

# Einbaubackofen

---

## Benutzer- und Installationshandbuch

NV70K2340RS / NV70K2340RB

---



**SAMSUNG**

# Inhalt

## Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung 3

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet: 3

## Sicherheitshinweise 3

Wichtige Hinweise zur Sicherheit 3

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott) 6

Automatische Energiesparfunktion 6

## Aufstellen des Geräts 6

Lieferumfang 6

Netzanschluss 7

Einbau in einen Küchenschrank 8

## Vor der ersten Verwendung 9

Anfangseinstellungen 9

Gerüche in Neugeräten 9

Zubehör 10

## Bedienung 11

Bedienfeld 11

Häufig genutzte Einstellungen 11

Betriebsart 15

Automatikprogramme 16

Dampfreinigung 17

Timer 17

Ton ein/aus 17

## Verwendung 18

Manuelles Garen 18

Automatikprogramme 22

Testgerichte 24

## Pflege 25

Reinigen 25

Ersetzen von Teilen 27

## Fehlerbehebung 28

Problembeschreibungen 28

Informationscodes 30

## Anhang 30

Produktdatenblatt 30

## Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

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

### In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

#### **WARNUNG**

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

#### **VORSICHT**

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

#### **HINWEIS**

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

## Sicherheitshinweise

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

### Wichtige Hinweise zur Sicherheit

#### **WARNUNG**

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

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

Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem zugelassenen Servicebetrieb erhältlich ist. (Nur Modelle mit fest installiertem Netzanschluss) Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. (Nur Modelle mit Netzkabel)

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



## Sicherheitshinweise

Zur Befestigung dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

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

**Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.**

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

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

Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen Kerntemperaturfühler. (Nur Modelle mit Kerntemperaturfühler)

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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.

Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.

Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

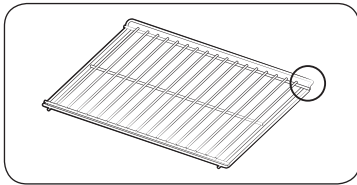
Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit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

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können die Außenflächen sehr heiß werden. Die Gerätetür und die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte dürfen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.





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

### **⚠ VORSICHT**

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es während des Transports beschädigt wurde.

Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Versuchen Sie im Fall eines Problems oder Schadens am Gerät nicht, es zu benutzen.

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden.

Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können zu erheblichen Risiken für Sie selbst sowie für 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 nicht das Gerät berühren.

Das Gerät wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder eine zugelassene Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder Reinigungsarbeiten ausgeschaltet werden.

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

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

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

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

Während des Betriebs werden die inneren Oberflächen des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Geräts, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.

Lagern Sie kein entflammendes Material im Gerät.

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

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

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

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden. Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.

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

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

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

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

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

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

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.

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

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

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

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

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



## Sicherheitshinweise

### Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

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

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

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

### Automatische Energiesparfunktion

- Wenn über einen bestimmten Zeitraum hinweg während des Betriebs keine Eingabe durch den Benutzer erfolgt ist, wird der Betrieb unterbrochen, und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Beleuchtung: Sie können die Beleuchtung im Garraum während des Garvorgangs durch Drücken der Taste für die Beleuchtung ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs deaktiviert.

## Aufstellen des Geräts

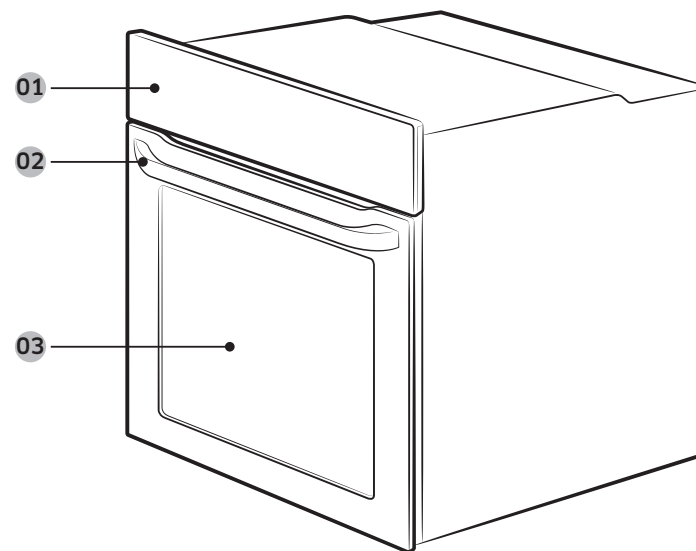
### ⚠️ WARNUNG

Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal installiert werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die vor Ort geltenden Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

