

Kombi-Dampfofen

Benutzerhandbuch

NQ50T8939BK



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 |
| Timer | 20 |
| Reinigung | 21 |
| Einstellungen | 22 |
| Verriegeln | 24 |

| | |
|---|-----------|
| Verwendung | 24 |
| Automatisches Garen | 24 |
| Automatisches Auftauen | 29 |
| Manuelles Garen | 30 |
| Testgerichte | 36 |
| Pflege | 37 |
| Reinigung | 37 |
| Austausch (Reparatur) | 38 |
| Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch | 38 |
| Problembehebung | 38 |
| Problembeschreibungen | 38 |
| Informationscodes | 42 |
| Technische Daten | 43 |
| Anhang | 43 |
| Produktdatenblatt | 43 |
| Open Source-Angaben | 44 |

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.

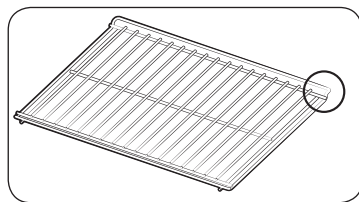


WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen, müssen Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät ferngehalten werden.

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.



Sicherheitshinweise

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 Emailleoberfläche 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 Emailleoberflächen und zu schlechten Garergebnissen kommen kann.

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

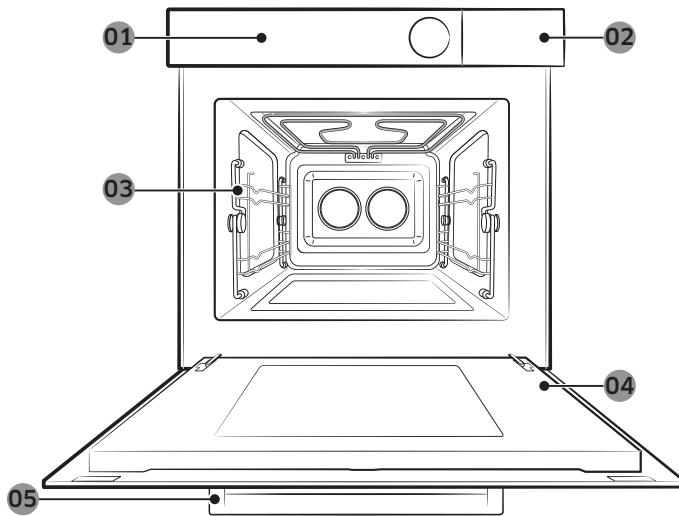


Aufstellen des Geräts

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.

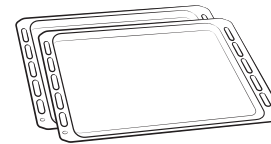
Überblick über das Gerät



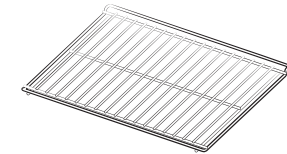
- | | | |
|---------------|------------------------|-----------------|
| 01 Bedienfeld | 02 Wasserbehälter | 03 Seitengitter |
| 04 Gerätetür | 05 Griff der Gerätetür | |

Zubehör

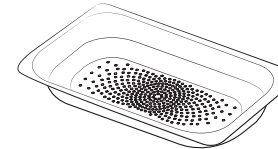
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen behilflich sein können.



Backbleche



Ofenrost



Dampfschüssel

HINWEIS

Informationen zu dem für Ihre Speisen am besten geeigneten Zubehör erhalten Sie im Abschnitt **Verwendung** auf Seite 24.

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

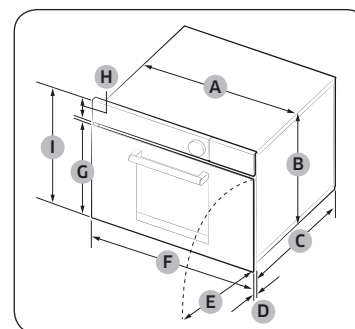
Das Stromversorgungsnetz, an das das Gerät angeschlossen wird, muss die gesetzlichen und örtlichen Bestimmungen erfüllen.

