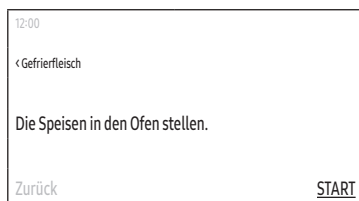
1. Tippen Sie auf dem Hauptbildschirm auf **Heißluft** und dann auf **Automatisches Auftauen**.



2. Wählen Sie das gewünschte Programm aus.
  - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „Automatisches Auftauen“ auf Seite 30 im Abschnitt „Verwendung“.)




3. Wählen Sie das Gewicht aus.
  - Das mögliche Gewicht richtet sich nach dem ausgewählten Programm.
4. Bereiten Sie die Speisen gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu, und tippen Sie anschließend auf **Weiter**.
5. Tippen Sie auf **START**.



## Favoriten

Sie können maximal 10 häufig verwendete Kocheinstellungen in die Favoritenliste aufnehmen und sie in Zukunft einfach anwenden.


### Hinzufügen von neuen Kocheinstellungen zu den Favoriten

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Favoriten**.
2. Tippen Sie auf dem Favoriten-Bildschirm auf **+**.
3. Stellen Sie die Kocheinstellungen vor.
  - Welche Elemente in der Liste erscheinen, hängt davon ab, was Sie zuvor ausgewählt haben. (Kochmodus, Temperatur, Dampfstufe, Garzeit usw.)
4. Tippen Sie auf **Fertig**.
5. Geben Sie über die Tastatur den Namen ein und tippen Sie dann auf **OK**.



### HINWEIS

Alternativ können Sie auch einfach auf **Zu Favoriten hinzufügen** tippen. Diese Anzeige erscheint, wenn der Ofen den Garvorgang beendet hat.



### Bearbeiten der bevorzugten Kocheinstellungen

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Favoriten**.
2. Tippen Sie auf dem Favoriten-Bildschirm auf die bevorzugte Kocheinstellung, die Sie bearbeiten möchten.
3. Tippen Sie auf **Bearbeiten**.
4. Ändern Sie die Kocheinstellungen.
  - Welche Elemente in der Liste erscheinen, hängt davon ab, was Sie zuvor ausgewählt haben. (Kochmodus, Temperatur, Garzeit usw.)
5. Tippen Sie auf **Fertig**.


### Umbenennen der bevorzugten Kocheinstellungen

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Favoriten**.
2. Tippen Sie auf dem Favoriten-Bildschirm auf .
3. Tippen Sie rechts neben der bevorzugten Kocheinstellung, die Sie umbenennen möchten, auf **Umbenennen**.
4. Geben Sie über die Tastatur den Namen ein und tippen Sie dann auf **OK**.
5. Tippen Sie auf **Fertig**.

### Löschen von bevorzugten Kocheinstellungen


1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Favoriten**.
2. Tippen Sie auf dem Favoriten-Bildschirm auf .
3. Tippen Sie rechts neben der bevorzugten Kocheinstellung, die Sie löschen möchten, auf **Löschen**.

### Verwenden von bevorzugten Kocheinstellungen

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Favoriten**.
2. Tippen Sie auf die bevorzugte Kocheinstellung, die Sie verwenden möchten.
3. Tippen Sie auf **START**.

## Timer

### Hinzufügen eines neuen Timers


1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Timer**.
2. Tippen Sie auf dem Timer-Bildschirm auf **+**.

### HINWEIS



Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie zum ersten Mal einen Timer hinzufügen.

3. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

### Bearbeiten von vorhandenen Timern

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Timer**.
2. Tippen Sie auf dem Timer-Bildschirm auf den Timer, den Sie bearbeiten möchten.
3. Ändern Sie die Zeit.



### Umbenennen von Timern

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Timer**.
2. Tippen Sie auf dem Timer-Bildschirm auf .
3. Tippen Sie rechts neben dem Timer, den Sie umbenennen möchten, auf **Umbenennen**.
4. Geben Sie über die Tastatur den Namen ein und tippen Sie dann auf **OK**.
5. Tippen Sie auf **Fertig**.




# Bedienung

## Löschen von Timern

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Timer**.
2. Tippen Sie auf dem Timer-Bildschirm auf .
3. Tippen Sie rechts neben dem Timer, den Sie löschen möchten, auf **Löschen**.
4. Tippen Sie auf **Fertig**.

## Verwenden von Timern

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Timer**.
2. Tippen Sie rechts neben dem Timer, den Sie verwenden möchten, auf **START**.

### HINWEIS

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Meldung „Zeit ist abgelaufen.“ angezeigt und Sie hören eine kurze Melodie.


Tippen Sie auf **OK**, um die Meldung zu verwerfen.

## Reinigung

### Dampfreinigung

Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.

Diese Automatikfunktionen sparen Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung entfällt.

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Reinigung**.
2. Tippen Sie auf **Dampfreinigung**.
3. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, und tippen Sie dann auf **Weiter**.
4. Tippen Sie auf **START**.

### WARNUNG

Öffnen Sie die Gerätetür nicht, bevor der Reinigungszyklus abgeschlossen ist. Das Wasser im Garraum ist sehr heiß und kann Verbrühungen verursachen.

### HINWEIS


- Wenn der Garraum stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, mit Hilfe eines Reinigungsmittels erst den hartnäckigen Schmutz von Hand zu entfernen und dann die Dampfreinigung zu aktivieren.
- Lassen Sie die Gerätetür nach Abschluss des Reinigungszyklus leicht geöffnet. So können die emaillierten Innenflächen vollständig trocknen.
- Wenn der Garraum des Geräts heiß ist, kann diese automatische Reinigungsfunktion nicht aktiviert werden. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und versuchen Sie es dann erneut.
- Gießen Sie das Wasser nicht mit Schwung auf den Boden des Garraums. Gehen Sie langsam und vorsichtig vor. Andernfalls kann Wasser an der Vorderseite des Geräts austreten.



## Entkalken

Reinigen Sie den Dampferzeuger von innen, um zu verhindern, dass die Qualität und der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt werden.