### 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 Griff der Gerätetür

03 Gerätetür



## Zubehör

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



Gitterrost



Gitterrosteinsatz \*



Backblech \*



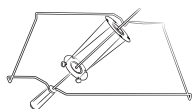
Universalblech \*



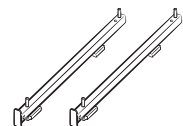
Extra tiefes Blech \*



Drehspieß \*



Dreh- und Schaschlikspieß \*

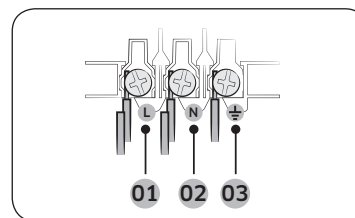


Ausziehbare Schienen \*

### HINWEIS

Die mit einem Sternchen (\*) gekennzeichneten Zubehöerteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

## Netzanschluss




- 01 BRAUN oder SCHWARZ
- 02 BLAU oder WEIß
- 03 GELBGRÜN

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Wenn auf Grund von Beschränkungen hinsichtlich der zulässigen Stromstärke keine Schuko-Steckdose verwendet werden darf, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) verwendet werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Verwenden Sie ein ausreichend langes Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; min. 1,5 bis 2,5 mm<sup>2</sup>), das den Anforderungen der Spezifikation entspricht.

| Nennstrom (A) | Mindestquerschnitt  |
|---------------|---------------------|
| 10 < A ≤ 16   | 1,5 mm <sup>2</sup> |
| 16 < A ≤ 25   | 2,5 mm <sup>2</sup> |

Die entsprechenden Daten sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.

Öffnen Sie die hintere Verkleidung des Geräts mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme. Schließen Sie dann die einzelnen Leiter an die entsprechenden Anschlussklemmen an.

Die Anschlussklemme () ist für den Erdungsleiter vorgesehen. Schließen Sie zuerst den gelbgrünen Leiter (Erdungsleiter) an. Dieser sollte länger sein als die anderen Leiter. Wenn Sie eine Schuko-Steckdose verwenden, muss diese auch nach Installation des Geräts zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

### WARNUNG

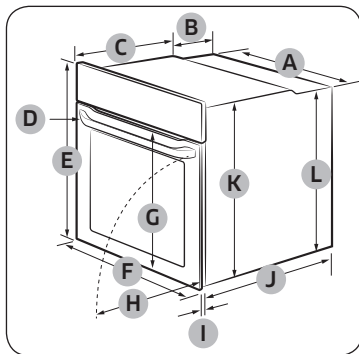
Treten Sie bei der Installation nicht auf die Kabel, und verlegen Sie sie in ausreichendem Abstand zu wärmeerzeugenden Teilen des Geräts.

# Aufstellen des Geräts

## Einbau in einen Küchenschrank

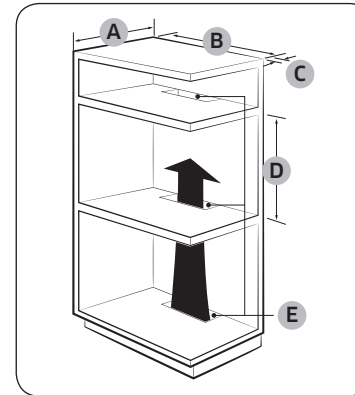
Wenn das Gerät in einen Einbauschränk eingesetzt wird, müssen alle Kunststoffoberflächen und Klebestellen bis mindestens 90 °C und angrenzende Möbelstücke bis mindestens 75 °C hitzefest sein. Samsung übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund der durch das Gerät abgegebenen Wärme. Stellen Sie das Gerät an einem Ort mit ausreichender Belüftung auf. Lassen Sie für eine optimale Belüftung zwischen dem unteren Boden des Schrankes und der Rückseite eine Öffnung von etwa 50 mm frei. Wenn Sie das Gerät unter einem Kochfeld installieren, befolgen Sie die Einbauanweisungen für das Kochfeld.

### Erforderliche Abmessungen für den Einbau



Gerät (mm)

|   |         |   |          |
|---|---------|---|----------|
| A | 560     | G | max. 506 |
| B | 175     | H | max. 494 |
| C | 370     | I | 21       |
| D | max. 50 | J | 545      |
| E | 595     | K | 572      |
| F | 595     | L | 550      |

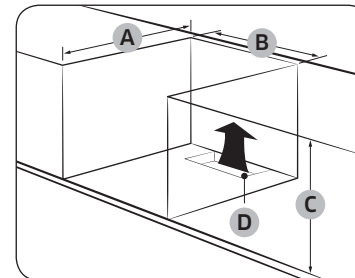


Einbauschränk (mm)

|   |                     |
|---|---------------------|
| A | min. 550            |
| B | min. 560            |
| C | min. 50             |
| D | min. 590 - max. 600 |
| E | min. 460 x min. 50  |

### HINWEIS

Der Einbauschränk muss über Lüftungsöffnungen (E) verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.



