

Kombi-Dampfofen

Benutzerhandbuch

NQ5B7993A**

SAMSUNG

Inhalt

Verwendung dieses Handbuchs	3	Intelligentes Garen	25
Folgende Symbole werden in diesem Benutzerhandbuch verwendet	3	Automatisches Garen	25
Sicherheitshinweise	3	Automatisches Auftauen	29
Wichtige Sicherheitshinweise	3	Manuelles Garen	30
Korrekte Entsorgung von Altgeräten	6	Testgerichte	36
Aufstellen des Geräts	7	Wartung	37
Lieferumfang	7	Reinigung	37
Einbauanleitung	8	Manuelles Öffnen der Gerätetür	38
Einbau in einen Küchenschrank	8	Austausch (Reparatur)	39
Vor der ersten Verwendung	11	Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	39
Bedienfeld	11	Problembeseitigung	39
Anfangseinstellungen	11	Prüfstellen	39
Seitenständer	12	Informationscodes	43
Wasserbehälter	13	Technische Daten	43
Automatische Gerätetür	14	Anhang	44
Bedienung	14	Produktdatenblatt	44
Backofenmodi	14	Open Source-Erklärung	45
Dampfgarmodi	16		
Sonderfunktion	18		
Automatisches Garen	19		
Automatisches Auftauen	20		
Timer	21		
Reinigung	21		
Einstellungen	23		
Bedienfeldsperre	24		
2 Deutsch			

Verwendung dieses Handbuchs

Vielen Dank, dass Sie sich für einen SAMSUNG Einbau-Backofen entschieden haben. Dieses Benutzerhandbuch enthält wichtige Sicherheitsinformationen und Anweisungen, die Ihnen bei der Bedienung und Wartung Ihres Geräts helfen sollen. Bitte nehmen Sie sich die Zeit, dieses Benutzerhandbuch zu lesen, bevor Sie Ihren Backofen in Betrieb nehmen, und bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

Folgende Symbole werden in diesem Benutzerhandbuch verwendet



WARNUNG

Gefahren oder unsichere Handlungen, die zu **schweren Verletzungen, Tod und/oder Sachschäden** führen können.



VORSICHT

Gefahren oder unsichere Handlungen, die zu **Verletzungen und/oder Sachschäden** führen können.



HINWEIS

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die den Benutzern bei der Handhabung des Produkts helfen.

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 Sicherheitshinweise



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.

Dieses Gerät sollte nach der Installation von der Stromversorgung getrennt werden dürfen. Die Trennung kann erreicht werden, indem der Stecker zugänglich ist oder indem ein Schalter in die feste Verkabelung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut wird.

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

Sicherheitshinweise

Die angegebene Befestigungsmethode sollte nicht von Klebstoffen abhängen, da diese nicht als zuverlässiges Befestigungsmittel angesehen werden.

Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Kinder mit höherem Alter und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann 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 hängt vom jeweiligen Modell ab.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Reinigung heißer als normalerweise üblich werden. Daher sollten Kinder ferngehalten werden. Die Reinigungsfunktion hängt vom jeweiligen Modell ab.

Verwenden Sie ausschließlich das für dieses Gerät empfohlene Bratenthermometer. (Nur Modelle mit Bratenthermometer)

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

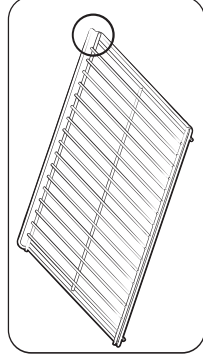
WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

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 vom 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.



Bitte legen Sie die hochgeklappte Rahmenseite nach hinten um, um die Ruheposition beim Kochen großer Mengen zu unterstützen. (Hängt vom jeweiligen Modell ab)

⚠ 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.

Sicherheitshinweise

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 entflammbares Material im Gerät.

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

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

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

Nutzen Sie zu Ihrer Sicherheit keine Dampf- oder Hochdruckreiniger.

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.

Obsafte 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.

Sicherheitshinweise

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.

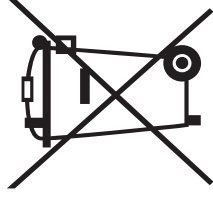
WARNUNG: Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Speisen im Gerät zubereiten.

WARNUNG: Wenn sich die Gerätetür automatisch öffnet, kann sie Kinder oder Haustiere treffen. Achten Sie darauf, dass sich im Bereich der Gerätetür keine Kinder oder Haustiere befinden. (Nur für Modelle mit automatischer Gerätetür (ohne Griffe))

WARNUNG: Wenn Sie die Tür schließen oder öffnen, während das Gerät in Betrieb ist, tragen Sie unbedingt Ofenhandschuhe oder verwenden Sie Topflappen. Die die Oberfläche der Geräte ist heiß, und Sie können sich verbrennen, wenn Sie die Gerätetür mit bloßen Händen berühren. (Nur für Modelle mit automatischer Gerätetür (ohne Griffe))

Sicherheitshinweise

Korrekte Entsorgung von Altgeräten



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf einem Elektro- oder Elektronikgerät, der Verpackung, Gebrauchsanweisung oder dem Garantieschein weist darauf hin, dass das Elektro- oder Elektronikgerät nicht im unsortierten Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.

Sie sind verpflichtet, dieses Gerät und Zubehörteile einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle zerstörungsfrei vom Altgerät zu trennen. Vertreiber von Elektro- oder Elektronikgeräten, einschließlich des Lebensmitteleinzel-, Fernabsatz- und Versandhandels, sind ab einer bestimmten Verkaufs-, Lager- bzw. Versandflächengröße gesetzlich grundsätzlich zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn Sie bei dem Vertreiber ein neues Gerät kaufen oder es sich um ein kleines Altgerät handelt, das bestimmte Maße nicht überschreitet. Nähere Informationen und Einzelheiten zu diesen Rücknahmemöglichkeiten und -pflichten erhalten Sie von dem jeweiligen Vertreiber.

Endnutzer einschließlich privater Nutzer wenden sich an ihren öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät für eine umweltfreundliche Entsorgung zurückgeben können. Gewerblichen Endnutzern stehen zusätzliche herstellerspezifische Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können. Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

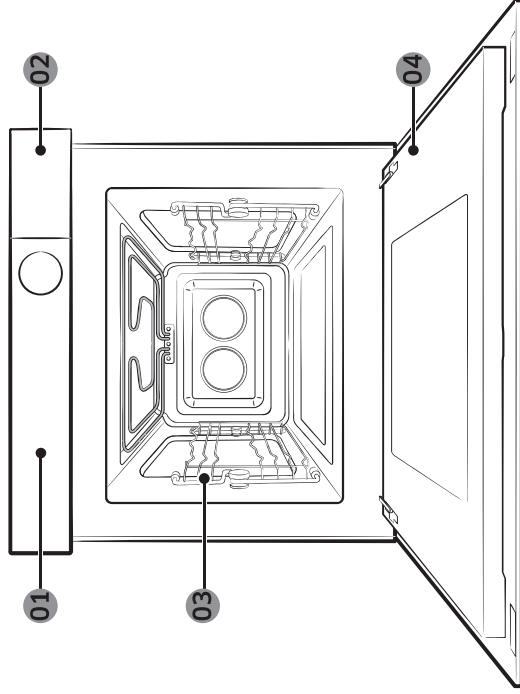
Informationen über die Umweltverpflichtungen und produktspezifischen gesetzlichen Verpflichtungen von Samsung, z. B. REACH, WEEE, Batterien, finden Sie unter: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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

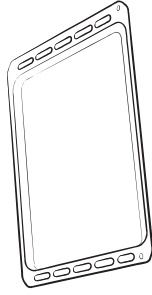


- 01 Bedienfeld
- 02 Wasserbehälter
- 03 Innengerät
- 04 Seitentür

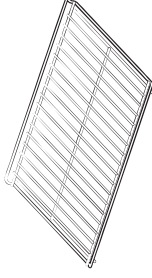
Aufstellen des Geräts

Zubehör

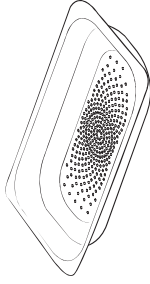
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen behilflich sein können.



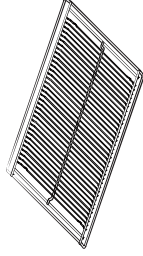
Backblech



Einhängegitter



Dampfform



Heißluftfrittiergestell
(Nützlich für den Heißluftfrittiermodus)



3 Schrauben (M4 L25)



Gerätetüröffner

HINWEIS

Informationen zu dem für Ihre Speisen am besten geeigneten Zubehör erhalten Sie im Abschnitt **Intelligentes Garen** auf Seite 25.

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:

- Karton;
- Polyethylenfolie (PE);
- 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.
- Das Gerät ist während und nach dem Gebrauch heiß.
- Bei Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.

Elektrischer Anschluss

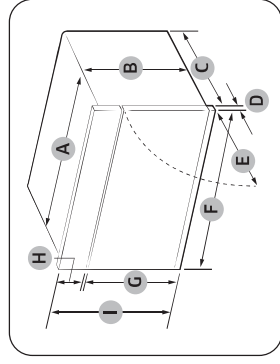
Das Hausnetz, an welches das Gerät angeschlossen ist, muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.

Es sollte nach der Installation die Möglichkeit geben, das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Die Trennung kann erreicht werden, indem der Stecker zugänglich ist oder indem ein Schalter in die feste Verkabelung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut wird.

Einbau in einen Küchenschrank

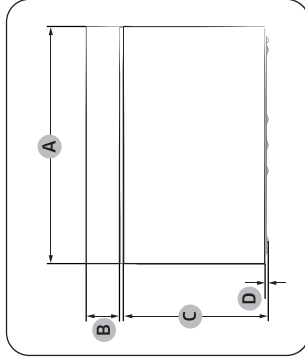
Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau (Dieses Produkt ist für Einbauprodukte bestimmt.)