### HINWEIS

- Das Gerät protokolliert automatisch die Laufzeit der insgesamt durchgeführten Dampfgarvorgänge und fordert Sie ggf. auf, die Funktion Entkalken zu starten. Sie können die Betriebsarten mit Dampf für weitere zwei Stunden ohne Entkalken verwenden. Sie können die Betriebsarten mit Dampf jedoch nur dann auch nach den zwei zusätzlichen Betriebsstunden verwenden, wenn Sie die Funktion Entkalken durchführen.
  - Wenn Sie die entsprechende Meldung erhalten, tippen Sie auf **Jetzt starten**, um die Funktion Entkalken durchzuführen oder tippen Sie auf **Später**, um sie zu verschieben.
1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Reinigung**.
  2. Tippen Sie zuerst auf **Entkalken** und dann auf **Weiter**.
  3. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, und tippen Sie dann auf **START**.
    - Wenn Sie eine Meldung angezeigt wird, dass Sie nicht genug Wasser eingefüllt haben, gießen Sie mehr Wasser in den Wasserbehälter und tippen Sie dann auf **OK**.
  4. Nach Abschluss des Entkalkungsvorgangs wird automatisch das Wasser aus dem Gerät abgelassen.
  5. Entleeren Sie den Wasserbehälter, nachdem Sie das Wasser aus dem Ofen abgelassen haben.
  6. Füllen Sie den Wasserbehälter anschließend wie auf dem Bildschirm angegeben wieder mit 1000 ml Trinkwasser, und tippen Sie dann auf **OK**, um mit dem Spülen zu beginnen.
  7. Entleeren Sie den Wasserbehälter, wenn der Spülvorgang abgeschlossen ist.
    - Reinigen Sie den Behälter nach dem Entleeren und stellen Sie ihn erst danach wieder in den Ofen.

### WARNUNG


- Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Wasserbehälter anfassen.
- Verwenden Sie ausschließlich spezielle Entkalkungsmittel für Dampfgarer oder Kaffeemaschinen.

### VORSICHT

- Brechen Sie den Entkalkungsvorgang nicht ab. Andernfalls muss der Entkalkungsvorgang innerhalb von drei Stunden erneut gestartet und abgeschlossen werden, damit der Kombibetrieb mit Dampf auch weiterhin verwendet werden kann.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Befolgen Sie bei der Verwendung eines Entkalkungsmittels die Dosieranleitung des Herstellers. Diese hat Vorrang vor den Angaben in dieser Bedienungsanleitung.

## Entwässerung

Nach Kombibetrieb mit Dampf müssen Sie das Restwasser vollständig ablassen, damit künftige Garvorgänge davon nicht beeinflusst werden. Verwenden Sie diese Funktion auch dann, wenn Sie nach dem Reinigen Wasser ablassen möchten.

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Reinigung**.
2. Tippen Sie zuerst auf **Entwässerung** und dann auf **START**.
3. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, und tippen Sie dann auf **OK**.
  - Der Ofen führt das Wasser aus dem Dampfgenerator in den Wasserbehälter ab.
4. Entleeren Sie den Wasserbehälter, wenn Sie das Wasser vollständig abgelassen haben.
  - Reinigen Sie den Behälter nach dem Entleeren und stellen Sie ihn erst danach wieder in den Ofen.

### WARNUNG

Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Wasserbehälter anfassen.

### HINWEIS

Warten Sie nach Beginn des Ablassvorgangs, bis er vollständig abgeschlossen ist.

# Bedienung

## Einstellungen

Berühren Sie die -Taste auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Einstellungen**, um verschiedene Einstellungen Ihres Ofens zu ändern.

Genauere Erläuterungen finden Sie in der folgenden Tabelle.

Menü	Untermenü	Beschreibung
Verbindungen	WLAN	Sie können das Wi-Fi-Netzwerk ein- oder ausschalten und sich mit einem Wi-Fi-Netzwerk verbinden.
	Einfache Verbindung	Sie können den Ofen über eine Wi-Fi-Verbindung mit dem SmartThings-Server verbinden. Wenn der Ofen verbunden ist, können Sie den Status des Ofens mit der SmartThings-App überprüfen und/oder von einem mobilen Gerät aus steuern.
	Fernmanagement	Tippen Sie auf <b>Aktivieren</b> , um dem Callcenter den Fernzugriff auf Ihren Ofen zu ermöglichen, um interne Informationen zu kontrollieren.



Menü	Untermenü	Beschreibung
Anzeige	Helligkeit	Sie können die Helligkeit der Anzeige anpassen.
	Bildschirmschoner	Sie können den Bildschirmschoner ein- bzw. ausschalten. <b>HINWEIS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Bildschirmschoner zeigt Datum und Uhrzeit auf Ihrem Touchscreen an, wenn im Standby für eine bestimmte Zeit keine Eingabe erfolgt.</li> <li>Schalten Sie Bildschirmschoner ein, um Uhrmotiv und Zeitüberschreitung zu aktivieren.</li> </ul>
	Uhrmotiv	Sie können das Uhrmotiv auswählen.
	Zeitüberschreitung	Sie können die Zeitspanne einstellen, bis der Bildschirmschoner aktiviert wird. <b>HINWEIS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Je nach Einstellung kann der Energieverbrauch steigen.</li> <li>Die Helligkeit des LCD-Bildschirms wechselt automatisch auf Stufe 2, wenn die Zeitüberschreitung auf „<b>Immer eingeschaltet</b>“ eingestellt ist und 3 Minuten lang keine Bedienvorgänge stattfinden.</li> </ul>

Menü	Untermenü	Beschreibung
Datum und Uhrzeit	Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit	Sie können die Uhrzeit über das Internet ein- und ausschalten sowie aktualisieren. Sie müssen mit dem Wi-Fi-Netzwerk verbunden sein.
	Zeitzone auswählen	Sie können die gewünschte Kochzone auswählen. (Sie müssen Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Datum einstellen	Sie können das Datum manuell festlegen. (Sie müssen Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Zeit einstellen	Sie können die Zeit manuell einstellen. (Sie müssen Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Zeitanzeigeformat auswählen	Sie können beim Zeitanzeigeformat zwischen dem 12-Stunden- und dem 24-Stunden-Format wählen.
Sprache		Sie können eine Sprache auswählen.
Lautstärke		Sie können die Lautstärke des Geräts einstellen.
Wasserhärte		Sie können die Wasserhärte des Wassers einstellen, das Sie für den Kochbetrieb mit Dampf verwenden. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weich: Bis zu 120 ppm</li> <li>• Mittel: 120-240 ppm</li> <li>• Mittelhart: 240-350 ppm</li> <li>• Hart: Mehr als 350 ppm</li> </ul>
Hilfe	Problembehandlung	Sie können die Problembeseitigung einsetzen.
	Anleitung für Erstbenutzung	Sie können die einfachen Anweisungen zu den grundlegenden Funktionen dieses Geräts lesen.