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

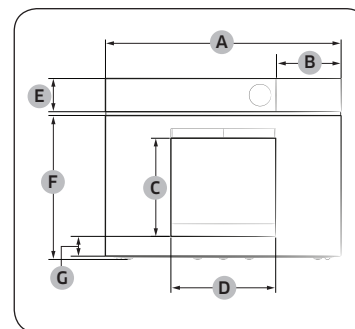
Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau



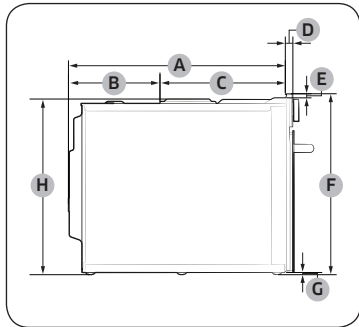
Gerät (mm)

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



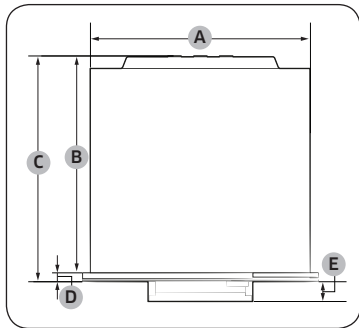
Gerät (mm)

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



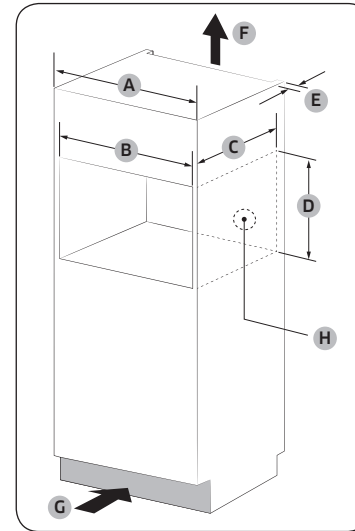
Gerät (mm)

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



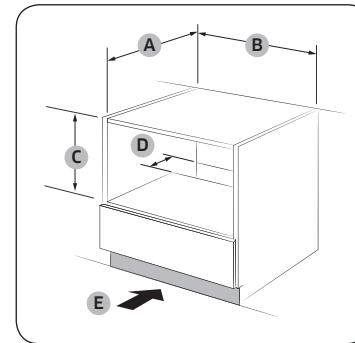
Gerät (mm)

| | | | |
|---|-----|---|----|
| A | 560 | D | 21 |
| B | 549 | E | 50 |
| C | 570 | | |



Einbauschränk (mm)

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



Unterbauschränk (mm)

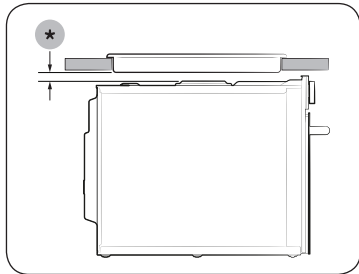
| | |
|---|---------------------|
| A | Min. 550 |
| B | Min. 564 / Max. 568 |
| C | Min. 446 / Max. 450 |
| D | 50 |
| E | 200 cm ² |

HINWEIS

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

Aufstellen des Geräts

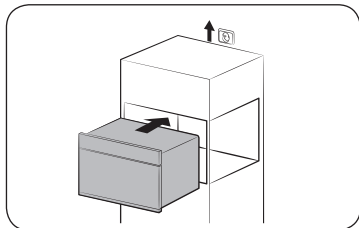
Aufstellen des Geräts



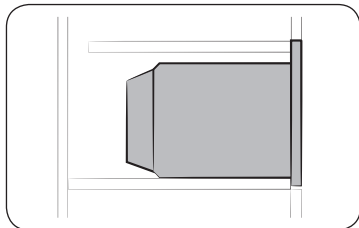
Einbau mit einem Kochfeld

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

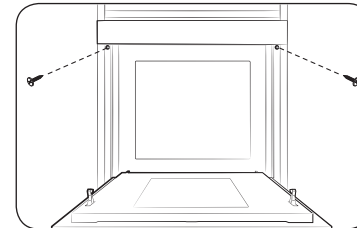
Einbauen des Geräts



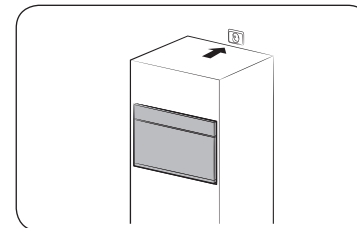
1. Schieben Sie das Gerät teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.