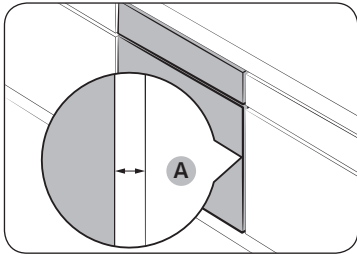
Unterbaustränk (mm)

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

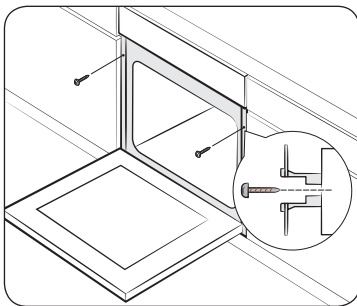
### HINWEIS

Der Einbauschränk muss über Lüftungsöffnungen (D) verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.

## Einbauen des Geräts



Halten Sie zu beiden Seiten des Geräts einen Abstand (A) von mindestens 5 mm zu den Seitenwänden des Schrankes ein.



Schieben Sie das Gerät in den Schrank, und befestigen Sie es zu beiden Seiten mit Hilfe von 2 Schrauben.

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.

### **⚠️ WARNUNG**

Eine ausreichende Belüftung ist die Voraussetzung für die ordnungsgemäße Funktionsweise des Geräts. Verdecken Sie keinesfalls die Lüftungsöffnungen.

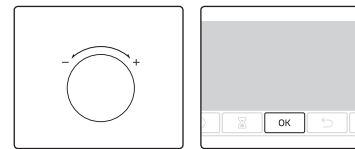
### **📄 HINWEIS**

Das tatsächliche Aussehen des Geräts kann je nach Modell variieren.

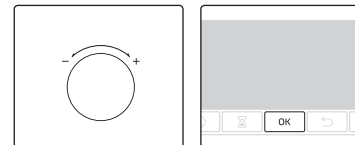
## Vor der ersten Verwendung

### Anfangseinstellungen

Wenn Sie das Gerät erstmalig einschalten, wird als Zeit der Standardwert „12:00“ auf dem Display angezeigt, und das Anzeigeelement für die Stunden („12“) blinkt. Gehen Sie wie folgt vor, um die richtige Uhrzeit einzustellen.



1. Stellen Sie mit dem Funktionswähler (rechtes Drehrad) zunächst den Wert für das blinkende Anzeigeelement (Stunden) ein, und drücken Sie anschließend auf **OK**, um mit dem Anzeigeelement für die Minuten fortzufahren.



2. Stellen Sie mit dem Funktionswähler an dem nun blinkenden Anzeigeelement die Minuten ein, und drücken Sie anschließend auf **OK**.



- Wenn Sie die eingestellte Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, halten Sie die Taste ⌚ 3 Sekunden lang gedrückt und befolgen Sie die obigen Schritte.

### Gerüche in Neugeräten

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts den Garraum, um die Gerüche des Neugeräts zu entfernen.

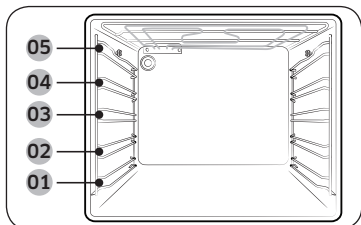
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts.
2. Betreiben Sie das Gerät eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft oder Ober-/Unterhitze. Auf diese Weise werden sämtliche Produktionsrückstände im Gerät verbrannt.
3. Schalten Sie das Gerät anschließend aus.



# Vor der ersten Verwendung

## Zubehör

Reinigen Sie die Zubehörteile gründlich mit warmem Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch, bevor Sie sie zum ersten Mal verwenden.



- 01 Einschubhöhe 1    02 Einschubhöhe 2
- 03 Einschubhöhe 3    04 Einschubhöhe 4
- 05 Einschubhöhe 5

- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Halten Sie zwischen dem Boden des Garraums und dem zu unterst eingesetzten Zubehörteil sowie zwischen allen eingesetzten Zubehörteilen einen Abstand von mindestens 1 cm ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Die Zubehörteile können sich unter Hitze verformen. Wenn sie abkühlen, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder ein. Ihre Leistung oder Funktionsweise wird dadurch nicht beeinträchtigt.