Gerät (mm)

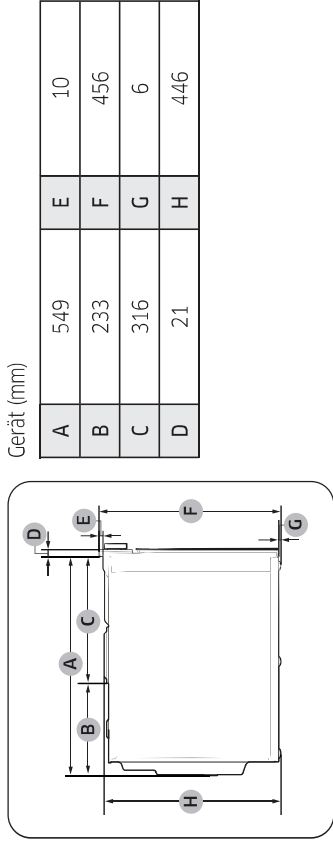
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Gerät (mm)

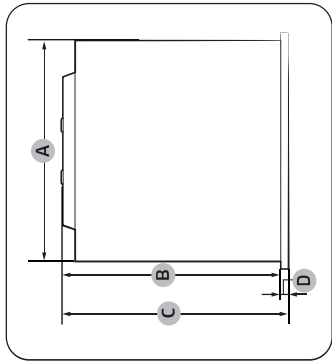
A	595
B	85
C	360
D	6

Aufstellen des Geräts



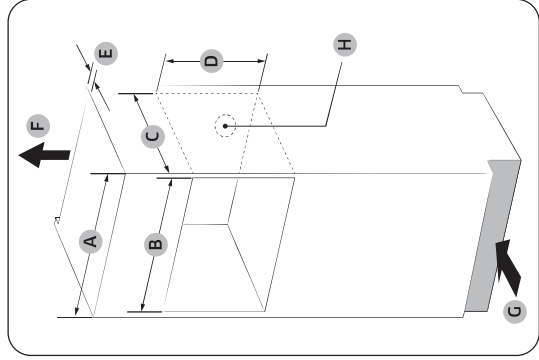
Gerät (mm)

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



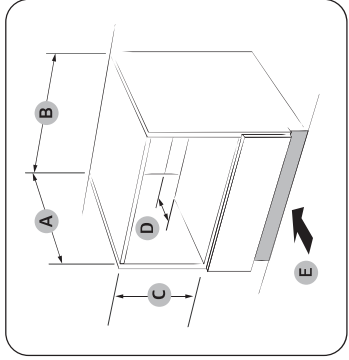
Gerät (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Einbauschrank (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)



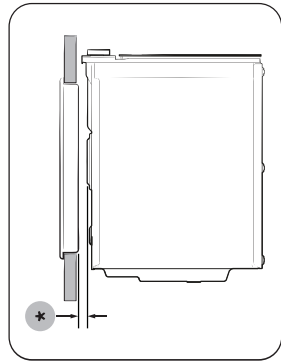
Unterbauschrank (mm)

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

HINWEIS

Die Mindesthöhe (G) gilt für die Installation des Geräts allein.

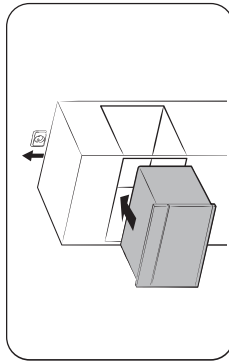
Aufstellen des Geräts



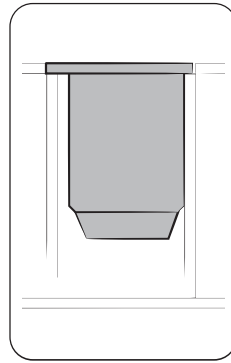
Installieren mit Kochfeld

Prüfen Sie in der Installationsanleitung des Kochfelds den Platzbedarf (*), ehe Sie über dem Backofen ein Kochfeld installieren.

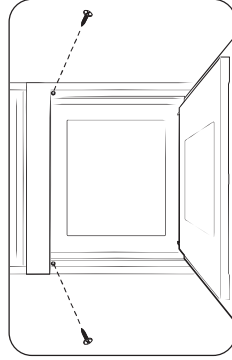
Einbauen des Geräts



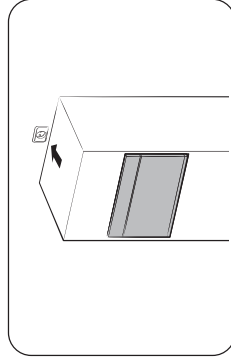
1. Schieben Sie das Gerät teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.



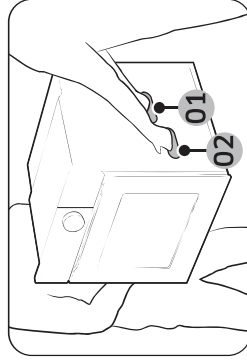
2. Schieben Sie das Gerät vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.



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.

01 Seitlicher Griff 1

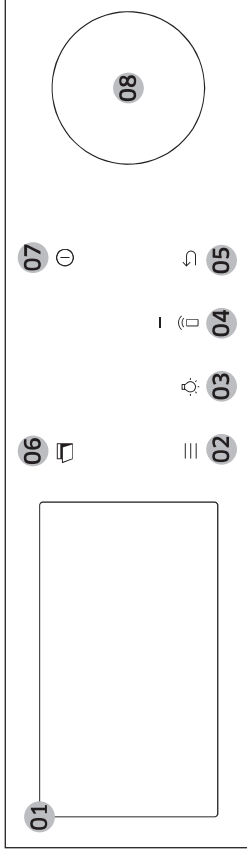
02 Seitlicher Griff 2

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

Vor der ersten Verwendung

Bedienfeld

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über ein Display (ohne Touch-Funktion), einen Einstellknopf und Sensortasten zur Steuerung des Backofens. Bitte lesen Sie die folgenden Informationen, um sich über das Bedienfeld des Backofens zu informieren.



01 Display	Zeigt Informationen zum Gerät und zum Garfortschritt an.
02 Optionen	Tippen Sie hier, um die Optionsliste anzuzeigen.
03 Beleuchtung	Hier tippen, um die Beleuchtung ein- bzw. auszuschalten.
04 Smart Control	Hier tippen, um die Smart Control-Funktion ein- bzw. auszuschalten. HINWEIS „Einfache Verbindung“ sollte vor der Verwendung dieser Funktion eingestellt werden.
05 Zurück	Hier tippen, um zum vorherigen Bildschirm zu gelangen.
06 Gerätetür öffnen	Hier tippen, um die Tür automatisch zu öffnen.
07 Leistung	Hier tippen, um den Bildschirm ein- bzw. auszuschalten.
08 Einstellknopf	Drehen Sie den Knopf nach links und rechts, um durch die Menüs und Listen zu navigieren. Der jeweilige Menüpunkt wird unterstrichen, um Ihnen zu zeigen, wo Sie sich auf dem Bildschirm befinden. Den unterstrichenen Menüpunkt können Sie durch Drücken auswählen.

Vor der ersten Verwendung

Anfangseinstellungen

Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal einschalten, erscheint der Begrüßungsbildschirm mit dem Samsung-Logo. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um die Anfangseinstellungen vorzunehmen. Sie können die Anfangseinstellungen später ändern, indem Sie den Bildschirm Einstellungen aufrufen.

- Wählen Sie auf dem Begrüßungsbildschirm **Mit der Einrichtung beginnen** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
- Stellen Sie die Sprache ein.
 - Wählen Sie die Sprache aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Wählen Sie **Weiter** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
- Akzeptieren Sie die „**Allgemeinen Geschäftsbedingungen**“ und die „**Datenschutzbestimmungen**“.
 - Verbinden Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App.
 - Wählen Sie auf dem Bildschirm Mobile Erfahrung die Option **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Scannen Sie den QR-Code auf dem Bildschirm mit Ihrem Smartphone und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm Ihres Telefons, um die Verbindung herzustellen.
 - Wenn Sie diesen Schritt nicht durchführen möchten, wählen Sie **Überspringen** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um zum nächsten Schritt zu gelangen.
 - Sobald Sie die Meldung erhalten, dass die Verbindung erfolgreich hergestellt wurde, wählen Sie **OK** und drücken dann den **Einstellknopf**.

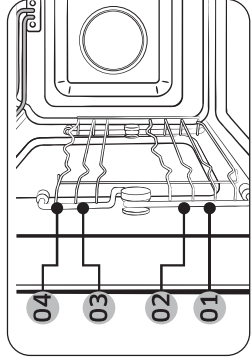
Vor der ersten Verwendung

5. Stellen Sie die Zeitzone ein.
 - a. Wählen Sie Ihre Zeitzone aus und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - b. Wählen Sie **Weiter** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
6. Stellen Sie das Datum ein.
 - a. Wählen Sie den Tag, den Monat und das Jahr aus. Drücken Sie den **Einstellknopf**, nachdem Sie die einzelnen Menüpunkte ausgewählt haben.
 - b. Wählen Sie **Weiter** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
7. **HINWEIS**
Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App verbunden haben.
 - a. Stellen Sie die Stunde und die Minute ein. Drücken Sie den **Einstellknopf**, nachdem Sie die einzelnen Menüpunkte ausgewählt haben.
 - b. Wählen Sie **Weiter** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

HINWEIS

- Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App verbunden haben.
8. Wählen Sie **Fertig**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die Einstellung abzuschließen.
 - Der Bildschirm Leitfaden für die erste Verwendung wird angezeigt. Sie können **ERFAHREN SIE MEHR** auswählen und dann den **Einstellknopf** drücken, um die Anleitung zu sehen, oder **SPÄTER** auswählen und dann den **Einstellknopf** drücken, um diesen Schritt zu überspringen.

Seitenränder



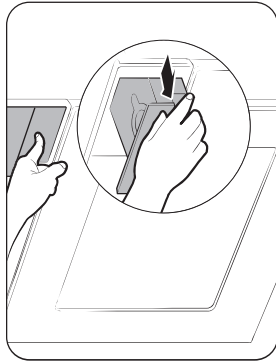
- 01 Einschub 1
- 02 Einschub 2
- 03 Einschub 3
- 04 Einschub 4

- 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.

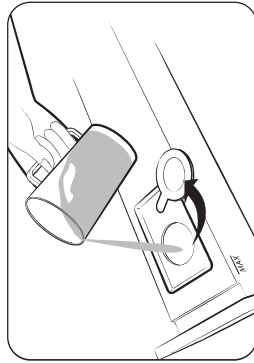
Vor der ersten Verwendung

Wasserbehälter

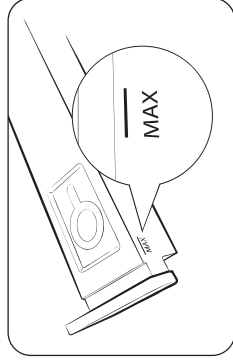
Der Wasserbehälter wird für die Dampffunktionen verwendet. Füllen Sie ihn vor dem Dampfgeben mit Wasser.



1. Sie finden den Wasserbehälter in der oberen rechten Ecke. Drücken Sie auf die Abdeckung, um sie zu öffnen, und ziehen Sie den Behälter heraus, um ihn zu entfernen.

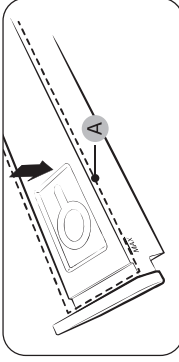


2. Öffnen Sie den Behälterdeckel und füllen Sie den Behälter mit 600 ml Trinkwasser.
3. Schließen Sie den Behälterdeckel, setzen Sie den Behälter wieder ein und schließen Sie die Abdeckung.



HINWEIS

Die MAX-Linie darf nicht überschritten werden.