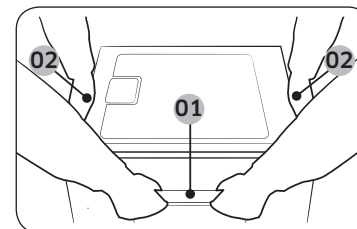
2. Schieben Sie das Gerät vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.



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

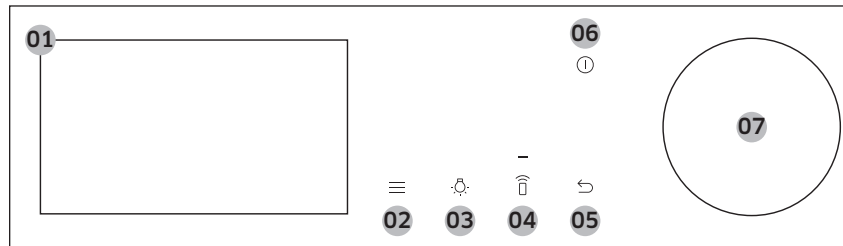
02 Seitlicher Griff

Entfernen Sie nach dem Einbau alle Schutzfolien, Klebänder 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 Anzeige (kein 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 | Bildschirm | Hier werden das Menü, Informationen und der Garfortschritt angezeigt. |
| 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. HINWEIS 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 linksoder 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. |

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. Wählen Sie auf dem Begrüßungsbildschirm **Einrichtung starten**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Stellen Sie die Sprache ein.
 - a. Wählen Sie die Sprache aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - b. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Stimmen Sie den „**Allgemeine Bedingungen**“ und der „**Datenschutzrichtlinie**“ zu.
4. Verbinden Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App.
 - a. Wählen Sie Mobile Erfahrung auf dem Bildschirm, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - 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 fortsetzen möchten, wählen Sie **Überspringen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den nächsten Schritt auszuführen.
 - c. Sobald die Meldung erscheint, dass die Verbindung hergestellt wurde, tippen Sie auf **OK**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.



Vor der ersten Verwendung

5. Stellen Sie die Zeitzone ein.
 - a. Wählen Sie die Zeitzone aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - b. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Stellen Sie das Datum ein.
 - a. Wählen Sie den Tag, den Monat und das Jahr aus. Drücken Sie nach Auswahl der einzelnen Elemente auf das **Drehrad**.
 - b. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

HINWEIS

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

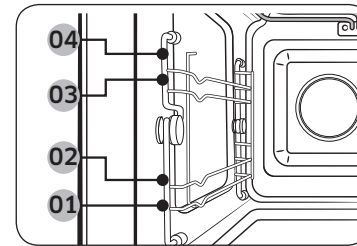
7. Wählen Sie die Zeit aus.
 - a. Stellen Sie die Stunden und Minuten ein. Drücken Sie nach Auswahl der einzelnen Elemente auf das **Drehrad**.
 - b. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

HINWEIS

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

8. Wählen Sie **Fertig** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die Einstellung abzuschließen.
 - Der Bildschirm mit der Anleitung für die Erstbenutzung wird angezeigt. Sie können **WEITERE INFORMATIONEN** wählen und dann auf das **Drehrad** drücken, um die Anleitung anzuzeigen, oder **SPÄTER** auswählen und auf das **Drehrad** drücken, um diesen Schritt zu überspringen.

Seitengitter



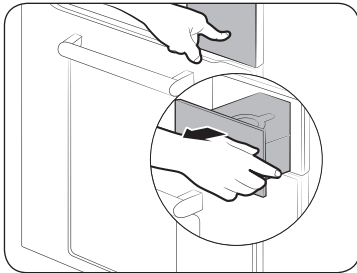
- 01 Einschub 1
- 02 Einschub 2
- 03 Einschub 3
- 04 Einschub 4

- 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.