## Grundlegende Verwendungshinweise

Machen Sie sich vor Gebrauch mit den jeweiligen Zubehörteilen vertraut, damit Sie sie später leichter verwenden können.

|                      |  |
|----------------------|--|
| Gitterrost           | Der Gitterrost ist zum Grillen und Braten geeignet. Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Stopper) nach vorne in den Garraum ein.  |
| Gitterrosteinsatz *  | Wenn Sie den Gitterrosteinsatz in Verbindung mit dem Blech verwenden, verhindern Sie, dass bei der Zubereitung entstehende Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen.   |
| Backblech *          | Das Backblech (Tiefe: 20 mm) wird zum Backen von Kuchen, Plätzchen und anderem Gebäck verwendet. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.   |
| Universalblech *     | Das Universalblech (Tiefe: 30 mm) wird zum Garen und Braten verwendet. Verwenden Sie es zusammen mit dem Gitterrosteinsatz, um zu verhindern, dass bei der Zubereitung entstehende Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist. |
| Extra tiefes Blech * | Das extra tiefe Backblech (Tiefe: 50 mm) kann zum Braten mit oder ohne Gitterrosteinsatz verwendet werden. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.   |

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Drehspieß *                 | Der Drehspieß kann zum Grillen von Lebensmitteln wie beispielsweise Hühnchen eingesetzt werden. Verwenden Sie den Drehspieß ausschließlich im Einfachbetrieb in Einschubhöhe 3, wo sich auch die Aussparung für die Spießhalterung befindet. Schrauben Sie den Handgriff des Spießes ab, bevor Sie den Spieß zum Grillen verwenden.   |
| Dreh- und Schaschlikspieß * | Schieben Sie ein Blech in Einschubhöhe 1 oder stellen Sie es bei sehr großen Fleischportionen auf den Boden des Garraums, um während des Garvorgangs herabtropfende Flüssigkeit aufzufangen. Wir empfehlen, das Zubehör für den Spieß nur für Fleisch bis maximal 1,5 kg zu verwenden. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schieben Sie das Fleisch auf den Spieß. Das Fleisch lässt sich leichter auf den Spieß schieben, wenn zuvor der Handgriff an das stumpfe Ende des Spießes angeschraubt wurde.</li> <li>2. Umgeben Sie das Fleisch mit vorgekochten Kartoffeln und Gemüse.</li> <li>3. Schieben Sie die Halterung so in den mittleren Einschub, dass das „V“-förmige Teil nach vorn weist. Legen Sie den Spieß so in der Halterung ab, dass das spitze Ende zur Rückseite weist, und schieben Sie ihn vorsichtig nach hinten, bis die Spitze des Spießes in den Drehmechanismus an der Rückwand des Garraums eingesteckt ist. Das stumpfe Ende des Spießes muss in der „V“-förmigen Mulde aufliegen. (Der Spieß besitzt zwei Ösen. Diese befinden sich in der Nähe der Gerätetür, damit der Spieß nicht nach vorn rutschen kann. Die Ösen dienen zugleich als Halterung für den Handgriff.)</li> <li>4. Entfernen Sie den Handgriff, bevor der Garvorgang gestartet wird.</li> <li>5. Schrauben Sie den Handgriff nach dem Garen wieder fest, damit Sie den Spieß aus der Halterung entnehmen können.</li> </ol> <p><b>⚠️ WARNUNG</b><br/>Vergewissern Sie sich, dass der Handgriff des Drehspießes richtig sitzt. Verwenden Sie den Drehspieß mit Vorsicht. Die Gabeln und Stifte sind scharf und spitz. Sie können sich also verletzen!<br/>Um Verbrennungen zu verhindern, müssen Sie beim Entfernen des Drehspießes Handschuhe tragen.</p> |
| Ausziehbare Schienen *      | Sie können ein Blech wie folgt auf den Auflageflächen der ausziehbaren Schienen in den Garraum schieben: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ziehen Sie die ausziehbaren Schienen vollständig nach vorne.</li> <li>2. Legen Sie das Blech auf die Auflageflächen der Schienen, und schieben Sie es in den Garraum.</li> <li>3. Schließen Sie die Gerätetür.</li> </ol>  |

## HINWEIS

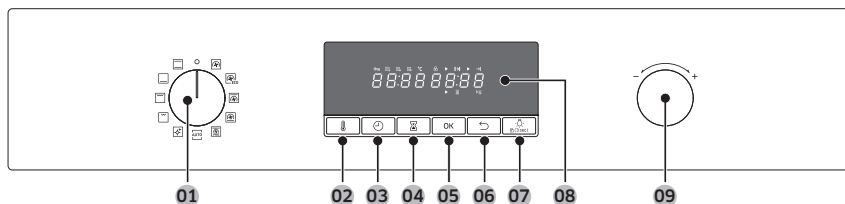
Die mit einem Sternchen (\*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.