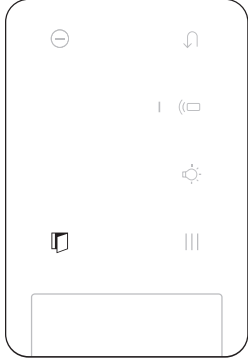
HINWEIS

Vergewissern Sie sich, dass das obere Gehäuse (A) des Wasserbehälters geschlossen ist, bevor Sie den Backofen benutzen.

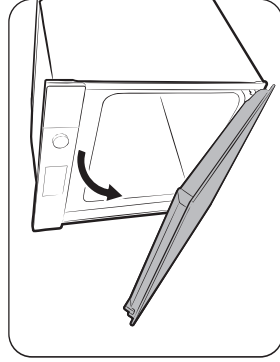
Vor der ersten Verwendung

Bedienung

Automatische Gerätetür

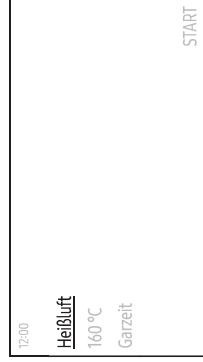


1. Drücken Sie die Taste **Automatische Gerätetür**.

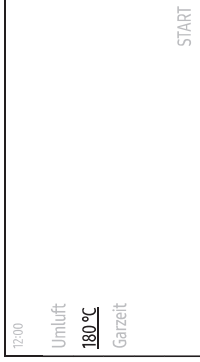


2. Die Gerätetür öffnet automatisch.
VORSICHT
Wenn sich die Gerätetür automatisch öffnet, kann sie Kinder oder Haustiere treffen. Achten Sie darauf, dass sich im Bereich der Gerätetür keine Kinder oder Haustiere befinden.

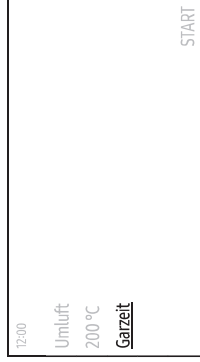
Backofenmodi



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Wählen Sie den gewünschten Garmodus und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. (Ausführliche Informationen zu den einzelnen Modi finden Sie im Abschnitt „**Beschreibungen der Backofenmodi**“ auf Seite 15.)



3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
 - Die Standardtemperatur und der Temperaturbereich sind je nach Garmodus unterschiedlich.



4. Wählen Sie **Garzeit**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
 - Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.
5. Wählen Sie nach dem Einstellen der Garzeit die Option, die am Ende des Garvorgangs ausgeführt werden soll, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Sie können **Ofen aus, Temperatur halten** oder **Warmhalten** wählen.
 - Der Modus Großer Grill unterstützt nicht die Option **Warmhalten**.

HINWEIS

Wenn Sie den Garvorgang starten, ohne die Garzeit einzustellen oder die Option **Temperatur halten** zu wählen, müssen Sie das Gerät manuell stoppen.

Bedienung



- Wählen Sie **Bereit um**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.
 - Wenn Sie die Garzeit einstellen, zeigt der Backofen die Zeit an, zu der der Garvorgang endet. (Beispiel: **Bereit um 13:30**)



- Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Backofen sofort mit dem Garen.
 - Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Backofen automatisch die Startzeit an, um den Garvorgang zur eingestellten Zeit zu beenden.

HINWEIS

- Sie können die Temperatur und die Garzeit während des Garvorgangs ändern.
- Wählen Sie während des Garvorgangs die Option **Pause**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Vorgang zu unterbrechen. Einen einmal unterbrochenen Garvorgang können Sie entweder beenden oder fortsetzen.
 - Wählen Sie **OFF**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Garvorgang zu beenden.
 - Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, wird auf dem Bildschirm **+5 Min** angezeigt.
 - Sie können **+5 Min** wählen und dann den **Einstellknopf** drücken, um die Garzeit um weitere 5 Minuten zu verlängern.

Beschreibungen der Backofenmodi

Modus	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.	
Umluft	40-250	180
	Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt und mit Lüftern verteilt. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.	
Öko-Heißluft	40-250	160
	Das Programm Öko-Heißluft nutzt das optimierte Heizsystem, um beim Garen Energie zu sparen. Die Garzeiten verlängern sich geringfügig, aber die Garergebnisse bleiben gleich. Beachten Sie, dass in diesem Modus kein Vorheizen erforderlich ist.	
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.	

HINWEIS

Der für die Bestimmung der Energieeffizienzklasse herangezogene Öko-Heißluftmodus entspricht der Norm EN60350-1.

Bedienung

Modus	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Oberhitze + Heißluft	40-250	180
	Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Verwenden Sie diesen Modus für Braten, die eine knusprige Oberfläche erfordern (z. B. Fleisch oder Lasagne).	
Unterhitze + Heißluft	40-250	200
	Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Verwenden Sie diesen Modus für Pizza, Brot oder Kuchen.	
Intensives Garen	40-250	220
	Beim Intensiven Garen werden alle Heizelemente abwechselnd aktiviert, um die Hitze gleichmäßig im Backofen zu verteilen. Verwenden Sie diesen Modus für aufwendige Rezepte, wie z. B. große Aufäufe oder Torten.	
Anbraten	80-200	160
	Anbraten führt einen automatischen Vorheizzyklus durch, bis die Ofentemperatur 220 °C erreicht. Dann beginnen das obere Heizelement und der Heißluftventilator mit dem Anbraten von Speisen wie Fleisch. Nach dem Anbraten wird das Fleisch bei niedrigen Temperaturen gegart. Dieser Modus eignet sich für Rindfleisch, Geflügel oder Fisch.	
Heißluftfrittieren	150-250	220
	Beim Heißluftfrittiermodus wird Heißluft verwendet, um knusprigere und gesündere gefrorene oder frische Lebensmittel ohne oder mit weniger Öl als beim normalen Heißluftbetrieb zu erhalten. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie diesen Modus zusammen mit einem Heißluftfrittierblech verwenden. Befolgen Sie die Rezept- bzw. Packungsanweisungen bezüglich Temperatur, Zeit und Menge.	

Bedienung

Dampfgarmodi



Vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter gefüllt ist, bevor Sie die Dampfgarmodi verwenden.

12:00

Heißluft

160 °C

Garzeit

START

- Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
- Wählen Sie den gewünschten Garmodus und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. (Ausführliche Informationen zu den einzelnen Modi finden Sie im Abschnitt „Beschreibungen der Dampfgarmodi“ auf Seite 18)

- Wenn Sie **Dampfgaren** gewählt haben, fahren Sie mit **Schritt 4** fort. (Die Schritte **2-3** gelten nicht für das **Dampfgaren**.)

12:00

Dampf Heißluft

160 °C

Mittlere Dampfmenge

Garzeit

START

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
 - Die Standardtemperatur und der Temperaturbereich sind je nach Garmodus unterschiedlich.

12:00

Dampf Heißluft

200 °C

Mittlere Dampfmenge

Garzeit

START

- Stellen Sie die Dampfmenge ein.
 - Die Standardeinstellung ist „Mittel“.

12:00	Dampf Heißluft 200 °C Große Dampfmenge Garzeit	START
-------	--	-------

5. Wählen Sie **Garzeit**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
 - Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.
6. Wählen Sie nach dem Einstellen der Garzeit die Option, die am Ende des Garvorgangs ausgeführt werden soll, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Sie können **Ofen aus, Temperatur halten** oder **Warmhalten** wählen.



HINWEIS

Wenn Sie den Garvorgang starten, ohne die Garzeit einzustellen oder die Option **Temperatur halten** zu wählen, müssen Sie das Gerät manuell stoppen.

12:00	Dampf Heißluft 200 °C Große Dampfmenge 1h 30 min Ofen aus Bereit um 13:30	START
-------	--	-------

7. Wählen Sie **Bereit um**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.
 - Wenn Sie die Garzeit einstellen, zeigt der Backofen die Zeit an, zu der der Garvorgang endet. (Beispiel: **Bereit um 13:30**)

12:00	Dampf Heißluft 200 °C Große Dampfmenge 1h 30 min Ofen aus Bereit um 13:30	START
-------	--	-------

8. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Backofen sofort mit dem Garen.
 - Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Backofen automatisch die Startzeit an, um den Garvorgang zur eingestellten Zeit zu beenden.



HINWEIS

- Sie können die Temperatur und die Garzeit während des Garvorgangs ändern.
- Wählen Sie während des Garvorgangs die Option **Pause**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Vorgang zu unterbrechen. Einen einmal unterbrochenen Garvorgang können Sie entweder beenden oder fortsetzen.
 - Wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Garvorgang zu beenden.
 - Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, wird auf dem Bildschirm **+5 Min** angezeigt.
 - Sie können **+5 Min** wählen und dann den **Einstellknopf** drücken, um die Garzeit um weitere 5 Minuten zu verlängern.

Bedienung

Beschreibungen der Dampfgar Modi

Modus	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Dampfgaren	-	-
Dampf Heißluft	100-230	160
Dampf Oberhitze + Heißluft	100-230	180
Dampf Unterhitze + Heißluft	100-230	200

Der heiße Dampf aus dem Dampferzeuger wird durch mehrere Düsen in den Ofen geleitet, um die Speisen zu garen. Dieser Modus eignet sich zum Garen von Gemüse, Fisch, Eiern, Obst und Reis.

Die von der Umluftheizung und den Ventilatoren erzeugte Wärme wird kontinuierlich durch heißen Dampf unterstützt. Die Intensität des Dampfes kann auf Niedrig, Mittel oder Hoch eingestellt werden. Dieser Modus eignet sich zum Backen von Blätterteiggebäck, Hefekuchen, Brot und Pizza sowie zum Braten von Fleisch und Fisch.

Die vom oberen Heizelement und der Umluftheizung erzeugte Wärme wird durch den Ventilator gleichmäßig im Backofen verteilt, und der heiße Dampf unterstützt die Heizelemente. Dieser Modus eignet sich zum Braten von knusprigen Speisen wie Fleisch, Geflügel oder Fisch.

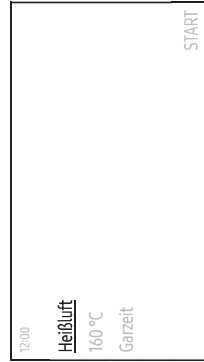
Die vom unteren Heizelement und der Umluftheizung erzeugte Wärme wird durch den Ventilator gleichmäßig im Backofen verteilt, und der heiße Dampf unterstützt die Heizelemente. Dieser Modus eignet sich für knusprige Backwaren wie Pizza oder Apfelkuchen.

HINWEIS

- Füllen Sie den Wasserbehälter immer mit frischem Wasser, wenn Sie mit diesen Modi garen.
- Wischen Sie nach der Verwendung der Dampfgar Modi immer die Feuchtigkeit im Inneren des Backofens weg, um Verkrustungen zu vermeiden.