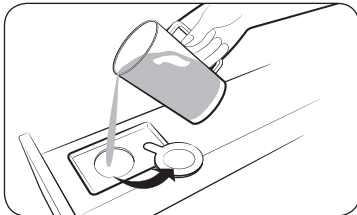


Wasserbehälter

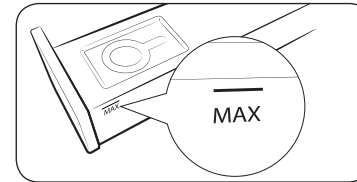
Der Wasserbehälter wird für die Dampffunktionen benötigt. Füllen Sie ihn vor dem Dampfgaren mit Wasser.



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

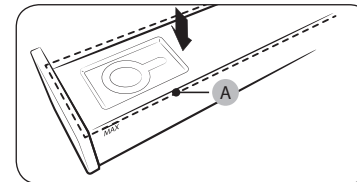


2. Öffnen Sie die Verschlusskappe, und füllen Sie 1000 ml Trinkwasser in den Wasserbehälter.
3. Schließen Sie die Kappe und setzen Sie den Behälter wieder ein.



HINWEIS

Überschreiten Sie nicht die maximale Einfüllhöhe.

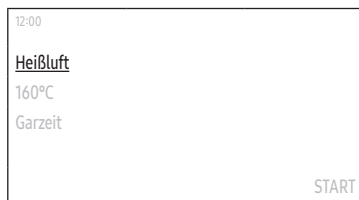


HINWEIS

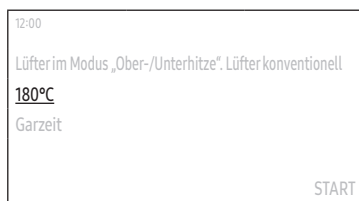
Stellen Sie vor Verwendung des Geräts sicher, dass die obere Abdeckung (A) des Wasserbehälters geschlossen ist.

Bedienung

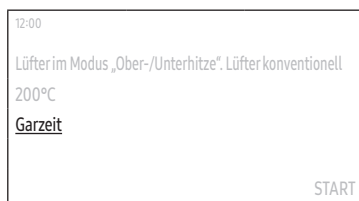
Betriebsarten



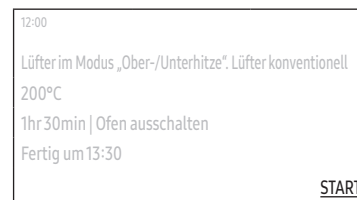
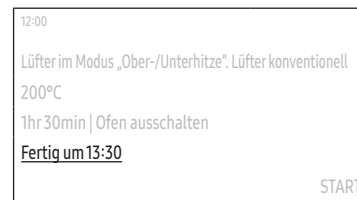
1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie den gewünschten Kochmodus aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**. (Detaillierte Informationen zu den einzelnen Betriebsarten finden Sie unter „Beschreibungen zum Ofenmodus“ auf Seite 15.)



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



4. Wählen Sie **Garzeit** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, 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, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - 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.


6. Wählen Sie **Fertig um** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Endezeit einzustellen.
 - Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann die Garzeit abgelaufen sein wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)
7. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Wenn Sie die Endezeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
 - Wenn Sie die Endezeit 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.
- Wählen Sie beim Garen **Pause**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den Vorgang anzuhalten. Nachdem Sie das Garen angehalten haben, können Sie den Garvorgang entweder beenden oder fortsetzen.
 - Wählen Sie **OK** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den Garvorgang zu beenden.
 - Wählen Sie **Fortsetzen** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, wird auf dem Bildschirm **+5 mins** angezeigt.
 - Sie können **+5 mins** wählen, und auf das **Drehrad** drücken, um den Garvorgang um weitere 5 Minuten zu verlängern.

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. | |
|  HINWEIS Die Betriebsart Öko-Heißluft wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN60350-1 herangezogen. | | |

Bedienung

Kombibetrieb mit Dampf

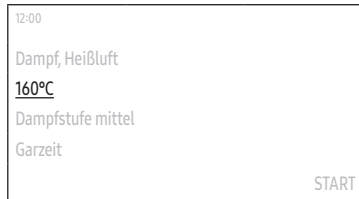
⚠ VORSICHT

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



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie den gewünschten Kochmodus aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**. (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 bis 3 sind bei **Dampfgaren** nicht zutreffend.)



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



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



5. Wählen Sie **Garzeit** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
 - Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.
6. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - 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.