# Bedienung

## Bedienfeld

Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen erhältlich. Änderungen am tatsächlichen Aussehen des Geräts zum Zweck der Qualitätsverbesserung vorbehalten.



|    |   |  |
|----|---|--|
| 01 | Moduswähler                             | Hiermit können Sie die Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.   |
| 02 | Temperatur                              | Hiermit stellen Sie die Gartemperatur ein.   |
| 03 | Garzeit                                 | Hiermit stellen Sie die Garzeit ein.   |
| 04 | Timer                                   | Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.  |
| 05 | OK                                      | Hiermit bestätigen Sie zuvor programmierte Einstellungen.  |
| 06 | Zurück                                  | Hiermit setzen Sie Ihre aktuellen Einstellungen zurück und kehren zum Hauptbildschirm zurück.  |
| 07 | Garraumbeleuchtung<br>(Kindersicherung) | Durch Drücken dieser Taste wird die Beleuchtung im Garraum ein- bzw. ausgeschaltet.<br>Die Garraumbeleuchtung wird automatisch eingeschaltet, sobald das Gerät gestartet wird. Sie wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit ohne Benutzereingabe automatisch wieder ausgeschaltet.<br><b>Kindersicherung:</b> Durch Drücken dieser Taste können Sie zur Vermeidung von Unfällen die Kindersicherung aktivieren und somit alle Bedienelemente sperren. Sie können die Funktion jedoch durch Drehen am Moduswähler deaktivieren. Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren, und erneut 3 Sekunden lang, um das Bedienfeld wieder freizugeben. |
| 08 | Display                                 | Hier werden die jeweils ausgewählten Betriebsarten und Einstellungen angezeigt.  |

## 09 Funktionswähler

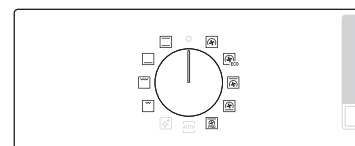
Mit dem Funktionswähler können Sie:

- die Garzeit oder -temperatur einstellen.
- Menüeinträge in den folgenden Untermenüs auswählen: Reinigung, Automatikprogramme, Sonderfunktionen, Grill.
- bei den Automatikprogrammen die Portionsgrößen auswählen.

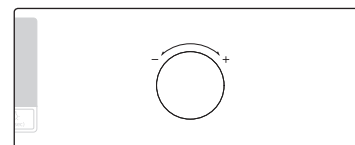
## Häufig genutzte Einstellungen

In allen Betriebsarten muss die Standardtemperatur und/oder -garzeit häufig geändert werden. Im Folgenden wird beschrieben, wie Sie die Temperatur und/oder die Garzeit für die ausgewählte Betriebsart nach Ihren Bedürfnissen einstellen können.

### Temperatur



1. Wählen Sie mit Hilfe des Moduswählers eine Betriebsart oder Funktion aus. Im Display erscheint die Standardtemperatur für die jeweilige Auswahl.



2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Temperatur ein.



3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

### HINWEIS

Wenn Sie nicht innerhalb von einigen Sekunden weitere Einstellungen vornehmen, startet das Gerät automatisch den Garvorgang unter Verwendung der Standardeinstellungen. Drücken Sie zum Ändern der eingestellten Temperatur die Taste und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.

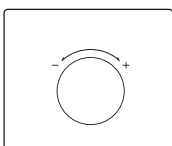
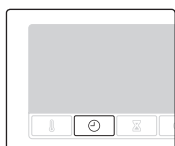



# Bedienung

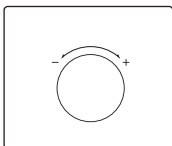
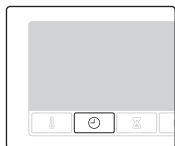
## Garzeit




1. Wählen Sie mit Hilfe des Moduswählers eine Betriebsart oder Funktion aus.



2. Drücken Sie die Taste , und stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers eine Garzeit ein. Sie können die Zeit auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.