18 Deutsch

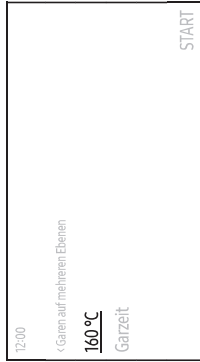
Sonderfunktion



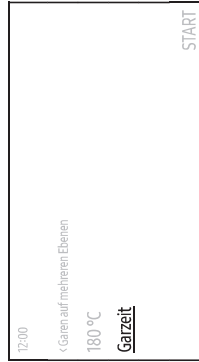
1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Wählen Sie **Sonderfunktion** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.



3. Wählen Sie die gewünschte Funktion und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. (Ausführliche Informationen zu den einzelnen Funktionen finden Sie im Abschnitt „**Beschreibungen der Sonderfunktionen**“ auf Seite 19.)



4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
 - Die Standardtemperatur und die eigentliche Temperatur sind je nach Garmodus unterschiedlich.



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



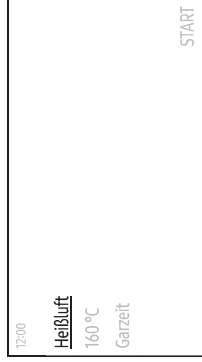
6. Wählen Sie **Bereit um**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.
- Wenn Sie die Garzeit einstellen, zeigt der Backofen die Zeit an, zu der der Garvorgang endet. (Beispiel: **Bereit um 13:30**)



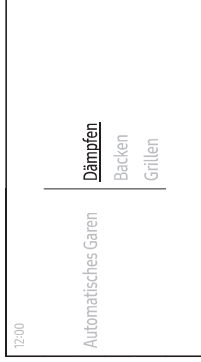
7. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
- Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Backofen sofort mit dem Garen.
 - Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Backofen automatisch die Startzeit an, um den Garvorgang zur eingestellten Zeit zu beenden.

Automatisches Garen

Der Backofen bietet 35 Programme zum Automatischen Garen. Mithilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch eingestellt.



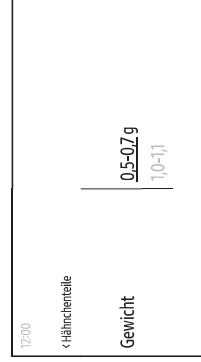
1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.



2. Wählen Sie **Automatisches Garen** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie die Kategorie aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Wählen Sie das gewünschte Programm und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

- Ausführliche Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „**Automatisches Garen**“ im Abschnitt „**Intelligentes Garen**“ auf Seite 25.)

5. Lesen Sie den Tipp, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

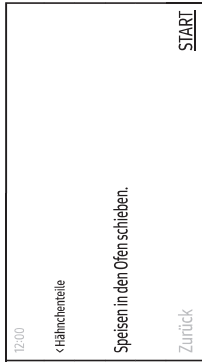


6. Wählen Sie das Gewicht aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
- Dieser Schritt entfällt möglicherweise bei einigen Programmen.
 - Das verfügbare Gewicht ist je nach gewähltem Programm unterschiedlich.

Beschreibungen der Sonderfunktionen

Modus	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Garen auf mehreren Ebenen	40-250	160
	Verwenden Sie diese Funktion, um gleichzeitig auf zwei Ebenen zu garen.	
Warmhalten	60-100	60
	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.	

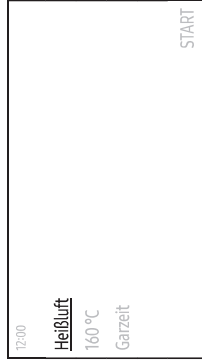
Bedienung



7. Füllen Sie das Wasser gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm in den Wasserbehälter, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Dieser Schritt entfällt möglicherweise bei einigen Programmen.
8. Bereiten Sie die Speisen und das Zubehör gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu bzw. vor, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
9. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

Automatisches Auftauen

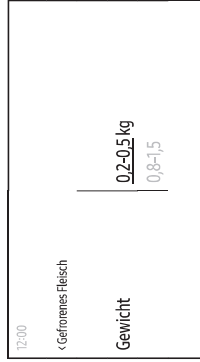
Der Backofen bietet 5 Programme zum Automatischen Auftauen. Nutzen Sie diese Funktion zum bequemeren Auftauen von Lebensmitteln. Garzeit, Leistungsstufe und Temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch eingestellt.



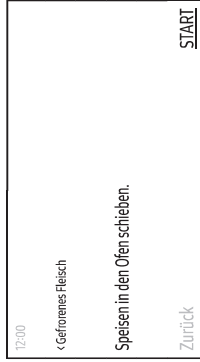
1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Wählen Sie **Automatisches Auftauen** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.



3. Wählen Sie das gewünschte Programm und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Ausführliche Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „Automatisches Auftauen“ im Abschnitt „Intelligentes Garen“ auf Seite 29.)



4. Wählen Sie das Gewicht aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Das verfügbare Gewicht ist je nach gewähltem Programm unterschiedlich.
5. Bereiten Sie die Speisen und das Zubehör gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu bzw. vor, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.



6. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

Timer

Hinzufügen eines neuen Timers

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie auf dem Bildschirm Timer die Option  und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie den Timer zum ersten Mal hinzufügen.
4. Stellen Sie die Zeit ein.

Bearbeiten des vorhandenen Timers

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie auf dem Bildschirm Timer den zu bearbeitenden Timer, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Ändern Sie die Zeit.

Löschen des Timers

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie auf dem Bildschirm Timer die Option , und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Wählen Sie auf der rechten Seite des Timers, den Sie löschen möchten, die Option **Löschen** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
5. Wählen Sie **Fertig** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

Verwenden des Timers

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie auf der rechten Seite des Timers, den Sie verwenden möchten, die Option **START** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Einen einmal gestarteten Timer können Sie anhalten oder abbrechen.



HINWEIS

Wenn die Zeit bis zu einem vorgegebenen Punkt verstrichen ist, erscheint die Meldung „**Die Zeit ist abgelaufen**“, und eine Melodie wird abgespielt. Wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die Meldung zu quittieren.

Reinigung

Dampfreinigung

Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.

Diese automatische Funktion spart Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung nicht mehr erforderlich ist.

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie **Dampfreinigung** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
5. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.



WARNUNG

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



HINWEIS

- Wenn der Backofen stark mit Fett verschmutzt ist, z. B. nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, hartnäckige Verschmutzungen manuell mit einem Reinigungsmittel zu entfernen, bevor Sie die Dampfreinigung aktivieren.
- Lassen Sie die Backofentür nach Beendigung des Zyklus einen Spalt offen. Dies ist notwendig, damit die innere Emailleoberfläche gründlich trocknen kann.
- Solange der Backofen innen heiß ist, wird die automatische Reinigung nicht aktiviert.
- Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und versuchen Sie es 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.

Bedienung

Entkalken

Reinigen Sie das Innere des Dampferzeugers, um die Qualität und den Geschmack der Speisen nicht zu beeinträchtigen.



HINWEIS

- Der Backofen zählt die Dauer der Dampfgarmodi und weist Sie darauf hin, die Entkalkungsfunktion bei Bedarf auszuführen. Sie können die Dampfgarmodi noch zwei Stunden lang nutzen, ohne die Entkalkungsfunktion auszuführen. Allerdings können Sie die Dampfgarmodi nach zwei Stunden nicht mehr verwenden, es sei denn, Sie führen die Entkalkungsfunktion aus und schließen sie ab.
- Wenn Sie die Benachrichtigungsmeldung erhalten, wählen Sie **Jetzt beginnen** und drücken dann den **Einstellknopf**, um die Entkalkungsfunktion auszuführen, oder wählen Sie **Später** und drücken dann den **Einstellknopf**, um sie zu verschieben.
- : Entkalken erforderlich.

1. Berühren Sie die Taste auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie **Entkalken** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Wählen Sie **Weiter** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
5. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **START** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Wenn Sie eine Benachrichtigungsmeldung erhalten, dass Sie nicht genügend Wasser haben, füllen Sie mehr Wasser in den Wasserbehälter, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
6. Wenn die Entkalkung abgeschlossen ist, lässt der Backofen das Wasser automatisch ab.
7. Leeren Sie nach dem Wasserablassen den Wasserbehälter.
8. Füllen Sie den Wassertank gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm mit 1000 ml Trinkwasser auf, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann den Einstellknopf, um den Spulvorgang zu starten.
9. Leeren Sie nach dem Spülen den Wasserbehälter.
 - Reinigen Sie den Behälter nach dem Entleeren, bevor Sie ihn wieder in den Ofen stellen.



WARNUNG

- Verwenden Sie einen Topflappen, wenn Sie den Wasserbehälter anfassen.
- Verwenden Sie nur Entkalkungsmittel, die speziell für Dampfgarer oder Kaffeemaschinen geeignet sind.

22 Deutsch



VORSICHT

- Brechen Sie die Entkalkung dabei nicht ab. Anderenfalls müssen Sie den Entkalkungszyklus erneut starten und innerhalb der nächsten drei Stunden abschließen, um die Dampfgarmodi zu aktivieren.
- Um Unfälle zu vermeiden, halten Sie Kinder vom Backofen fern.
- Für das Mischungsverhältnis von Wasser und Entkalkungsmittel sind die Angaben des jeweiligen Herstellers zu beachten.

Wasserablauf

Nach Verwendung der Dampfgarmodi müssen Sie das restliche Wasser ablassen, damit andere Modi nicht beeinträchtigt werden. Verwenden Sie diese Funktion auch, wenn Sie das Wasser zu Reinigungszwecken wieder ablassen möchten.

1. Berühren Sie die Taste auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie **Wasser ablassen** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
5. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Der Ofen lässt das Wasser aus dem Dampferzeuger in den Wasserbehälter ab.
6. Leeren Sie nach dem Wasserablassen den Wasserbehälter.
 - Reinigen Sie den Behälter nach dem Entleeren, bevor Sie ihn wieder in den Ofen stellen.



WARNUNG

- Verwenden Sie einen Topflappen, wenn Sie den Wasserbehälter anfassen.
- Nehmen Sie den Wasserbehälter während des Wasserablassens nicht ab.



HINWEIS

Sobald der Backofen mit dem Wasserablassen beginnt, warten Sie, bis der Ablassvorgang abgeschlossen ist.

Einstellungen

Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, wählen Sie **Einstellungen** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um verschiedene Einstellungen für Ihren Backofen zu ändern. Detaillierte Beschreibungen entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle.

Menü	Untermenü	Beschreibung
Anschlüsse	WLAN	Hiermit schalten Sie WLAN ein bzw. aus.
	Einfache Verbindung	Sie können den Backofen über eine WLAN-Verbindung mit dem SmartThings-Server verbinden. Wenn der Backofen verbunden ist, können Sie die SmartThings-App verwenden, um den Status des Backofens zu überprüfen und/oder ihn von einem mobilen Gerät aus zu steuern.
	Remote-Management	Wählen Sie Aktivieren und drücken Sie dann den Einstellknopf , um dem Callcenter den Fernzugriff auf Ihren Backofen zu ermöglichen, damit interne Informationen des Backofens überprüft werden können.