7. Wählen Sie **Fertig um** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Endezeit einzustellen.
 - Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann die Garzeit abgelaufen sein wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)



8. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Wenn Sie die Endezeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
 - Wenn Sie die Endezeit 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.
- Wählen Sie beim Garen **Pause**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den Vorgang anzuhalten. Nachdem Sie das Garen angehalten haben, können Sie den Garvorgang entweder beenden oder fortsetzen.
 - Wählen Sie **OK** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den Garvorgang zu beenden.
 - Wählen Sie **Fortsetzen** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, wird auf dem Bildschirm **+5 mins** angezeigt.
 - Sie können **+5 mins** wählen, und auf das **Drehrad** drücken, um den Garvorgang um weitere 5 Minuten zu verlängern.

Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf

| Betriebsart | Temperaturbereich (°C) | Standardtemperatur (°C) |
|-----------------|--|-------------------------|
| Dampfgaren | - | - |
| | Um Lebensmittel zu kochen, wird der heiße Dampf aus dem Dampferzeuger durch mehrere Dampföfen 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 Dampfindensität 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. | |

| Betriebsart | Temperaturbereich (°C) | Standardtemperatur (°C) |
|------------------------------|--|-------------------------|
| 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

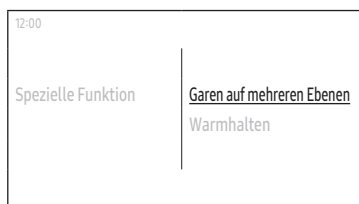
- Füllen Sie den Wasserbehälter immer mit frischem Wasser, wenn Sie in einer dieser Betriebsarten kochen.
- Um Kalkablagerungen zu vermeiden, wischen Sie nach Verwendung der dampfunterstützten Programme immer die Feuchtigkeit im Inneren des Ofens ab.

Bedienung

Sonderfunktionen



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie **Spezielle Funktion**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.



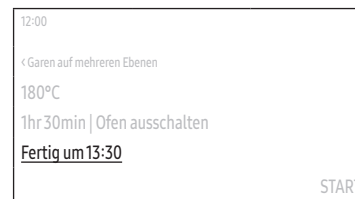
3. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**. (Detaillierte Informationen zu den einzelnen Funktionen finden Sie unter „Beschreibung der Sonderfunktionen“ auf Seite 18.)



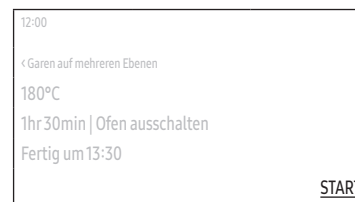
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
 - Die Standardtemperatur und die Temperatur unterscheiden sich je nach Kochmodus.



5. Wählen Sie **Garzeit** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
 - Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.



6. Wählen Sie **Fertig um** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Endezeit einzustellen.
 - Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann das Garen beendet wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)



7. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Wenn Sie die Endezeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
 - Wenn Sie die Endezeit geändert haben, passt der Ofen die Startzeit automatisch so an, dass der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Beschreibung der Sonderfunktionen

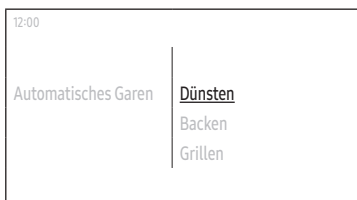
| Betriebsart | Temperaturbereich (°C) | Standardtemperatur (°C) |
|---------------------------|--|-------------------------|
| Garen auf mehreren Ebenen | 40-250 | 160 |
| | Dieser Modus eignet sich hervorragend, um mehrere Gerichte gleichzeitig auf zwei verschiedenen Einschubhöhen zuzubereiten. | |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

Automatisches Garen

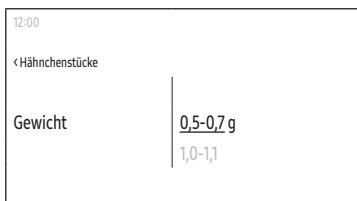
Der Ofen verfügt über 35 Automatisches Garen-Programme. Mit Hilfe der Programme für automatisches Garen können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur werden entsprechend dem ausgewählten Programm eingestellt.