3. Optional können Sie als Endzeit für Ihren Garvorgang einen bestimmten Zeitpunkt in der Zukunft einstellen. Drücken Sie die Taste , und stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers eine Endzeit ein. Weitere Informationen finden Sie unter **Programmende**.

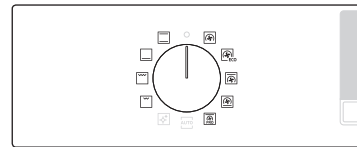


4. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

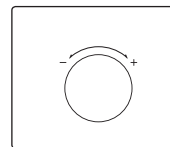
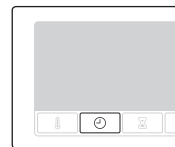
### HINWEIS

- Sie müssen die Garzeit nicht einstellen. Das Gerät startet den Garvorgang auch dann mit der eingestellten Zeit, wenn keine Zeit angegeben wurde. In diesem Fall müssen Sie das Gerät bei Abschluss des Garvorgangs manuell ausschalten.
- Drücken Sie zum Ändern der eingestellten Garzeit die Taste  und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.

## Endzeit



1. Wählen Sie mit Hilfe des Moduswählers eine Betriebsart oder Funktion aus.




2. Drücken Sie die Taste  zwei Mal, und stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers eine Endzeit ein.



3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

### HINWEIS

- Sie müssen die Endzeit nicht einstellen. Das Gerät startet den Garvorgang auch dann mit der eingestellten Zeit, wenn keine Zeit angegeben wurde. In diesem Fall müssen Sie das Gerät bei Abschluss des Garvorgangs manuell ausschalten.
- Drücken Sie zum Ändern der Endzeit zweimal die Taste  und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.



## Programmende

Die Funktion „Programmende“ erleichtert Ihnen das Garen und Backen.

### 1. Fall:

Sie möchten um 14:00 Uhr ein Gericht zubereiten, das eine Stunde gegart werden muss und um 18:00 Uhr fertig sein soll. Stellen Sie zum Aktivieren der Funktion „Programmende“ die unter „Fertig um“ angezeigte Zeit auf „18:00“ Uhr ein. Das Gerät startet um 17:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 18:00 Uhr beendet ist.

Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Uhr Garzeit einstellen: 1 Stunde Endzeit einstellen: 18:00 Uhr

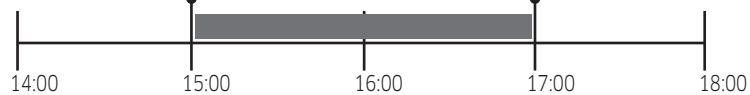
Das Gerät startet um 17:00 Uhr den Garvorgang, damit er um 18:00 Uhr automatisch endet.



### 2. Fall:

Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Uhr Garzeit einstellen: 2 Stunden Endzeit einstellen: 17:00 Uhr

Das Gerät startet um 15:00 Uhr den Garvorgang, damit er um 17:00 Uhr automatisch endet.



## ⚠ VORSICHT

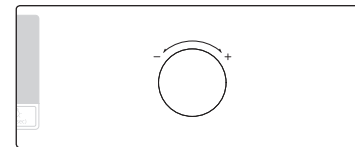
- Die Programmendefunktion steht bei Doppelgarraumbetrieb nicht zur Verfügung.
- Bewahren Sie bereits gegarte Speise nicht über einen längeren Zeitraum im Garraum auf. Die Speisen könnten verderben.


## Zurücksetzen der Garzeit

Sie können die Garzeit zurücksetzen. Dies ist nützlich, wenn Sie einen Garvorgang vor dem geplanten Ende manuell unterbrechen möchten.



1. Drücken Sie während eines Garvorgangs die Taste , um die verbleibende Garzeit anzuzeigen.



2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Garzeit auf „00:00“ ein. Alternativ können Sie auch die Taste  drücken.



3. Drücken Sie auf **OK**. Das Gerät setzt den Garvorgang mit der zuvor eingestellten Temperatur, jedoch ohne vorgegebene Garzeit fort.

## 📖 HINWEIS

Wenn Sie die Garzeit storniert haben, müssen Sie den Vorgang manuell abbrechen, sobald die gewünschten Garergebnisse erreicht sind.

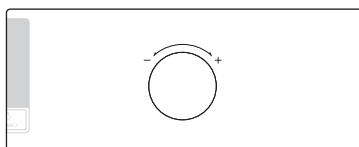
# Bedienung


## Zurücksetzen der Endzeit

Sie können die Endzeit zurücksetzen. Dies ist nützlich, wenn Sie einen Garvorgang vor dem geplanten Ende manuell unterbrechen möchten.