Menü	Untermenü	Beschreibung
Info zum Gerät	Modellname	Sie können den Modellnamen Ihres Ofens überprüfen.
	Softwareversion	Sie können die aktuelle Firmwareversion einsehen. Wenn neue Software zur Verfügung steht, erscheint in diesem Menü die Schaltfläche <b>Software-Update</b> .
	Rechtliche Informationen	Sie können die rechtlichen Informationen überprüfen.
Demo-Modus		Hiermit schalten Sie den Demo-Modus ein bzw. aus.

## Verriegeln

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbeabsichtigte Bedienung zu verhindern.

- Um die Funktion Verriegeln zu aktivieren, berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Verriegeln**.
- Zum Deaktivieren der Funktion Verriegeln, berühren Sie die Taste  so lange, bis die Meldung „Steuerung ist entsperrt.“ angezeigt wird.

# Verwendung

## Automatisches Garen

Die folgende Tabelle zeigt 35 Automatikprogramme für Dampfgaren, Backen, Grillen, Braten und Aufwärmen. In den Tabellen werden die entsprechenden Mengen und Zubereitungsempfehlungen angegeben.

Wir empfehlen, den Wasserbehälter vor diesen Programmen immer bis zum Maximum mit frischem Wasser zu füllen. Die anderen Programme sind bei Heißluft- oder Grillbetrieb aktiviert. Ziehen Sie beim Entnehmen stets Ofenhandschuhe an!

### 1. Dünsten

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Brokkoliröschen	0,2-0,6	Perforierter Dämpfeinsatz	2
Blumenkohlröschen	0,2-0,6	Perforierter Dämpfeinsatz	2
Gedünstetes Fischfilet, 2 cm	0,2-1,0	Perforierter Dämpfeinsatz	2
Gedünstetes Fischsteak, 3 cm	0,2-1,0	Perforierter Dämpfeinsatz	2

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Gedünstete Garnelen	0,2-0,5	Perforierter Dämpfeinsatz	2
Gedünstete Hähnchenbrust	0,2-1,0	Perforierter Dämpfeinsatz	2
Mittelhartes Ei	0,1-0,6	Perforierter Dämpfeinsatz	2
Gedünstete Kartoffelhälfte	0,4-0,8	Perforierter Dämpfeinsatz	2
Weißer Reis	0,2-0,4	Perforierter Dämpfeinsatz	2

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Flan, gedünstet	0,4-0,6	Perforierter Dämpfeinsatz	2
	Flan-Masse in 6 kleine Flan-Formen geben (je 100 ml). Mit Frischhaltefolie abdecken. In den Dämpfeinsatz stellen.		
Trockenfrüchte einweichen	0,1-0,5	Perforierter Dämpfeinsatz	2
	Trockenfrüchte (Aprikosen, Pflaumen, Apfel) in den Dämpfeinsatz geben.		
Schokolade schmelzen	0,1-0,3	Perforierter Dämpfeinsatz	2
	Schokolade (reine Schokolade oder Kuvertüre) in Stücke brechen, in ein kleines, ofenfestes Glasgefäß geben und mit Frischhaltefolie oder einem Kunststoffdeckel abdecken. In den Dämpfeinsatz stellen. Während des Programms abdecken. Anschließend gut umrühren. (Für weiße oder Vollmilchschokolade wird die Garzeit um 5 Minuten reduziert.)		

## 2. Backen

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Apfelkuchen	1,2-1,4	Ofenrost	1
	Den gedeckten Apfelkuchen in eine runde Metallform geben. Auf den Ofenrost stellen. Bei den Gewichtsbereichen ist der Belag (Apfel usw.) bereits eingerechnet.		
Boden für Obsttorte	0,3-0,5	Ofenrost	2
	Den Teig in eine Metallform geben und diese auf den Ofenrost stellen.		
Brownies	0,5-0,7	Ofenrost	2
	Den Teig in ein rundes, ofenfestes Glas- oder Keramikgefäß geben und dieses auf den Ofenrost stellen.		

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Holländische Butterpastete	0,5-0,7	Ofenrost	1
	Den Teig in eine Metallform geben und diese auf den Ofenrost stellen.		
Sandkuchen	0,7-0,8	Ofenrost	2
	Den frischen Teig in eine rechteckige Metallbackform geeigneter Größe (Länge: 25 cm) geben. Längs zur Tür auf den Ofenrost stellen.		
Muffins	0,5-0,6	Ofenrost	2
	Geben Sie den Muffinteig in eine Muffinbackform aus Metall für 12 Muffins. Mittig auf den Ofenrost stellen.		
Biskuitteig	0,3-0,6	Ofenrost	1
	Geben Sie 300/400/500 g Teig in eine runde schwarze Metallbackform mit einem Durchmesser von 18/24/26 cm. Mittig auf den Ofenrost stellen.		
Hausgemachte Pizza	0,6-1,0	Backblech	1
	Die Pizza auf das Backblech legen. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse.		

# Verwendung

## 3. Grillen

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Rindersteak, dünn	0,3-0,6	Ofenrost / Backblech	4 / 1
Die Rindersteaks nebeneinander in die Mitte des Ofenrosts legen und das Backblech darunter schieben. Wenden Sie die Teile, wenn der entsprechende Hinweis angezeigt wird, und tippen Sie dann auf <b>OK</b> . Tippen Sie anschließend auf <b>Fortsetzen</b> , um den Garvorgang fortzusetzen.			
Hähnchenstücke	0,5-0,7 1,0-1,2	Ofenrost / Backblech	4 / 1
Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Mit der Hautseite nach unten auf dem Ofenrost verteilen und das Backblech darunter schieben. Wenden Sie die Teile, wenn der entsprechende Hinweis angezeigt wird, und tippen Sie dann auf <b>OK</b> . Tippen Sie anschließend auf <b>Fortsetzen</b> , um den Garvorgang fortzusetzen.			
Hähnchenschenkel	0,5-0,7	Ofenrost / Backblech	4 / 1
Die Hähnchensteaks marinieren, nebeneinander auf den Ofenrost legen und das Backblech darunter schieben. Wenden Sie die Teile, wenn der entsprechende Hinweis angezeigt wird, und tippen Sie dann auf <b>OK</b> . Tippen Sie anschließend auf <b>Fortsetzen</b> , um den Garvorgang fortzusetzen.			
Gegrilltes Fischsteak	0,3-0,6	Ofenrost / Backblech	4 / 1
Die Fischfilets (1 cm) marinieren und nebeneinander auf den Ofenrost legen und das Backblech darunter schieben. Wenden Sie die Teile, wenn der entsprechende Hinweis angezeigt wird, und tippen Sie dann auf <b>OK</b> . Tippen Sie anschließend auf <b>Fortsetzen</b> , um den Garvorgang fortzusetzen.			