Bedienung

Menü	Untermenü	Beschreibung
Display	Helligkeit	Sie können die Helligkeit des Displays ändern.
	Bildschirmschoner	Sie können den Bildschirmschoner ein- bzw. ausschalten. HINWEIS <ul style="list-style-type: none"> Der Bildschirmschoner ist eine Funktion, die das Datum und die Uhrzeit auf dem Bildschirm anzeigt, wenn im Standby-Status eine bestimmte Zeit lang keine Eingabe erfolgt. Schalten Sie den Bildschirmschoner ein, um das Uhrmotiv und den Timeout zu aktivieren.
	Uhrmotiv	Sie können das Uhrmotiv auswählen.
	Zeitüberschreitung	Sie können die Zeitspanne festlegen, nach der sich der Bildschirmschoner einschaltet. HINWEIS <ul style="list-style-type: none"> Der Energieverbrauch kann je nach Einstellung steigen. Wenn die Timeout-Einstellung auf „Immer eingeschaltet“ eingestellt ist, wechselt die Helligkeit des LCD-Bildschirms automatisch auf Stufe 2, wenn 3 Minuten lang keine Tastenbetätigung erfolgt ist.

Bedienung

Menü	Untermenü	Beschreibung
Datum und Uhrzeit	Automatisches Datum und Uhrzeit	Sie können die Aktualisierung der Uhrzeit über das Internet ein- bzw. ausschalten. Sie müssen mit dem WLAN-Netzwerk verbunden sein.
	Zeitzone auswählen	Sie können die Zeitzone auswählen. (Sie müssen die Funktion Automatisches Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Datum einstellen	Sie können das Datum manuell einstellen. (Sie müssen die Funktion Automatisches Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Uhrzeit einstellen	Sie können die Uhrzeit manuell einstellen. (Sie müssen die Funktion Automatisches Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Zeitanzeigeformat auswählen	Sie können das Zeitanzeigeformat zwischen 12- und 24-Stunden-Format wählen.
Sprache		Sie können eine Sprache auswählen.
Fassungsvermögen		Sie können das Fassungsvermögen des Ofens einstellen.
Wasserhärte		<p>Sie können die Wasserhärte des Wassers, das Sie für die Dampfgarmodi verwenden, einstellen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Weich: bis zu 120 ppm • Mittel: 120-240 ppm • Mittelhart: 240-350 ppm • Hart: über 350 ppm
Hilfe	Problemlösung	Sie können die Hinweise zur Fehlerbehebung als Referenz verwenden.
	Leitfaden für die erste Verwendung	Sie können die einfachen Anweisungen zur grundlegenden Verwendung des Backofens zu Hilfe nehmen.

Menü	Untermenü	Beschreibung
Über das Gerät	Modellbezeichnung	Hier können Sie die Modellbezeichnung unseres Backofens überprüfen.
	SW-Version	Hier können Sie die aktuelle Version der Firmware überprüfen. Wenn eine neue Software verfügbar ist, erscheint in diesem Menü die Schaltfläche SW-Aktualisierung .
	Rechtliche Informationen	Sie können die rechtlichen Informationen einsehen.

Bedienfeldsperre

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

- Um die Bedienfeldsperre zu aktivieren, berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, wählen **Bedienfeldsperre** und drücken dann den **Einstellknopf**.
- Um die Bedienfeldsperre zu deaktivieren, berühren Sie die Taste  und halten sie gedrückt, bis Sie die Meldung „Bedienelement ist entriegelt.“ sehen.

Intelligentes Garen

Automatisches Garen

Die folgende Tabelle enthält 35 automatische Programme für Dampfgaren, Backen, Grillen, Braten und Aufwärmen. Die Tabellen enthalten die Mengen und die entsprechenden Empfehlungen. Füllen Sie den Wasserbehälter vor der Verwendung dieser Programme immer bis zum Höchststand mit frischem Wasser. Die anderen Programme laufen im Heißluftofen- oder Grillmodus. Ziehen Sie beim Entnehmen stets Ofenhandschuhe an!

1. Dämpfen

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubebene
Broccoliröschen	0,2-0,6	Dampfform, perforiert	2
	Geben Sie die Broccoliröschen in die Dampfform und drücken Sie den Startknopf, um sie zu garen.		
Blumenkohlröschen	0,2-0,6	Dampfform, perforiert	2
	Geben Sie die Blumenkohlröschen in die Dampfform und drücken Sie den Startknopf, um sie zu garen.		
Gedämpftes Fischfilet	0,2-1,0	Dampfformen, perforiert	2
	Legen Sie das Fischfilet (2 cm) auf die Dampfform. Drücken Sie zum Garen die Starttaste. Sie können das untere Backblech zum Abtropfen verwenden.		
Gedämpfter Backfisch	0,2-1,0	Dampfformen, perforiert	2
	Legen Sie den Backfisch (3 cm) auf die Dampfform. Drücken Sie zum Garen die Starttaste. Sie können das untere Backblech zum Abtropfen verwenden.		
Gedämpfte Garnelen	0,2-0,5	Dampfformen, perforiert	2
	Legen Sie die Garnelen (roh/ungekocht-geschält oder ungeschält) auf die Dampfform. Drücken Sie zum Garen die Starttaste. Sie können das untere Backblech zum Abtropfen verwenden.		

Intelligentes Garen

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubebene
Gedämpfte Hühnerbrust	0,2-1,0	Dampfformen, perforiert	2
	Geben Sie die Hühnerbrust in die Dampfform und drücken Sie den Startknopf, um sie zu garen. Sie können das untere Backblech zum Abtropfen verwenden.		
Ei, mittelweich gekocht	0,1-0,6	Dampfform, perforiert	2
	Legen Sie 2-10 Eier auf die Dampfform. Wenn Sie härtere Eier bevorzugen, lassen Sie die Eier ein paar Minuten liegen.		
Gedämpfte Kartoffelhälfte	0,4-0,8	Dampfform, perforiert	2
	Die Kartoffeln (je 150-200 g) halbieren, in die Dampfform legen und den Garvorgang starten.		
Weißer Reis	0,2-0,4	Dampfform, perforiert	2
	Weißer Reis (Basmati oder Pandan) gleichmäßig in einer flachen Pyrexform verteilen. Für je 100 g Reis 200 ml kaltes Wasser hinzufügen. Nach dem Dämpfen umrühren.		
Flan, gedämpft	0,4-0,6	Dampfform, perforiert	2
	Den Kuchenteig in 6 kleine Kuchenformen (à 100 ml) füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken. Gerichte in die Dampfform stellen.		
Trockenfrüchte einweichen	0,1-0,5	Dampfform, perforiert	2
	Trockenfrüchte (Aprikosen, Pflaumen, Äpfel) auf die Dampfform legen.		
Schokolade schmelzen	0,1-0,3	Dampfform, perforiert	2
	Schokolade (reine Schokolade oder Backschokolade) in Stücke brechen, in eine kleine Pyrex-Glasschale geben und mit Plastikfolie oder einem Deckel abdecken. Gericht in die Dampfform stellen. Während des Programms abgedeckt halten. Nach der Entnahme gut umrühren. (Bei weißer oder Vollmilchschokolade Zeitdauer um 5 min kürzen).		

Intelligentes Garen

2. Backen

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubebene
Apfeltorte	1,2-1,4	Einhängegitter	1
	Den gedeckten Apfelkuchen in eine runde Metallform geben. Auf das Eihängegitter stellen. Bei den Gewichtsbereichen ist der Belag (Apfel usw.) bereits eingerechnet.		
Boden für Obstkuchen	0,3-0,5	Einhängegitter	2
Den Teig in eine Auflaufform mit Metallboden geben und auf das Eihängegitter stellen.			
Brownies	0,5-0,7	Einhängegitter	2
Den Teig in eine runde Pyrex- oder Keramikform geben und auf das Eihängegitter stellen.			
Holländischer Butterkuchen	0,5-0,7	Einhängegitter	1
Den Teig in eine Auflaufform mit Metallboden geben und auf das Eihängegitter stellen.			
Sandkuchen	0,7-0,8	Einhängegitter	2
Den frischen Teig in eine rechteckige Metallbackform geeigneter Größe (Länge: 25 cm) geben. Die Form längs zur Tür auf das Eihängegitter stellen.			
Muffins	0,5-0,6	Einhängegitter	2
	Den Muffinteig in eine Muffinform aus Metall geben, die für 12 Muffins geeignet ist. Die Form in die Mitte des Eihängegitters stellen.		
Biskuitkuchen	0,3-0,6	Einhängegitter	1
	300 g Teig in eine runde schwarze Metallbackform mit 18 cm Durchmesser geben. Bei 400 g muss der Durchmesser 24 cm und bei 500 g 26 cm betragen. Die Form in die Mitte des Eihängegitters stellen.		
Selbstgemachte Pizza	0,6-1,0	Backblech	1
Pizza auf das Backblech geben. Zu den Gewichtsbereichen gehören die Beläge wie Soße, Gemüse, Schinken und Käse.			

26 Deutsch

3. Grillen

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubebene
Beefsteak, dünn	0,3-0,6	Einhängegitter / Backblech	4 / 1
	Die Rindersteaks nebeneinander auf die Mitte des Eihängegitters und des Backblechs legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen.		
Hähnchenteile	0,5-0,7 1,0-1,2	Einhängegitter / Backblech	4 / 1
	Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Mit der Hautseite nach unten auf das Eihängegitter und das Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen.		
Hähnchenschenkel	0,5-0,7	Einhängegitter / Backblech	4 / 1
	Die marinierten Hähnchenschenkel nebeneinander auf das Eihängegitter und das Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen.		
Gegrilltes Fischsteak	0,3-0,6	Einhängegitter / Backblech	4 / 1
	Fischfilets (1 cm) marinieren und nebeneinander auf das Eihängegitter bzw. Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen.		

4. Braten

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubebene
Gegrilltes Fischfilet	0,3-0,6	Einhängegitter / Backblech	4 / 1
	Fischfilets (1 cm) marinieren und nebeneinander auf das Einhängegitter bzw. Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen.		
Lammkoteletts	0,3-0,6	Einhängegitter / Backblech	4 / 1
	Lammkoteletts marinieren. Lammkoteletts auf das Einhängegitter und das Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen.		