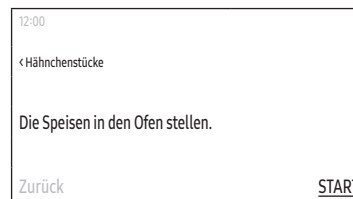
1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie **Automatisches Garen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.



3. Wählen Sie die Kategorie aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „Automatisches Garen“ auf Seite 24 im Abschnitt „Verwendung“.)
5. Lesen Sie den Hinweis, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Wählen Sie das Gewicht aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.



- Dieser Schritt ist in einigen Programmen möglicherweise nicht enthalten.
- Das mögliche Gewicht richtet sich nach dem ausgewählten Programm.



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

Bedienung

Automatisches Auftauen

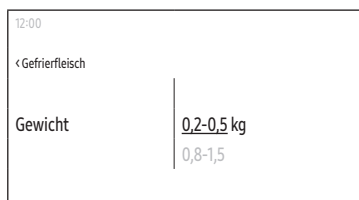
Der Ofen verfügt über 5 Automatisches Auftauen-Programme. Nutzen Sie diese Funktion zum bequemen Auftauen von Lebensmitteln. Die Einstellungen für Garzeit, Temperatur und Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch konfiguriert.



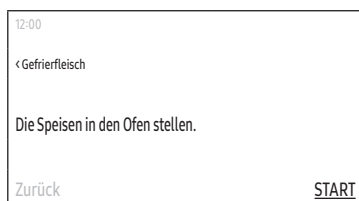
1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie **Automatisches Auftauen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.



3. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „Automatisches Auftauen“ auf Seite 29 im Abschnitt „Verwendung“.)




4. Wählen Sie das Gewicht aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Das mögliche Gewicht richtet sich nach dem ausgewählten Programm.
5. Bereiten Sie die Speisen gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**.




6. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

Timer



Hinzufügen eines neuen Timers

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie zuerst Timer auf dem Bildschirm und dann **+**, und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**.
 - Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie den Timer zum ersten Mal hinzufügen.
4. Stellen Sie die Uhrzeit ein.


Bearbeiten von vorhandenen Timern

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie den Timer, den Sie bearbeiten möchten, auf dem Timer-Bildschirm aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Ändern Sie die Zeit.

Löschen von Timern

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie zuerst Timer auf dem Bildschirm und dann , und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie rechts neben dem Timer, den Sie löschen möchten, die Option **Löschen** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Wählen Sie **Fertig**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

Verwenden von Timern

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie rechts neben dem Timer, den Sie verwenden möchten, auf **START** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Nachdem Sie den Timer gestartet haben, können Sie ihn anhalten oder ganz beenden.

HINWEIS


Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Meldung „Zeit ist abgelaufen.“ angezeigt und Sie hören eine kurze Melodie. Wählen Sie **OK** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die Meldung zu schließen.

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.
2. Wählen Sie **Reinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie **Dampfreinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

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 Benachrichtigung erhalten, wählen Sie **Jetzt starten**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die Funktion Entkalken auszuführen, oder wählen Sie **Später**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den Vorgang später auszuführen.

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie **Entkalken**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Wenn eine Meldung angezeigt wird, dass Sie nicht genug Wasser eingefüllt haben, füllen Sie weiteres Wasser in den Wasserbehälter ein, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Nach Abschluss des Entkalkungsvorgangs wird automatisch das Wasser aus dem Gerät abgelassen.
7. Entleeren Sie den Wasserbehälter, nachdem Sie das Wasser aus dem Ofen abgelassen haben.
8. Füllen Sie den Wasserbehälter anschließend wie auf dem Bildschirm angegeben wieder mit 1000 ml Trinkwasser, wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann auf das Drehrad, um mit dem Spülen zu beginnen.
9. 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.