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Gegrilltes Fischfilet	0,3-0,6	Ofenrost / Backblech	4 / 1
Die Fischfilets (1 cm) marinieren und nebeneinander auf den Ofenrost legen und das Backblech darunter schieben. Wenden Sie die Teile, wenn der entsprechende Hinweis angezeigt wird, und tippen Sie dann auf <b>OK</b> . Tippen Sie anschließend auf <b>Fortsetzen</b> , um den Garvorgang fortzusetzen.			
Lammkoteletts	0,3-0,6	Ofenrost / Backblech	4 / 1
Lammkoteletts marinieren. Die Lammkoteletts gleichmäßig auf dem Ofenrost verteilen und das Backblech darunter schieben. Wenden Sie die Teile, wenn der entsprechende Hinweis angezeigt wird, und tippen Sie dann auf <b>OK</b> . Tippen Sie anschließend auf <b>Fortsetzen</b> , um den Garvorgang fortzusetzen.			

#### 4. Braten

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Hähnchen, ganz	1,0-1,1 1,2-1,3	Ofenrost / Backblech	2 / 1
	Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brust nach unten in die Mitte des Ofenrosts legen und das Backblech darunter schieben. Wenden Sie die Teile, wenn der entsprechende Hinweis angezeigt wird, und tippen Sie dann auf <b>OK</b> . Tippen Sie anschließend auf <b>Fortsetzen</b> , um den Garvorgang fortzusetzen.		
Roastbeef, medium	1,1-1,3	Ofenrost / Backblech	2 / 1
	Das Roastbeef mit Öl beträufeln und würzen (nur Pfeffer; Salz sollte erst nach dem Braten zugegeben werden). Mit der fetten Seite nach unten auf den Ofenrost legen und das Backblech darunter schieben. Wenden Sie die Teile, wenn der entsprechende Hinweis angezeigt wird, und tippen Sie dann auf <b>OK</b> . Tippen Sie anschließend auf <b>Fortsetzen</b> , um den Garvorgang fortzusetzen. Für die Ruhezeit (Dauer: 5-10 Minuten) nach dem Braten sollte das Fleisch in Aluminiumfolie eingeschlagen werden.		
Schweinebraten	0,7-0,9	Ofenrost / Backblech	2 / 1
	Das Schweinefleisch mit Öl und Gewürzen einstreichen und mit der Fettseite nach unten auf den Ofenrost legen. Das Backblech darunter schieben. Wenden Sie die Teile, wenn der entsprechende Hinweis angezeigt wird, und tippen Sie dann auf <b>OK</b> . Tippen Sie anschließend auf <b>Fortsetzen</b> , um den Garvorgang fortzusetzen.		

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Fisch, ganz	0,4-0,8	Ofenrost / Backblech	2 / 1
	Die Oberfläche des Fisches mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den Ofenrost legen und das Backblech darunter schieben. Wenden Sie die Teile, wenn der entsprechende Hinweis angezeigt wird, und tippen Sie dann auf <b>OK</b> . Tippen Sie anschließend auf <b>Fortsetzen</b> , um den Garvorgang fortzusetzen. Dieses Programm ist für ganze Fische wie Forelle, Zander oder Dorade geeignet.		
Geröstetes Gemüse	0,2-0,5	Backblech	4
	Gemüse, z. B. Zucchini- oder Auberginenscheiben, Pilze oder Kirschtomaten, auf das Backblech geben. Mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben.		
Gebackene Kartoffel	0,4-0,8	Backblech	2
	Mittelgroße Kartoffeln verwenden. Die Kartoffeln waschen und schälen. Mit einer Mischung aus Olivenöl, Kräutern, Salz und Pfeffer einstreichen. Die Kartoffeln nebeneinander auf das Backblech legen.		

Verwendung

# Verwendung

## 5. Automatisches Aufwärmen

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Tiefkühlpizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Ofenrost	2
	Die Tiefkühlpizza in die Mitte des Ofenrosts legen.		
Tiefgefrorene Backofenpommes	0,4-0,5	Backblech	2
	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen.		
Tiefgefrorene Fischstäbchen	0,3-0,5	Backblech	2
	Die tiefgefrorenen Fischstäbchen gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden, um bessere Garergebnisse zu erzielen.		

## Automatisches Auftauen

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Ruhezeit (in Min.)	Einschubhöhe
Gefrierfleisch (-18 °C)	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Die Seiten immer mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Das Fleisch auf den Ofenrost legen. Den Ofenrost in Einschubhöhe 2 und das Backblech in Einschubhöhe 1 schieben.
Tiefgefrorenes Geflügel (-18 °C)	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Die Bein- und Flügelenden immer mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Das Geflügel auf den Ofenrost legen. Den Ofenrost in Einschubhöhe 2 und das Backblech in Einschubhöhe 1 schieben.
Tiefgefrorener Fisch (-18 °C)	0,3-0,8	10-30	Die Schwanzflosse eines ganzen Fisches immer mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Den Fisch auf den Ofenrost legen. Den Ofenrost in Einschubhöhe 2 und das Backblech in Einschubhöhe 1 schieben.

Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Ruhezeit (in Min.)	Einschubhöhe
Tiefgefrorenes Brot (-18 °C)	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Das Brot längs zur Tür in Einschubhöhe 2 auf das Backblech legen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von geschnittenem Brot sowie für Brötchen und Baguettes.
Tiefgefrorenes Obst (-18 °C)	0,2-0,6	5-10	Das Obst gleichmäßig in Einschubhöhe 2 auf dem Backblech verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von geschnittenem Obst und für Beeren.