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubebene
Ganzes Hähnchen	1,0-1,1 1,2-1,3	Einhängegitter / Backblech	2 / 1
	Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brustseite nach unten auf die Mitte des Einhängegitters und des Backblechs legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen.		
Roastbeef, halb durchgebraten	1,1-1,3	Einhängegitter / Backblech	2 / 1
	Das Rindfleisch mit Öl und Gewürzen einpinseln (nur Pfeffer; Salz erst nach dem Braten zugeben). Mit der Fettseite nach unten auf das Einhängegitter und das Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Braten und während der Standzeit von 5-10 Minuten sollten die Speisen in Alufolie eingewickelt werden.		
Schweinebraten	0,7-0,9	Einhängegitter / Backblech	2 / 1
	Den mit Öl und Gewürzen bestrichenen Schweinebraten mit der Fettseite nach unten auf das Einhängegitter und das Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen.		

Intelligentes Garen

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubebene
Ganzer Fisch	0,4-0,8	Einhängegitter / Backblech	2 / 1
			Die Haut von ganzen Fischen mit Öl sowie Kräutern und Gewürzen bestreichen. Legen Sie den Fisch nebeneinander und zwar Kopf neben Schwanz auf das Einhängegitter und das Backblech. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen. Das Programm eignet sich für ganze Fische, wie Forellen, Zander oder Doraden.
Gebratenes Gemüse	0,2-0,5	Backblech	4
Ofenkartoffel	0,4-0,8	Backblech	2
			Mittelgroße Kartoffeln nehmen. Kartoffeln abspülen und putzen. Die Pelle mit einer Mischung aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräutern bestreichen. Kartoffeln nebeneinander auf ein Backblech legen.

5. Automatisches Aufwärmen

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubebene
Tiefkühlpizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Einhängegitter	2
			Tiefkühlpizza auf die Mitte des Einhängegitters legen.
Tiefgefrorene Pommes Frites	0,4-0,5	Backblech	2
Gefrorene Fischstäbchen	0,3-0,5	Backblech	2
			Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen. Gefrorene Fischstäbchen gleichmäßig auf das Backblech legen. Wenn Sie sie beim Erhitzen des Signaltons umdrehen, können Sie bessere Ergebnisse erzielen.

Automatisches Auftauen

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Ruhezeit (Min.)	Einschubebene
Gefrorenes Fleisch	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 das Einhängegitter stellen. Einhängegitter auf Einschubebene 2, Backblech auf Einschubebene 1 einschieben.
Gefrorenes Geflügel	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Die Enden der Keulen und Flügel immer mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Geflügel auf das Einhängegitter stellen. Einhängegitter auf Einschubebene 2, Backblech auf Einschubebene 1 einschieben.
Gefrorener Fisch	0,3-0,8	10-30	Bei ganzen Fischen immer den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Fisch auf das Einhängegitter stellen. Einhängegitter auf Einschubebene 2, Backblech auf Einschubebene 1 einschieben.
Gefrorenes Brot	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Brot waagrecht, längs zur Gerätetür auf das Backblech, Einschubebene 2, legen. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von geschnittenem Brot sowie für Brötchen und Baguettes.

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Ruhezeit (Min.)	Einschubebene
Gefrorenes Obst	0,2-0,6	5-10	Die Früchte gleichmäßig auf dem Backblech, Einschubebene 2, verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von geschnittenen Früchten oder Beeren.

VORSICHT

- Nach dem Auftauen von Fleisch (insbesondere Geflügel) den leeren Backofen etwa 10 Minuten im Heißluftbetrieb (200 °C) betreiben, um Bakterien im Garraum abzutöten.
- Gefrieren Sie aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein.

HINWEIS

1. Gießen Sie nach dem Auftauen das Wasser in der Schale aus und spülen Sie den Behälter aus.
2. Trocknen Sie den Garraum mit einem trockenen Tuch ab, falls noch Wasserreste vorhanden sind.
3. Der Kühlungsventilator läuft nach dem automatischen Auftauen immer noch 3-10 Minuten lang. Dabei handelt es sich jedoch nicht um eine Fehlfunktion, und Sie brauchen sich keine Sorgen zu machen.

Intelligentes Garen

Manuelles Garen

Dampfgarmodus

Dampfgaren

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Einstellungen und Garzeiten als Richtlinie für das Dampfgaren.

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

Manchmal können Sie das untere Backblech zum Auffangen von Kondenswasser verwenden, z. B. für Fischfilet.

Lebensmittel	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Broccoliröschen	12-14	Dampfform, perforiert (2)
Ganze Karotten	25-30	Dampfform, perforiert (2)
Kleingeschnittenes Gemüse (Paprika, Zucchini, Karotten, Zwiebeln)	15-20	Dampfform, perforiert (2)
Grüne Bohnen	20-25	Dampfform, perforiert (2)
Spargel	10-15	Dampfform, perforiert (2)
Ganzes Gemüse (Artischocken, ganzer Blumenkohl, Maiskolben)	25-35	Dampfform, perforiert (2)
Geschälte Kartoffeln (In Viertel geschnitten)	30-35	Dampfform, perforiert (2)
Fischfilet (2 cm Dicke)	15-20	Dampfform, perforiert (2)
Garnelen (Roh/ungekocht)	10-14	Dampfform, perforiert (2)
Hühnerbrust	23-28	Dampfform, perforiert (2)
Gekochte Eier (Hart gekocht)	16-20	Dampfform, perforiert (2)
Gefrorene Dampfnudeln	25-30	Dampfform, perforiert (2)

30 Deutsch

Lebensmittel	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Weißer Reis (Basmati oder Pandan) (Verwenden Sie eine flache Pyrexform, fügen Sie die doppelte Menge Wasser hinzu)	30-35	Dampfform, perforiert (2)
Milchreis (Eine flache Pyrexform verwenden, die doppelte bis vierfache Menge Milch hinzufügen)	40-50	Dampfform, perforiert (2)
Obstkompott (Verwenden Sie eine flache, runde Pyrexform aus Glas, geben Sie 1 Teelöffel Zucker und 2 Esslöffel Wasser hinzu.)	25-35	Dampfform, perforiert (2)
Fian/Crème (6 Dessertschalen, je 100 ml, Schalen mit Folie abdecken)	20-25	Dampfform, perforiert (2)
Eierstich (Verwenden Sie eine große flache Pyrex-Glasform, decken Sie die Form mit Folie ab)	30-35	Dampfform, perforiert (2)

Dampfgaren auf zwei Ebenen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Einstellungen und Garzeiten als Richtlinie für das Dampfgaren.

Wir empfehlen, den Wasserbehälter immer bis zum maximalen Füllstand mit frischem Wasser zu füllen. Wenn Sie verschiedene Lebensmittel mit einer ähnlichen Zubereitungszeit haben, können Sie alle Lebensmittel gleichzeitig in den Backofen schieben. Andernfalls legen Sie das Lebensmittel mit der längsten Zubereitungszeit zuerst hinein.

Positionieren Sie die Dampfform auf Stufe 2 und das Einhängegitter auf Stufe 4.

Lebensmittel	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Garen auf zwei Ebenen: Duale Mahlzeiten (Fischfilets/kleingeschnittenes Gemüse)	15-20	Einhängegitter (4) / Dampfform, perforiert (2)
Garen auf zwei Ebenen: Duale Mahlzeiten (Hühnerbrust/ganzes Gemüse)	25-30	Einhängegitter (4) / Dampfform, perforiert (2)

Wir empfehlen die Verwendung einer flachen Pyrexform auf dem Einhängegitter.

Bitte erhöhen Sie die Garzeit um 20-30 %, wenn Sie viele verschiedene Lebensmittel gleichzeitig garen möchten.

Dampf Heißluft / Dampf Oberhitze + Heißluft / Dampf Unterhitze + Heißluft

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

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

Lebensmittel	Kombi-Dampfmodus	Temperatur (°C)	Vorheizen	Dampfstufe	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Blätterteiggebäck (Geriebenen Käse hinzugeben)	Dampf Heißluft	200	0	Niedrig	15-20	Backblech (1)
Croissants (Alle fertigen Croissantsenteige)	Dampf Heißluft	180	0	Niedrig	20-25	Backblech (1)
Selbstgebackenes Brot	Dampf Unterhitze + Heißluft	180	0	Mittel	30-40	Einhängegitter (1)
Gemüsegratin / Kartoffelgratin	Dampf Heißluft	160-180	0	Mittel	35-50	Einhängegitter (2)
Rinderbraten, 1 kg Mittel gut durchgebraten	Dampf Oberhitze + Heißluft	1. Stufe: 180 2. Stufe: 180	X	Hoch	1. Stufe: 25-35 2. Stufe: 25-35	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Ganzes Hähnchen	Dampf Oberhitze + Heißluft	1. Stufe: 210 2. Stufe: 210	X	Hoch	1. Stufe: 30-40 2. Stufe: 20-30	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Hähnchenteile	Dampf Oberhitze + Heißluft	1. Stufe: 210 2. Stufe: 210	X	Hoch	1. Stufe: 20-30 2. Stufe: 20-30	Einhängegitter (2) / Backblech (1)

HINWEIS

- Wir empfehlen, die Speisen auf der 1. und 2. Stufe zu wenden.
- Wenn Sie die Gerätetür öffnen, während der Backofen gart, schaltet sich der Backofen aus. Um den Backofen neu zu starten, schließen Sie die Gerätetür, wählen **START** und drücken dann den **Einstellknopf**.

Intelligentes Garen

Hinweise und Empfehlungen zum Heißluftbetrieb

Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen. Es wird empfohlen, den Backofen im Heißluftbetrieb vorzuheizen.

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Haselnusskuchen, Kastenform	160-170	60-70	Einhängegitter (1)
Zitronenkuchen, Springform oder Schale	150-160	50-60	Einhängegitter (1)
Biskuitkuchen	150-160	25-35	Einhängegitter (1)
Obstkuchenboden	150-170	25-35	Einhängegitter (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, den Backofen im Modus Oberhitze + Heißluft vorzuheizen. Legen Sie das Fleisch auf das Eihängegitter, beachten Sie die Angaben zur Einschubebene in der Tabelle und verwenden Sie das Backblech als Fettpfanne auf Stufe 1.

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Roastbeef (1 kg / medium)	170-190	60-90	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Schweineschulterbraten / -rolle (1 kg)	180-200	90-120	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Lammbraten / Lammkeule (0,8 kg)	190-210	50-80	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Hähnchen, ganz (1,2 kg)	200-220	50-70	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Ganze Forelle (2 Stk. / 0,5 kg)	180-200	30-40	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Entenbrust (0,3 kg)	180-200	25-35	Einhängegitter (2) / Backblech (1)

Unterhitze + Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen und Braten. Es wird empfohlen, den Backofen im Modus Unterhitze + Heißluft vorzuheizen.

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Selbstgemachte Pizza	180-200	20-30	Backblech (1)
Gekühlte vorgebackene Quiche / Pastete	180-200	10-15	Einhängegitter (1)
Tiefgefrorene Rohteigpizza	180-200	15-20	Backblech (1)
Tiefkühlpizza	180-200	15-25	Backblech (1)
Gekühlte Pizza	180-200	8-15	Backblech (1)
Apfeltorte	160-180	60-70	Einhängegitter (1)
Blätterteigstücke mit Apfelüllung	180-200	10-15	Backblech (1)

Hinweise und Empfehlungen zum Grillbetrieb**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.