1. Drücken Sie die Taste  zwei Mal, während das Gerät gart.



2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Endzeit die aktuelle Uhrzeit ein. Alternativ können Sie auch die Taste  drücken.



3. Drücken Sie auf **OK**. Das Gerät setzt den Garvorgang mit der zuvor eingestellten Temperatur, jedoch ohne vorgegebene Garzeit fort.

### HINWEIS

Wenn Sie die Endzeit storniert haben, müssen Sie den Vorgang manuell abbrechen, sobald die gewünschten Garergebnisse erreicht sind.

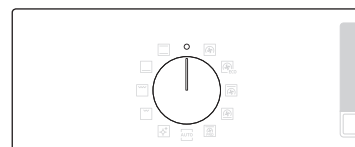
## Unterbrechen des Garvorgangs




1. Drücken Sie, während das Gerät in Betrieb ist, die Taste .



2. Drücken Sie auf **OK**, um den Garvorgang abzubrechen.

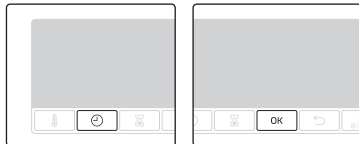


3. Alternativ können Sie auch einfach den Moduswähler auf die Position  stellen.

## Betriebsart




1. Wählen Sie mit Hilfe des Moduswählers eine Betriebsart oder Funktion aus.



2. Stellen Sie je nach Bedarf die Garzeit und/oder -temperatur ein.  
Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt „Häufig genutzte Einstellungen“.








Das Gerät zeigt das Symbol  und heizt vor, bis der Garraum die eingestellte Zieltemperatur erreicht. Es wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen, sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben.






### HINWEIS

Sie können die Garzeit und/oder -temperatur während des Betriebs ändern.

## Betriebsarten

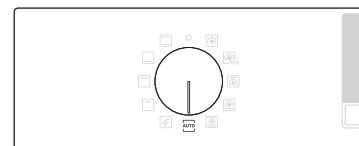
| Betriebsart   | Temperaturbereich (°C)   | Empfohlene Temperatur (°C) |
|---|--|----------------------------|
|  Convection (Heißluft)   | 30-250   | 170                        |
|   | Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.   |                            |
|  Öko-Heißluft            | 30-250   | 170                        |
|   | Bei Auswahl von „Öko-Heißluft“ kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Zwar verlängert sich bei dieser Betriebsart geringfügig die Garzeit, die Garergebnisse werden dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Beachten Sie, dass bei dieser Betriebsart kein Vorheizen erforderlich ist.<br><br> <b>HINWEIS</b><br>Die Betriebsart „Öko-Heißluft“ wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN60350-1 herangezogen. |                            |
|  Oberhitze + Heißluft    | 40-250   | 190                        |
|   | Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Gerichten, bei denen eine knusprige Kruste erwünscht ist (z. B. Fleisch oder Lasagne).   |                            |
|  Unterhitze + Heißluft | 40-250   | 190                        |
|   | Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Pizza, Brot oder Kuchen.  |                            |

# Bedienung

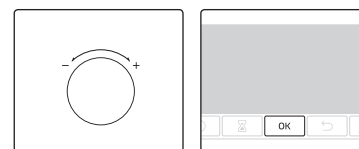
| Betriebsart   | Temperaturbereich (°C)   | Empfohlene Temperatur (°C) |
|---|--|----------------------------|
|  Bratautomatik   | 80-200   | 160                        |
|   | Bei Auswahl von „Bratautomatik“ wird automatisch ein Vorheizzyklus gestartet und fortgesetzt, bis im Garraum eine Temperatur von 220 °C erreicht ist. Danach werden das obere Heizelement und der Heißluftventilator eingeschaltet, um zum Beispiel Fleisch scharf anzubraten. Nach dem Anbraten wird das Fleisch bei Niedertemperatur fertig gegart. Diese Betriebsart eignet sich für Rind, Geflügel oder Fisch. |                            |
|  Ober-/Unterhitze  | 30-250   | 200                        |
| Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt. Diese Funktion kann zum normalen Backen und zum Braten der meisten Arten von Gerichten verwendet werden. |  |                            |
|  Unterhitze  | 100-230  | 190                        |
| Die Wärme wird durch das untere Heizelement erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen wie Quiche oder Pizza am Ende des Garvorgangs von unten zu bräunen.  |  |                            |
|  Großer Grill  | 100-250  | 240                        |
|   | Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).  |                            |
|  Öko-Grill   | 100-250  | 240                        |
|   | Die Wärme wird vom Kleinflächengrill erzeugt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von kleineren Gerichten wie z. B. Fisch oder gefülltem Baguette verwendet werden, da diese eine geringere Hitze benötigen.  |                            |

## Automatikprogramme

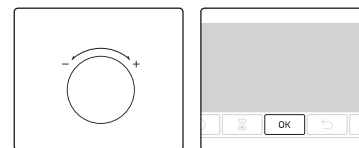
Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 20 Automatikprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Programm und der ausgewählten Portionsgröße automatisch eingestellt.