### VORSICHT

- Lassen Sie das leere Gerät nach dem Auftauen von Fleisch (insbesondere Geflügel), ca. 10 Minuten im Heißluft-Modus (mit 200 °C) weiterlaufen, um Bakterien im Garraum abzutöten.
- Sie dürfen Lebensmittel nicht wieder einfrieren, nachdem sie aufgetaut sind.

### HINWEIS

1. Wenn Sie mit dem Auftauen fertig sind, gießen Sie das Wasser aus der Schale und waschen Sie den Tank aus.
2. Wenn noch Wasser darin ist, wischen Sie den Garraum mit einem trockenen Tuch trocken.
3. Der Lüfter läuft nach dem Automatischen Auftauen stets noch 3-10 Minuten weiter. Dies ist jedoch keine Störung, und Sie müssen sich darum nicht sorgen.

## Manuelles Garen

### Kombibetrieb mit Dampf

#### Dampfgaren

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Dämpfen.

Wir empfehlen, den Wasserbehälter immer bis zum Maximum mit frischem Wasser zu füllen. In einigen Fällen können Sie auch das Backblech unter den Dämpfeinsatz schieben, um herabtropfende Flüssigkeit aufzufangen (wie z. B. bei Zubereiten von Fischfilets).

Nahrungsmittel	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Brokkoliröschen	12-14	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Ganze Möhren	25-30	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Kleingeschnittenes Gemüse (Paprika, Zucchini, Möhren, Zwiebeln)	15-20	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Grüne Bohnen	20-25	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Spargel	10-15	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Gemüse als Ganzes (Artischocken, ganzer Blumenkohl, Maiskolben)	25-35	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Geschälte Kartoffeln (Geviertelt)	30-35	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Fischfilet (2 cm dick)	15-20	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Garnelen (Roh/Ungekocht)	10-14	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Hähnchenbrust	23-28	Dämpfeinsatz, perforiert (2)

# Verwendung

Nahrungsmittel	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Eier (Hartgekocht)	16-20	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Germknödel, gefroren	25-30	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Weißer Reis Basmati- oder Pandan-Reis (Flaches, ofenfestes Gefäß verwenden und doppelte Menge an Wasser hinzugeben)	30-35	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Milchreis (Flaches, ofenfestes Gefäß verwenden und zwei- bis vierfache Menge Milch hinzugeben)	40-50	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Obstkompott (Flache, runde, ofenfeste Glasschüssel verwenden und 1 TL Zucker und 2 EL Wasser hinzugeben)	25-35	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Flan/Crème (6 Dessertschüsseln, je 100 ml, Schüsseln mit Folie abdecken)	20-25	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Eierstich (Großes, flaches, ofenfestes Gefäß verwenden und mit Folie abdecken)	30-35	Dämpfeinsatz, perforiert (2)

## Dampfkochen auf zwei Stufen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für den Dampfmodus.

Wir empfehlen, den Wasserbehälter immer bis zum Maximum mit frischem Wasser zu füllen. Selbst Nahrungsmittel mit unterschiedlichen Garzeiten können gleichzeitig zubereitet werden. Alternativ können Sie aber auch zunächst mit der Zubereitung der Nahrungsmittel mit der längeren Garzeit beginnen.

Schieben Sie den Dämpfeinsatz in Einschubhöhe 2 und den Rost in Einschubhöhe 4.

Nahrungsmittel	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Garen auf 2 Einschubhöhen: Doppelgericht (Fischfilets/geschnittenes Gemüse)	15-20	Ofenrost (4) / perforierter Dämpfeinsatz (2)
Garen auf 2 Einschubhöhen: Doppelgericht (Hähnchenbrust/Gemüse im Ganzen)	25-30	Ofenrost (4) / perforierter Dämpfeinsatz (2)

Wir empfehlen, für den Ofenrost ein flaches, ofenfestes Gefäß zu verwenden.

Wenn Sie mehrere verschiedene Lebensmittel kochen möchten, verlängern Sie die Kochzeit gegenüber der Zeit bei nur einem Lebensmittel um 20-30 %.

### Dampf, Heißluft / Dampf, Oberhitze + Heißluft / Dampf, Unterhitze + Heißluft

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Backen und Braten.

Wir empfehlen, den Wasserbehälter immer bis zum Maximum mit frischem Wasser zu füllen.

Nahrungsmittel	Kombibetrieb mit Dampf	Temperatur (°C)	Vorheizen	Dampfstufe	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Blätterteigstreifen (Geriebenen Käse hinzufügen)	Dampf, Heißluft	200	0	Niedrig	15-20	Backblech (1)
Croissants (Fertigteig)	Dampf, Heißluft	180	0	Niedrig	20-25	Backblech (1)
Selbstgemachtes Brot	Dampf, Unterhitze + Heißluft	180	0	Mittel	30-40	Ofenrost (1)
Gemüsegratin / Kartoffelgratin	Dampf, Heißluft	160-180	0	Mittel	35-50	Ofenrost (2)
Rinderbraten, 1 kg Rosa bis durchgebraten	Dampf, Oberhitze + Heißluft	1. Stufe: 180 2. Stufe: 180	X	Hoch	1. Stufe: 25-35 2. Stufe: 25-35	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Hähnchen, ganz	Dampf, Oberhitze + Heißluft	1. Stufe: 210 2. Stufe: 210	X	Hoch	1. Stufe: 30-40 2. Stufe: 20-30	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Hähnchenstücke	Dampf, Oberhitze + Heißluft	1. Stufe: 210 2. Stufe: 210	X	Hoch	1. Stufe: 20-30 2. Stufe: 20-30	Ofenrost (2) / Backblech (1)

### HINWEIS

- Wir empfehlen, die Speisen in der 1. und 2. Stufe zu wenden.
- Wenn Sie die Gerätetür während des Vorgangs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Um den Betrieb wieder fortzusetzen, schließen Sie Gerätetür, und drücken Sie die Taste **START**.

### Heißluft-Anleitung

#### Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen.

Es wird empfohlen, das Gerät mit Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Haselnusskuchen, Kastenform	160-170	60-70	Ofenrost (1)
Zitronenkuchen, Springform oder Schale	150-160	50-60	Ofenrost (1)
Biskuitteig	150-160	25-35	Ofenrost (1)
Obstkuchenboden	150-170	25-35	Ofenrost (1)
Flacher Obststreuselkuchen (Hefeteig)	150-170	30-40	Backblech (2)
Croissants	170-180	10-15	Backblech (1)
Brötchen	180-190	10-15	Backblech (1)
Kekse	160-180	10-20	Backblech (2)
Backofen-Pommes	200-220	15-20	Backblech (2)

# Verwendung

## Oberhitze + Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten.

Es wird empfohlen, das Gerät mit Oberhitze + Heißluft vorzuheizen.