Lebensmittel	1. Zeit (Min.)	2. Zeit (Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Schaschlikspieße	8-10	6-8	Einhängegitter (4) / Backblech (1)
Schweinesteaks	7-9	5-7	Einhängegitter (4) / Backblech (1)
Bratwurst	6-8	6-8	Einhängegitter (4) / Backblech (1)
Hähnchenteile	20-25	15-20	Einhängegitter (4) / Backblech (1)
Lachssteaks	8-12	6-10	Einhängegitter (4) / Backblech (1)
Kleingeschnittenes Gemüse	15-20	-	Backblech (4)
Toast	2-3	1-2	Einhängegitter (4)
Käsetoast	3-5	-	Einhängegitter (4)

Intelligentes Garen

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.

Lebensmittel	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Bratwurst	8-10	Einhängegitter (3)
Kartoffelflecken	20-25	Einhängegitter (3)
Tiefgefrorene Pommes Frites	15-20	Backblech (3)
Tiefgefrorene Kroketten	20-25	Backblech (3)
Tiefgefrorene Nuggets	15-20	Backblech (3)
Lachssteak	15-20	Einhängegitter (3) / Backblech (1)
Fischfilet	12-17	Einhängegitter (3) / Backblech (1)
Ganzer Fisch	15-20	Einhängegitter (3) / Backblech (1)
Hähnchenteile	30-40	Einhängegitter (3) / Backblech (1)

Umluft-Leitfaden

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen und Braten. Es wird empfohlen, den Herd mit Umluft vorzuheizen.

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Lasagne	200-220	20-25	Einhängegitter (2)
Gemüsegratin	180-200	20-30	Einhängegitter (2)
Kartoffelgratin	180-200	40-60	Einhängegitter (2)
Gefrorene Pizzabaguettes	160-180	10-15	Backblech (2)
Marmorkuchen	160-180	50-70	Einhängegitter (1)
Kastenkuchen	150-170	50-60	Einhängegitter (1)
Muffins	180-200	20-30	Einhängegitter (1)
Kekse	180-200	10-20	Backblech (2)

Öko-Heißluft

Dieser Modus nutzt das optimierte Heizsystem, damit Sie beim Kochen Ihrer Gerichte Energie sparen. Es wird empfohlen, die Zeiten dieser Kategorie vor dem Kochen nicht vorzuheizen, um mehr Energie zu sparen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Fruchtstreusel, 0,8-1,2 kg	Einhängegitter	1	160-180	50-70
Schalenskartoffeln, 0,4-0,8 kg	Backblech	2	190-200	60-70
Würstchen, 0,3-0,5 kg	Einhängegitter + Backblech	2 1	160-180	20-30
Tiefgefrorene Pommes Frites, 0,3-0,5 kg	Backblech	2	180-200	30-40
Tiefgefrorene Kartoffelspalten, 0,3-0,5 kg	Backblech	2	190-210	30-40
Fischfilets, gebraten, 0,4-0,8 kg	Einhängegitter + Backblech	2 1	200-220	25-35
Knusprige Fischfilets, paniert, 0,4-0,8 kg	Einhängegitter + Backblech	2 1	200-220	30-40
Lendenbraten vom Rind, 0,8-1,2 kg	Einhängegitter + Backblech	2 1	180-200	60-70
Geröstetes Gemüse, 0,4-0,6 kg	Backblech	2	200-220	20-30

Tipp zum Energiesparen

- Wenn die Garzeit mehr als 30 Minuten beträgt, können Sie den Backofen 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um Energie zu sparen. Die Restwärme beendet den Garprozess.
- Bitte öffnen Sie die Gerätekür während des Garvorgangs nicht häufig, um die Temperatur im Garraum zu halten sowie Energie und Zeit zu sparen.

Hinweise zum intensiven Garen

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten. Es wird empfohlen, den Backofen im Modus Intensives Garen (Oberhitze + Unterhitze + Heißluft) vorzuheizen.

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Lasagne (2 kg)	180-200	20-30	Einhängegitter (1)
Gemüsegratin (2 kg)	160-180	40-60	Einhängegitter (1)
Kartoffelgratin (2 kg)	160-180	60-90	Einhängegitter (1)
Roastbeef (2 kg / mittel)	160-180	60-90	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Ente, ganz (2 kg)	180-200	60-90	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
2 ganze Hühnchen (je 1,2 kg)	200-220	60-90	Einhängegitter (2) / Backblech (1)

Anbraten

Dieser Modus beinhaltet einen automatischen Aufheizzyklus über 200 °C.

Während des Anbratens des Fleisches sind die Oberhitze und der Heißluftventilator in Betrieb. Nach dieser Phase werden die Speisen durch die niedrige Temperatur der Vorwahl schonend gegart.

Dieser Vorgang wird durchgeführt, während Ober- und Unterhitze in Betrieb sind.

Dieser Modus eignet sich für gebratenes Fleisch, Geflügel und Fisch.

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

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (Std.)	Zubehör (Einschubebene)
Roastbeef	80-100	3:30-4:30	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Schweinebraten	90-110	3:30-4:00	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Entenbrust	80-100	1:30-2:00	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Rinderfilet	80-100	1:30-2:00	Einhängegitter (2) / Backblech (1)
Schweinefilet	80-100	1:30-2:00	Einhängegitter (2) / Backblech (1)

Heißluftfrittieren

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Heißluftfrittieren. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Gericht	Portionsgröße (g)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)	Einschubebene
Kartoffeln				
Tiefgefrorene Pommes Frites	500-1000	210-220	20-25	3
Tiefgefrorene Pommes Frites, gewürzt	500-1000	210-220	15-20	3
Tiefgefrorene Kartoffelkroketten	500-1000	210-220	15-20	3
Tiefgefrorene Rösti-Ecken*	500-1000	210-220	15-20	3
Tiefgefrorene Kartoffelspalten	500-1000	210-220	15-20	3
Selbstgemachte Backofen-Pommes	500-1000	190-200	20-25	3
Selbstgemachte Kartoffelspalten*	500-1000	200-210	20-25	3
Tiefgekühlt				
Gefrorene Hühnerruggets	300-500	210-220	15-20	3
Gefrorene Hühnerflügel*	500-1000	210-220	25-30	3
Gefrorene Zwiebelringe	300-500	210-220	10-15	3
Gefrorene Fischstäbchen	300-500	210-220	15-20	3
Gefrorene Hühnchenstreifen	500-1000	210-220	20-25	3
Gefrorene Churros	300-500	190-200	10-15	3
Geflügel				
Frische Hähnchenschenkel*	500-1000	200-210	30-35	3
Frische Hühnerflügel*	300-500	200-210	27-32	3
Hühnerbrust, paniert*	300-500	200-210	25-30	3

Intelligentes Garen

Gericht	Portionsgröße (g)	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)	Einschubebene
Gemüse				
Spargel, paniert	100-300	200	15-20	3
Auberginen, paniert	200-400	200	15-20	3
Pilze, paniert	100-300	200	15-20	3
Zwiebeln, paniert	100-300	200	15-20	3
Blumenkohl, paniert	300-500	190-200	15-20	3
Gemüsemischung, paniert	300-500	200	15-20	3

* Nach 2/3 der Garzeit wenden.

HINWEIS

- Legen Sie ein Backblech oder ein Tablett auf den Rost unter dem Heißluftfrittierblech, um das Bratfett aufzufangen. So lassen sich Spritzer und Rauch vermeiden.
- Prüfen Sie vor der Verwendung eines Backblechs die maximal zulässige Temperatur des Backblechs.
- Beim Garen von frischen oder selbst zubereiteten Speisen wird das Öl gleichmäßiger auf einer größeren Fläche verteilt, wodurch die Speisen besser knusprig werden.

Garen auf mehreren Ebenen (Besonderheit)

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen. Es wird empfohlen, den Backofen im Modus Garen auf mehreren Ebenen vorzuheizen.

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)	Zubehör (Einschubebene)
Kleingebäck	150-160	20-30	2 Backbleche (4+2)
Mini-Kuchen	160-180	20-30	2 Backbleche (4+2)
Croissants	160-180	20-30	2 Backbleche (4+2)
Blätterteiggebäck	180-200	30-40	2 Backbleche (4+2)
Kekse	170-190	15-20	2 Backbleche (4+2)
Lasagne	160-180	30-45	Einhängegitter (4) / Backblech (2)
Tiefgefrorene Pommes	180-200	30-50	2 Backbleche (4+2)
Frites			
Tiefgefrorene Nuggets	180-200	20-30	2 Backbleche (4+2)
Tiefkühlpizza	200-220	20-30	Einhängegitter (4) / Backblech (2)

36 Deutsch

Testgerichte

Gemäß der Norm EN 60350

1. Backen

Die Empfehlungen zum Backen beziehen sich auf den vorgeheizten Ofen. Setzen Sie das Backblech mit der schrägen Seite zur Türfront ein.

Art des Lebensmittels	Gericht und Notizen	Einschubebene	Garmodus	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Kleingebäck	Backblech	1	Umluft	150-160	20-30
	Backblech + Backblech	1	Heißluft	150-160	20-25
	Springform auf großem Rost (Dunkel beschichtet, Ø 26 cm)	2 + 4	Garen auf mehreren Ebenen	150-160	20-30
Biskuitteig ohne Fett	Springform auf großem Rost (Dunkel beschichtet, Ø 26 cm)	1	Umluft	150-160	20-30
		1	Heißluft	150-160	30-35
Buttergebäck	Backblech	1	Umluft	150-160	20-30
		1	Heißluft	150-160	20-30
Apfel-Hefe-Bodenkuchen	Backblech	1	Umluft	150-160	40-50
		1	Heißluft	150-160	45-55
Apfeltorte	Großes Gitter + 2 Springformen* (Dunkel beschichtet, Ø 20 cm)	1 diagonal platziert	Unterhitze + Heißluft	170-190	70-90

* Zwei Kuchen werden auf dem Gitter hinten links und vorne rechts angeordnet.

Wartung

2. Grillen

Den leeren Backofen 5 Minuten lang mit der Grillfunktion vorheizen.

Art des Lebensmittels	Gericht und Notizen	Einschubebene	Garmodus	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Weißbrot-Toasts	Einhängegitter	4	Grill	250	1. 1-2 2. 1-2
Rindfleisch-Burger (12 Stück)	Einhängegitter + Backblech (zum Auffangen von Bratenfett)	4+2	Grill	250	1. 10-15 2. 10-15

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 Türdichtung (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 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.