Bedienung

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.
2. Wählen Sie **Reinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie **Entwässerung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Der Ofen führt das Wasser aus dem Dampfgenerator in den Wasserbehälter ab.
6. 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.
- Sie dürfen den Wasserbehälter nicht entfernen, solange Wasser abgelassen wird



HINWEIS

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

Einstellungen

Berühren Sie die -Taste auf dem Bedienfeld, wählen Sie dann **Einstellungen** und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**, um verschiedene Einstellungen Ihres Ofens zu ändern. Genauere Erläuterungen finden Sie in der folgenden Tabelle.

| Menü | Untermenü | Beschreibung |
|--------------|---------------------|--|
| Verbindungen | WLAN | Hiermit schalten Sie den WLAN ein bzw. aus. |
| | 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 | Wählen Sie Aktivieren und drücken Sie dann auf das Drehrad , um dem Callcenter den Fernzugriff auf Ihren Ofen zu ermöglichen, damit von dort aus einige interne Informationen kontrolliert werden können. |

| Menü | Untermenü | Beschreibung |
|---------|--------------------|--|
| Anzeige | Helligkeit | Sie können die Helligkeit der Anzeige anpassen. |
| | Bildschirmschoner | Sie können den Bildschirmschoner ein- bzw. ausschalten.  HINWEIS <ul style="list-style-type: none"> Der Bildschirmschoner zeigt Datum und Uhrzeit auf Ihrem Bildschirm an, wenn im Standby für eine bestimmte Zeit keine Eingabe erfolgt. Schalten Sie Bildschirmschoner ein, um Uhrmotiv und Zeitüberschreitung zu aktivieren. |
| | Uhrmotiv | Sie können das Uhrmotiv auswählen. |
| | Zeitüberschreitung | Sie können die Zeitspanne einstellen, bis der Bildschirmschoner aktiviert wird.  HINWEIS <ul style="list-style-type: none"> 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. |



| 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"> Weich: Bis zu 120 ppm Mittel: 120-240 ppm Mittelhart: 240-350 ppm Hart: Mehr als 350 ppm |
| Hilfe | Problembehandlung | Sie können die Problembeseitigung einsetzen. |
| | Anleitung für Erstbenutzung | Sie können die einfachen Anweisungen zu den grundlegenden Funktionen dieses Geräts lesen. |

Bedienung

| 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 Software-Update . |
| | 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, wählen Sie dann **Verriegeln** und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**.
- 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 |
| | Die Garnelen (roh, ungekocht und geschält oder ungeschält) in den Dämpfeinsatz geben. Den Garvorgang starten. Sie können das Backblech unter den Dämpfeinsatz schieben, um herabtropfende Flüssigkeiten aufzufangen. | | |
| Gedünstete Hähnchenbrust | 0,2-1,0 | Perforierter Dämpfeinsatz | 2 |
| | Die Hähnchenbrust in den Dämpfeinsatz geben und den Garvorgang starten. Sie können das Backblech unter den Dämpfeinsatz schieben, um herabtropfende Flüssigkeiten aufzufangen. | | |
| Mittelhartes Ei | 0,1-0,6 | Perforierter Dämpfeinsatz | 2 |
| | 2-10 Eier in den Dämpfeinsatz geben. Wenn Sie eher hartgekochte Eier möchten, lassen Sie die Eier einige Minuten lang ruhen. | | |
| Gedünstete Kartoffelhälfte | 0,4-0,8 | Perforierter Dämpfeinsatz | 2 |
| | Die Kartoffeln (je 150-200 g) halbieren und in den Dämpfeinsatz geben. Anschließend den Garvorgang starten. | | |
| Weißer Reis | 0,2-0,4 | Perforierter Dämpfeinsatz | 2 |
| | Weißen Reis (Basmati oder Pandan) gleichmäßig in einem flachen, ofenfesten Gefäß verteilen. Je 100 g Reis 200 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach dem Dämpfen umrühren. | | |
| 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. | | |

| Nahrungsmittel | Gewicht (kg) | Zubehör | Einschubhöhe |
|---------------------------|---|---------------------------|--------------|
| 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.) | | |

Verwendung

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. | | |
| 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 |
| | 300/400/500 g Teig in eine runde schwarze Metallbackform mit einem Durchmesser von 18/24/26 cm geben. 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. | | |

3. Grillen

| Nahrungsmittel | Gewicht (kg) | Zubehör | Einschubhöhe |
|-----------------------|--|----------------------|--------------|
| Rindersteak, dünn | 0,3-0,6 | Ofenrost / Backblech | 4 / 1 |
| | Legen Sie die Steaks nebeneinander in die Mitte des Ofenrostes. Wenden das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , 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 das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , 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 das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , 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 das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , 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 das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , 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 das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , 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 das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , 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 das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , 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 das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , um den Garvorgang fortzusetzen. | | |

Verwendung

| 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 das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , 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. | | |

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. |
| 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. |

| Nahrungsmittel | Gewicht (kg) | Ruhezeit (in Min.) | Einschubhöhe |
|------------------------------|--------------|--------------------|---|
| 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 bis 10 Minuten weiter. Dies ist jedoch keine Störung, und Sie müssen sich darum nicht sorgen.