Verwenden Sie bei der Zubereitung von Fleisch für den Ofenrost die jeweils empfohlene Einschubhöhe und für das Backblech zum Auffangen von Bratenfett die Einschubhöhe 1.

Nahrungsmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Rindfleisch (1 kg medium)	170-190	60-90	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Schweineschulter/Bauch (1 kg)	180-200	90-120	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Lammbraten / Lammkeule (0,8 kg)	190-210	50-80	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Hähnchen, ganz (1,2 kg)	200-220	50-70	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Fisch, ganze Forellen (2 Stück / 0,5 kg)	180-200	30-40	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Entenbrust (0,3 kg)	180-200	25-35	Ofenrost (2) / Backblech (1)

## Unterhitze + Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte für das Backen Braten.

Es wird empfohlen, das Gerät mit Unterhitze + Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Hausgemachte Pizza	180-200	20-30	Backblech (1)
Gekühlte, vorgebackene Quiche / Auflauf	180-200	10-15	Ofenrost (1)
Tiefgefrorene Rohteigpizza	180-200	15-20	Backblech (1)
Tiefkühlpizza	180-200	15-25	Backblech (1)
Pizza aus dem Kühlregal	180-200	8-15	Backblech (1)
Apfelkuchen	160-180	60-70	Ofenrost (1)
Blätterteigstücke mit Apfelfüllung	180-200	10-15	Backblech (1)

## Grillen-Anleitung

### Großer Grill

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Grillen.  
Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 5 Minuten vor.

Nahrungsmittel	1. Seite, Dauer (in Min.)	2. Seite, Dauer (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Schaschlikspieße	8-10	6-8	Ofenrost (4) / Backblech (1)
Schweinesteaks	7-9	5-7	Ofenrost (4) / Backblech (1)
Bratwurst	6-8	6-8	Ofenrost (4) / Backblech (1)
Hähnchenstücke	20-25	15-20	Ofenrost (4) / Backblech (1)
Lachssteaks	8-12	6-10	Ofenrost (4) / Backblech (1)
Kleingeschnittenes Gemüse	15-20	-	Backblech (4)
Toast	2-3	1-2	Ofenrost (4)
Käsetoast	3-5	-	Ofenrost (4)

### Heißluftgrill

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Grillen.  
Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 5 Minuten vor.

Nahrungsmittel	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Bratwurst	8-10	Ofenrost (3)
Kartoffelecken	20-25	Ofenrost (3)
Tiefgefrorene Backofenpommes	15-20	Backblech (3)
Tiefgefrorene Kroketten	20-25	Backblech (3)
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	15-20	Backblech (3)
Lachssteak	15-20	Ofenrost (3) / Backblech (1)
Fischfilet	12-17	Ofenrost (3) / Backblech (1)
Fisch, ganz	15-20	Ofenrost (3) / Backblech (1)
Hähnchenstücke	30-40	Ofenrost (3) / Backblech (1)

# Verwendung

## Lüfter im Modus „Ober-/Unterhitze“. Lüfter konventionell-Anleitung

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte für das Backen Braten. Es wird empfohlen, das Gerät mit Lüfter im Modus „Ober-/Unterhitze“. Lüfter konventionell vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Lasagne	200-220	20-25	Ofenrost (2)
Gemüsegratin	180-200	20-30	Ofenrost (2)
Kartoffelgratin	180-200	40-60	Ofenrost (2)
Tiefgefrorene Pizza-Baguettes	160-180	10-15	Backblech (2)
Marmorkuchen	160-180	50-70	Ofenrost (1)
Kastenkuchen	150-170	50-60	Ofenrost (1)
Muffins	180-200	20-30	Ofenrost (1)
Kekse	180-200	10-20	Backblech (2)

## Intensivgaren-Anleitung

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten. Es wird empfohlen, das Gerät im Intensivmodus (Ober- + Unterhitze + Heißluft) vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Lasagne (2 kg)	180-200	20-30	Ofenrost (1)
Gemüsegratin (2 kg)	160-180	40-60	Ofenrost (1)
Kartoffelgratin (2 kg)	160-180	60-90	Ofenrost (1)
Rinderbraten (2 kg / medium)	160-180	60-90	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Ganze Ente (2 kg)	180-200	60-90	Ofenrost (2) / Backblech (1)
2 ganze Hühner (je 1,2 kg)	200-220	60-90	Ofenrost (2) / Backblech (1)

## Anbraten

Diese Betriebsart beinhaltet einen Schritt für automatisches Vorheizen auf mehr als 200 °C. Zum Braten des Fleisches werden das obere Heizelement und der Ventilator verwendet. Anschließend werden die Speisen bei der zuvor ausgewählten niedrigen Temperatur schonend gegart.

Dazu werden das obere und das untere Heizelement eingesetzt.

Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch.

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten.

Nahrungsmittel	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)	Zubehör (Einschubhöhe)
Rinderbraten	80-100	3:30-4:30	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Schweinebraten	90-110	3:30-4:00	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Entenbrust	80-100	1:30-2:00	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Rinderfilet	80-100	1:30-2:00	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Schweinefilet	80-100	1:30-2:00	Ofenrost (2) / Backblech (1)

### Öko-Heißluft

Bei dieser Betriebsart kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garens Energie zu sparen. Die in diesem Abschnitt angegebenen Garzeiten beziehen sich auf einen Garvorgang ohne Vorheizen. Bei dieser Art der Zubereitung sollte das Vorheizen aus Energiespargründen entfallen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Obststreusel, 0,8-1,2 kg	Ofenrost	1	160-180	50-70
Backkartoffeln, 0,4-0,8 kg	Backbleche	2	190-200	60-70
Würstchen, 0,3-0,5 kg	Ofenrost + Backbleche	2 1	160-180	20-30
Tiefgefrorene Backofen-Pommes, 0,3-0,5 kg	Backbleche	2	180-200	30-40
Tiefgefrorene Kartoffelecken, 0,3-0,5 kg	Backbleche	2	190-210	30-40
Fischfilets, gebacken, 0,4-0,8 kg	Ofenrost + Backbleche	2 1	200-220	25-35
Knusprige Fischfilets, paniert, 0,4-0,8 kg	Ofenrost + Backbleche	2 1	200-220	30-40
Rinderlende, 0,8-1,2 kg	Ofenrost + Backbleche	2 1	180-200	60-70
Grillgemüse, 0,4-0,6 kg	Backbleche	2	200-220	20-30

### Energiespartipp

- Wenn die Zubereitung mehr als 30 Minuten dauert, können Sie das Gerät 5-10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie und Zeit zu sparen.