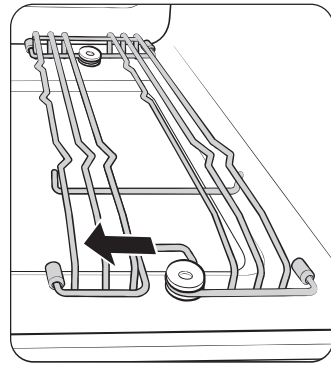
So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

1. Stellen Sie eine Tasse verdünnten Zitronensaft mittig in den leeren Garraum des Geräts.
2. Heizen Sie den Backofen 10 Minuten lang bei maximaler Temperatur im Backofenmodus auf.
3. Warten Sie anschließend, bis das Gerät abgekühlt ist. Öffnen Sie dann die Gerätetür und reinigen Sie den Garraum.

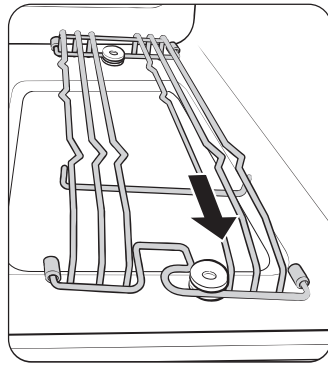
VORSICHT

- 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.

Seitenständer (nur bei bestimmten Modellen)



1. Heben Sie die Vorderseite des Gestells an, um es aus der Halterung zu lösen.



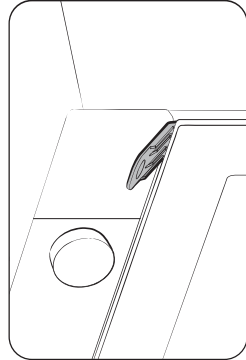
- 2. Ziehen Sie das Gestell nach vorne, um es zu entfernen.
- 3. Entfernen Sie den anderen Seitenständer auf die gleiche Weise.
- 4. Reinigen Sie beide Seitenständer.
- 5. Führen Sie anschließend die Schritte 1 bis 2 in umgekehrter Reihenfolge aus, um die Teile wieder zusammenzubauen.

HINWEIS

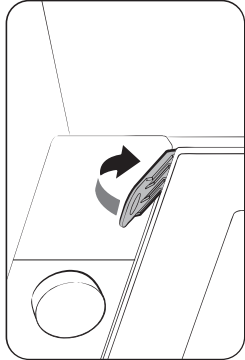
Der Backofen funktioniert auch ohne angebrachte Seitenständer und Einschübe.

Manuelles Öffnen der Gerätetür

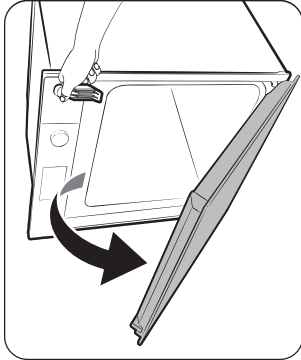
Wenn sich die Gerätetür nicht automatisch öffnet und Sie sie von manuell möchten, können Sie den Gerätetüröffner verwenden.



1. Führen Sie den Gerätetüröffner in den Schlitz zwischen Gerätetür und Bedienfeld ein.



2. Heben Sie den Gerätetüröffner an.



3. Die Gerätetür öffnet manuell.

Problembehebung

Bei der Verwendung des Backofens kann ein Problem auftreten. Schlagen Sie in diesem Fall zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus. Wenn das Problem weiterhin besteht oder ein Informationscode auf dem Display angezeigt wird, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Prüfstellen

Wenn Sie ein Problem mit dem Gerät haben, sehen Sie zunächst in der untenstehenden Tabelle nach und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

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. Die Kindersicherung ist aktiviert.	Wischen Sie die Feuchtigkeit weg. Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Anzeigeoption ist ausgeschaltet.	Schalten Sie die Anzeigeoption ein. Es ist normal, dass die aktuelle Uhrzeit einige Minuten nach dem Einschalten der Anzeigeoption verschwindet.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Gerätetür ist offen. An der Sicherheitsverriegelung der Gerätetür haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.

WARNUNG

- Die Gerätetür kann heiß werden. Tragen Sie Offenhandschuhe, wenn Sie die Gerätetür manuell öffnen.
- Beim manuellen Öffnen der Gerätetür kann eine größere Menge an Dampf austreten. und Verbrennungen verursachen. Treten Sie zurück und warten Sie, bis sich der Dampf verflüchtigt hat, bevor Sie die Speisen aus dem Garraum nehmen.

HINWEIS

Wenn sich die Tür nicht automatisch öffnet, ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

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.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Wählen Sie nach dem Wenden der Speisen Weiter und drücken Sie dann den Einstellknopf.
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.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.	Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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 Garraumbelüftung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Innenbeleuchtung kann sich automatisch ausschalten, wenn die Gerätetür für längere Zeit geöffnet bleibt. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste „Beleuchtung“.
	An der Geräteleuchte haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Garprogramme ist ein Signalton zu hören, mit dem der Benutzer beim Auftauen zum Wenden der Speisen auffordert wird.	Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf. Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf, um den Vorgang 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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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.
Wasser tritt 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.
Dampf entweicht aus der Gerätetür.	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.
Es ist noch Wasser im Gerät.	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 des Geräts kann an den Heizelementen Rauch entstehen. An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt. Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill. Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach 2- bis 3-maliger Verwendung des Geräts nicht mehr auftreten. Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen. Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill. Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.

Problembhebung

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Gerät		
Das Gerät erhitzt nicht.	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung des Geräts kann an den Heizelementen Rauch entstehen. An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach 2- bis 3-maliger Verwendung des Geräts nicht mehr auftreten. 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 Geschirrtelle verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Aus dem Gerät 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 das Gerät und starten Sie den Betrieb.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Garergebnisse des Geräts sind unzureichend.	Die Tür des Geräts wird im Betrieb häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Tür nicht häufig, es sei denn, Sie kochen etwas, das gewendet werden muss. 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 des Geräts programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen des Geräts 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 des Geräts zurück oder verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr mit flachem Boden.

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
Maximale Leistung		2850 W
Grill		2550 W
Heißluft		2500 W
Dampf		2850 W
Kühlungsverfahren		Motor des Kühlventilators
Abmessungen (B x H x T)		595 x 456 x 570 mm
Eingebaut		560 x 446 x 549 mm
Fassungsvermögen		50 Liter
Gewicht		33,4 Kg
Verpackungsgewicht		41,1 Kg

* Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <G>.

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.	
C-F0	Der Dampfsensor ist kurzgeschlossen. Keine Kommunikation zwischen Haupt- und Unter-MICOM.	
C-F1	Tritt nur auf, wenn das Lesen und Schreiben beim EEPROM nicht funktioniert.	Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und schalten Sie es dann wieder ein.
C-d4	Störung am Motor der automatischen Gerätertür.	
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)	Schalten Sie das Gerät aus und versuchen Sie es erneut.
C-F2	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.

Anhang

Produktdatenblatt

SAMSUNG		SAMSUNG
Modellidentifikation		NQ5B7993A**
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI _{avity})		80,3
Energieeffizienzklasse je Garraum		A+
Energieverbrauch (Elektrizität), der erforderlich ist, um eine standardisierte Befüllung in einem Garraum eines elektrisch beheizten Backofens während eines Zyklus im Modus „Umluft“ pro Garraum zu erwärmen (elektrische Endenergie) (EC _{electric cavity})		-
Energieverbrauch, der erforderlich ist, um eine standardisierte Befüllung in einem Garraum eines elektrisch beheizten Backofens während eines Zyklus im Modus „Heißluft“ pro Garraum zu erwärmen (elektrische Endenergie) (EC _{electric cavity})		0,61 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume		1
Wärmequelle pro Garraum (Strom oder Gas)		Strom
Volumen pro Garraum (l)		50 l
Backofentyp		Eingebaut
Masse des Geräts (kg)		33,4 kg
Gesamtleistungsaufnahme im Standby (W) (Alle Netzwerkanschlüsse sind „Ein“)		1,9 W
Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min)		20 Min.
WLAN	Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand	1,9 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min)	20 Min.
Aus-Zustand	Leistungsaufnahme	0,5 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min)	30 Min.

Die Daten wurden gemäß der Norm EN 60350-1, EN 50564, den Verordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 der Kommission sowie der Verordnung (EC) Nr. 1275/2008 ermittelt.

Tipps zum Energiesparen

- Während des Garvorgangs sollte die Backofentür geschlossen bleiben, außer zum Wenden der Speisen.
- Öffnen Sie die Geräterür während des Garvorgangs nicht häufig, um die Temperatur im Backofen zu halten und Energie zu sparen.
- Wenn die Garzeit mehr als 30 Minuten beträgt, kann der Backofen 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausgeschaltet werden, um Energie zu sparen. Die Restwärme beendet den Garprozess.
- Planen Sie die Nutzung des Backofens so, dass Sie den Backofen nicht zwischen den einzelnen Gängen ausschalten, um Energie zu sparen und die Zeit für das Wiederaufheizen des Backofens zu verkürzen.
- Garen Sie nach Möglichkeit mehr als eine Speise auf einmal.



HINWEIS

Hiermit erklärt Samsung, dass diese Funkausrüstung der Richtlinie 2014/53/EU und den entsprechenden gesetzlichen Bestimmungen im Vereinigten Königreich entspricht. Der vollständige Wortlaut der EU-Konformitätserklärung und der entsprechenden Konformitätserklärung für das Vereinigte Königreich steht unter folgender Internetadresse zur Verfügung: Die offizielle Konformitätserklärung finden Sie unter <http://www.samsung.com>. Wechseln Sie zu „Support > Search Product Support“, und geben Sie den Modellnamen ein.



VORSICHT

Die 5-GHz-WLAN-Funktion dieses Geräts darf in allen EU-Ländern und in Großbritannien lediglich in Innenräumen betrieben werden.

Frequenzbereich	Leistung des Senders (max.)
2400-2484 MHz	20 dBm
5150-5250 MHz	23 dBm
5250-5350 MHz	23 dBm
5470-5725 MHz	23 dBm

WLAN

Open Source-Erklärung

Die in diesem Produkt verwendete Software enthält Open Source-Code. Sie können den kompletten zugehörigen Quellcode für einen Zeitraum von drei Jahren nach der letzten Auslieferung dieses Produkts erhalten, indem Sie unser Support-Team über <http://opensource.samsung.com> kontaktieren (bitte benutzen Sie das Menü „Anfrage“).

Es ist auch möglich, den vollständigen entsprechenden Quellcode auf einem physischen Datenträger wie einer CD-ROM zu erhalten; dafür fällt eine Mindestgebühr an.

Unter der URL http://opensource.samsung.com/opensource/Common_R18_TZ4_0/seq/0 finden Sie die Open Source-Lizenzinformationen in Bezug auf dieses Produkt. Dieses Angebot gilt für alle, die diese Informationen erhalten haben.



SAMSUNG

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 UNTER	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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01432A-00