Verwendung

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) |
| 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) |

| Nahrungsmittel | Zeit (in Min.) | Zubehör (Einschubhöhe) |
|--|----------------|------------------------------|
| 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 bis 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 Ofen neu zu starten, schließen Sie die Gerätetür, wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

Verwendung

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) |

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) |

Verwendung

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) |

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) | Backblech | 2 | 190-200 | 60-70 |
| Würstchen (0,3-0,5 kg) | Ofenrost + Backblech | 2 1 | 160-180 | 20-30 |
| Tiefgefrorene Backofen-Pommes (0,3-0,5 kg) | Backblech | 2 | 180-200 | 30-40 |
| Tiefgefrorene Kartoffelecken (0,3-0,5 kg) | Backblech | 2 | 190-210 | 30-40 |
| Fischfilets, gebacken (0,4-0,8 kg) | Ofenrost + Backblech | 2 1 | 200-220 | 25-35 |
| Knusprige Fischfilets, paniert (0,4-0,8 kg) | Ofenrost + Backblech | 2 1 | 200-220 | 30-40 |
| Rinderlende (0,8-1,2 kg) | Ofenrost + Backblech | 2 1 | 180-200 | 60-70 |
| Grillgemüse (0,4-0,6 kg) | Backblech | 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 im Modus „Ober-/Unterhitze“. Lüfter konventionell | 150-160 | 20-30 |
| | | 1 | Heißluft | 150-160 | 20-25 |
| | Backblech + Backblech | 2 + 4 | Garen auf mehreren Ebenen | 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 |
| Hefebleckuchen | 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.

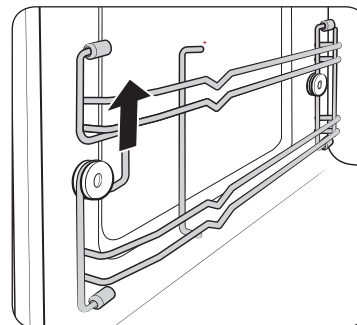
So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

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.

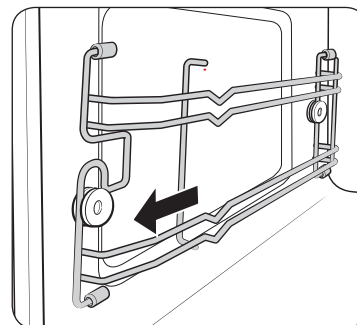
⚠ VORSICHT

- 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 |
|---|---|--|
| Allgemein | | |
| 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 Anzeigooption ist deaktiviert. | Aktivieren Sie die Anzeigooption. Es ist normal, wenn die aktuelle Uhrzeit einige Minuten nach dem Aktivieren der Anzeigooption 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. | Wählen Sie nach dem Wenden des Essens auf dem Hauptbildschirm Fortsetzen , und drücken Sie dann auf das Drehrad . |
| 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 das Essen, wenn die Meldung erscheint, wählen Sie OK , und drücken Sie dann auf das Drehrad . Wählen Sie Fortsetzen und drücken Sie dann auf das Drehrad , 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 |
|--|---|--|
| Grill | | |
| Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus. | 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 |
|---|--|---|
| Gerät | | |
| Der Garraum wird nicht erhitzt. | Die Gerätetür ist offen. | Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut. |
| Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus. | 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. |
| Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus. | Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrtteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind. | Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter. |
| Aus dem Garraum tritt unangenehmer Geruch aus. | 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 | | NQ50T8939BK |
| Energieeffizienzindex je Garraum (EEI _{cavity}) | | 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 _{electric cavity}) | | - |
| Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC _{electric cavity}) | | 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 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

Notizen

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



DG68-01261D-00