### Garen auf mehreren Ebenen (Spezial)

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen. Es wird empfohlen, das Gerät mit Garen auf mehreren Ebenen vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Kleine Kuchen	150-160	20-30	2 Backbleche (4+2)
Mini-Küchlein	160-180	20-30	2 Backbleche (4+2)
Croissants	160-180	20-30	2 Backbleche (4+2)
Blätterteigstücke	180-200	30-40	2 Backbleche (4+2)
Kekse	170-190	15-20	2 Backbleche (4+2)
Lasagne	160-180	30-45	Gitterrost (4) / Backblech (2)
Tiefgefrorene Backofenpommes	180-200	30-50	2 Backbleche (4+2)
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	180-200	20-30	2 Backbleche (4+2)
Tiefkühlpizza	200-220	20-30	Gitterrost (4) / Backblech (2)

# Verwendung

## Testgerichte

Gemäß EN 60350

### 1. Backen

Die Backempfehlungen beziehen sich auf das vorgeheizte Gerät. Schieben Sie die Backbleche immer so ein, dass die schräge Seite zur Gerätetür weist.

Gericht	Gericht und Hinweise	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Kleine Kuchen	Backblech	1	Lüfter konventionell	150-160	20-30
		1	Heißluft	150-160	20-25
	Backblech + Backblech	2 + 4	Garen auf mehreren Einschubhöhen	150-160	20-30
Wasserbiskuit	Springform auf großem Rost (dunkel beschichtet, Ø 26 cm)	1	Ober-/Unterhitze	150-160	20-30
		1	Heißluft	150-160	30-35
Mürbeteiggebäck	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	150-160	20-30
		1	Heißluft	150-160	20-30
Hefblechkuchen	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	150-160	40-50
		1	Heißluft	150-160	45-55
Apfelkuchen	Großer Rost, 2 Springformen * (dunkel beschichtet, Ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet	Unterhitze + Heißluft	170-190	70-90

\* Bei zwei Kuchen werden die Formen hinten links und vorne rechts auf den Rost gestellt.

### 2. Grillen

Heizen Sie das Gerät 5 Minuten lang mit dem Grill vor.

Gericht	Gericht und Hinweise	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Weißbrot zum Toasten	Ofenrost	4	Grill	250	1. Seite 1-2 2. Seite 1-2
Rinderfleischburger (12 Stk.)	Ofenrost + Backblech (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	4+2	Grill	250	1. Seite 10-15 2. Seite 10-15

# Pflege

## Reinigung

Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür und die Türdichtungen (nur bestimmte Modelle).

Wenn sich die Gerätetür nicht reibungslos öffnen und schließen lässt, überprüfen Sie, ob sich an den Türdichtungen Verschmutzungen abgelagert haben. Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Geräts mit einem weichen Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie mehrmals feucht nach und dann trocken.

Wenn sich Fingerabdrücke, Fett oder Flecken auf der Außenseite (z. B. an der Tür, dem Griff oder der Anzeige) befinden, reinigen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch und Glasreiniger oder mit einem neutralen Reinigungsmittel und wischen Sie es dann mit einem weichen, sauberen und trockenen Tuch trocken.

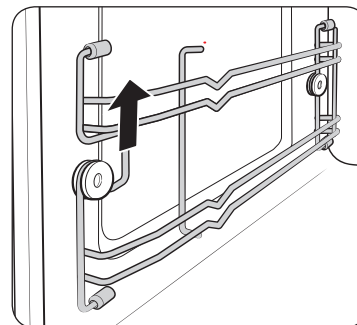
### So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

1. Stellen Sie eine Tasse verdünnten Zitronensaft in die Mitte des leeren Garraums.
2. Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang bei der Maximaltemperatur des jeweiligen Ofenmodus laufen.
3. Warten Sie anschließend, bis das Gerät abgekühlt ist. Öffnen Sie dann die Gerätetür und reinigen Sie den Garraum.

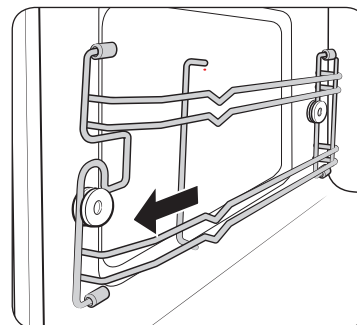
### ⚠ VORSICHT

- Halten Sie die Gerätetür und ihre Dichtungen stets sauber, um das reibungslose Öffnen und Schließen der Gerätetür zu gewährleisten. Andernfalls verringert sich möglicherweise die Lebensdauer des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze des Geräts eindringt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Chemikalien.
- Warten Sie nach jeder Verwendung des Geräts, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie den Garraum anschließend mit einem milden Reinigungsmittel.

## Seitengitter (nur bestimmte Modelle)



1. Ziehen Sie das Gitter auf der Vorderseite nach oben, um ihn aus der Halterung zu lösen.



2. Ziehen Sie das Gitter nach vorne, um ihn zu entfernen.
3. Entfernen Sie das rechte Seitengitter auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitengitter.
5. Bauen Sie beide Gitter anschließend wieder ein. Befolgen Sie dazu die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge.

### 📖 HINWEIS

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

# Pflege

## Austausch (Reparatur)

### **WARNUNG**

Dieses Gerät verfügt über keine vom Benutzer abnehmbaren Teile. Versuchen Sie niemals, Teile des Geräts selbst auszutauschen oder zu reparieren.

- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe. Tauschen Sie sie nicht selbst aus.
- Ziehen Sie bei Problemen mit dem Gehäuse des Geräts zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich dann an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

## Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien Ort auf. Staub und Feuchtigkeit, die sich im Innern des Geräts ansammeln, können die Geräteleistung beeinträchtigen.

# Problembhebung

Beim Verwenden des Geräts können Problem auftreten. Schlagen Sie in diesem Fall zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus. Wenn das Problem so nicht behoben wird oder weiterhin einer der Informationscodes angezeigt werden sollte, nachdem Sie die oben beschriebenen Abhilfemaßnahmen ausprobiert haben, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

## Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
<b>Allgemein</b>		
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	Zwischen den Tasten haben sich möglicherweise Fremdkörper angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	Für Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: Am Bedienfeld hat sich Feuchtigkeit angesammelt.	Wischen Sie die Feuchtigkeit weg.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Anzeigeoption ist deaktiviert.	Aktivieren Sie die Anzeigeoption. Es ist normal, wenn die aktuelle Uhrzeit einige Minuten nach dem Aktivieren der Anzeigeoption nicht mehr angezeigt wird.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
	An der Sicherheitsverriegelung der Gerätetür haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Tippen Sie nach dem Wenden auf <b>Fortsetzen</b> , um den Prozess fortzusetzen.
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	Das Gerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	Der Kühlungsventilator läuft nicht.	Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	Das Gerät wurde ohne Speisen betrieben.	Lebensmittel in das nicht vorgeheizte Gerät legen.
	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.	Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Geräts.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.
Die Garraumbelichtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Innenbeleuchtung schaltet sich möglicherweise automatisch aus, wenn die Tür längere Zeit offen steht. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste „Abbrechen“.
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.

## Problembhebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Funktion Automatisches Garen erklingt ein Signalton, um den Benutzer während des Auftauvorgangs zum Wenden der Speisen aufzufordern.	Wenden Sie die Teile, wenn der entsprechende Hinweis angezeigt wird, und tippen Sie dann auf <b>OK</b> . Tippen Sie anschließend auf <b>Fortsetzen</b> , um den Garvorgang fortzusetzen.
Das Gerät steht nicht waagrecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
Im Betrieb entstehen Funken.	Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Aus der Tür tritt Dampf aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Im Gerät bleibt Wasser zurück.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 5 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
<b>Grill</b>		
<b>Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.</b>	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
	Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill.	Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.
	Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.	Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
<b>Gerät</b>		
<b>Der Garraum wird nicht erhitzt.</b>	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
<b>Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.</b>	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
<b>Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.</b>	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrtteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
<b>Aus dem Garraum tritt unangenehmer Geruch aus.</b>	Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen.	Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in den Garraum und starten Sie den Betrieb.

# Problembhebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Garergebnisse sind unzureichend.	Die Gerätetür wird während des Betriebs häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein.
	Das verwendete Geschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Setzen Sie die Einstellungen zurück oder verwenden Sie flacheres Geschirr.

Problembhebung

## Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird in der Anzeige ein Informationscode ausgegeben. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Code	Beschreibung	Abhilfemaßnahme
C-20	Der Temperatursensor ist offen.	Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts und wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
	Der Temperatursensor ist kurzgeschlossen.	
C-70	Der Dampfsensor ist offen.	
	Der Dampfsensor ist kurzgeschlossen.	
C-F0	Tritt auf, wenn keine Kommunikation zwischen dem Haupt- und Neben-MICOM möglich ist	
C-F1	Tritt nur auf, wenn das Lesen und Schreiben beim EEPROM nicht funktioniert.	
C-21	Dieser Code wird angezeigt, wenn die Temperatur im Innern des Geräts zu hoch ist. Tritt auf, wenn die Temperatur den für den aktuellen Modus zulässigen Höchstwert überschreitet. (Feuer ermittelt)	Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und schalten Sie es dann wieder ein.
C-F2		Halten Sie das Gerät an und versuchen Sie es erneut.
C-d0	Sensortaste gestört.	Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und reinigen Sie die Taste. (Staub, Wasser) Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

## Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Eingangsspannung und Frequenz		230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	Maximale Leistung	2850 W
	Grill	2550 W
	Heißluft	2500 W
	Dampf	2850 W
Kühlungsverfahren		Motor des Kühlventilators
Abmessungen (B x H x T)	Hauptgerät	595 x 456 x 570 mm
	Eingebaut	560 x 446 x 549 mm
Fassungsvermögen		50 Liter
Gewicht	Netto	36,1 kg
	Verpackungsgewicht	40,4 kg

## Anhang

### Produktdatenblatt

SAMSUNG		SAMSUNG
Modellkennung		NQ50T9939BD
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI <sub>cavity</sub> )		80,3
Energieeffizienzklasse je Garraum		A+
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC <sub>electric cavity</sub> )		-
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC <sub>electric cavity</sub> )		0,61 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume		1
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)		Strom
Volumen je Garraum (V)		50 L
Art des Backofens		Eingebaut
Masse des Gerätes (M)		36,3 kg
Wi-Fi	Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand	1,9 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	20 Min.
Aus-Zustand	Leistungsaufnahme	0,5 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	10 Min.

Daten ermittelt entsprechend den Normen EN 60350-1 und EN 50564 und den Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 sowie der Verordnung (EG) 1275/2008.

# Anhang

---

## Energiespartipps

- Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, es sei denn, Sie müssen die Lebensmittel wenden.  
Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie zu sparen.
- Wenn die Garzeit mehr als 30 Minuten beträgt, können Sie das Gerät 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Planen Sie die Verwendung des Geräts im Voraus, damit Sie es zwischen einem Garvorgang und dem nächsten nicht ausschalten müssen. So sparen Sie Energie und reduzieren die Vorwärmzeit des Geräts.
- Wenn möglich, bereiten Sie immer mehr als ein Gericht zu.

## Open Source-Angaben

---

Die in diesem Produkt verwendete Software enthält Open Source-Code. Sie können den entsprechenden Quellcode für einen Zeitraum von drei Jahren nach der letzten Auslieferung dieses Produkts vollständig anfordern, indem Sie eine E-Mail an <mailto:oss.request@samsung.com> schreiben.

Es ist auch möglich, sich den entsprechenden Quellcode vollständig auf einem Medium wie einer CD-ROM zusenden zu lassen. Hierfür wird eine geringe Gebühr erhoben.

Die folgende URL [http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN\\_R18\\_TZ4/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/0) führt zur Downloadseite des bereitgestellten Quellcodes und zu den Open Source-Lizenzinformationen für dieses Gerät. Dieses Angebot gilt für alle, die diese Informationen erhalten.



# Notizen

---

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät abdeckt.

## FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DG68-01194F-00