1. Stellen Sie den Moduswähler auf **AUTO**.



2. Wählen Sie mit Hilfe des Funktionswählers ein Programm aus, und drücken Sie auf **OK**. Im Display wird der verfügbare Gewichtsreich (Portionsgröße) angezeigt.



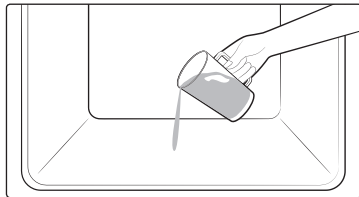
3. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Portionsgröße ein und drücken Sie auf **OK**.

### HINWEIS

- Einige der Elemente in den Automatikprogrammen beinhalten das Vorheizen. Für diese Elemente wird der Fortschritt des Vorheizens angezeigt. Geben Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Garraum, wenn der Signalton erklingt. Drücken Sie dann **Garzeit**, um die Automatikprogramme zu starten.
- Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt zu den Automatikprogrammen in diesem Handbuch.

## Dampfreinigung

Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf. Diese Funktionen sparen Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung entfällt. Die Restzeit wird während dieses Prozesses im Display angezeigt.



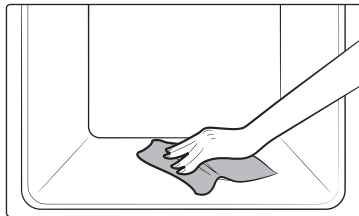
1. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des Garraums, und schließen Sie die Gerätetür.



2. Stellen Sie den Moduswähler auf .



3. Drücken Sie auf **OK**, um den Reinigungsvorgang zu starten. Die Dampfreinigung dauert 26 Minuten.



4. Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch.

### ⚠ WARNUNG

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

### 📖 HINWEIS

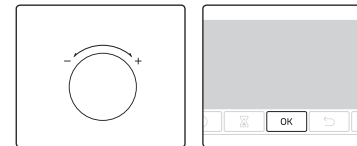
- Wenn der Garraum stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, mit Hilfe eines Reinigungsmittels erst den hartnäckigen Schmutz von Hand zu entfernen und dann die Dampfreinigung zu aktivieren.
- Lassen Sie die Gerätetür nach Abschluss des Reinigungszyklus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

## Timer

Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.





1. Drücken Sie die Taste .



2. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die gewünschte Dauer ein, und drücken Sie dann auf **OK**. Sie können die Zeit auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

## Ton ein/aus



- Zum Ausschalten der Töne halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt.
- Halten Sie zum Einschalten der Signaltöne die Taste  erneut 3 Sekunden lang gedrückt.

# Verwendung

## Manuelles Garen

### ⚠️ WARNUNG vor Acrylamid

Beim Backen von stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffelchips, Pommes frites und Brot kann gesundheitsschädliches Acrylamid entstehen. Es wird empfohlen, solche Speisen bei niedrigen Temperaturen zu garen, um ein Übergaren, Austrocknen oder Verbrennen zu vermeiden.

### 📖 HINWEIS

- Es wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen, sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben.
- Wenn Sie die Betriebsart „Öko-Grill“ verwenden, platzieren Sie die zuzubereitenden Speisen mittig auf dem Backblech.

### Tipps zu den Zubehörteilen

Im Lieferumfang des Geräts sind verschiedene Zubehörteile enthalten. Möglicherweise werden in der folgenden Tabelle mehr Zubehörteile aufgeführt, als im Lieferumfang Ihres Geräts enthalten sind. Wenn Ihnen nicht exakt die Zubehörteile aus den Zubereitungshinweisen zur Verfügung stehen, können Sie auch andere geeignete Zubehörteile verwenden, die Sie bereits besitzen. Dies hat keine Auswirkungen auf die Garergebnisse.

- Backblech und Universalblech sind untereinander austauschbar.
- Wenn Sie ölige/fettige Speisen zubereiten, empfiehlt es sich, ein Backblech unter dem Gitterrost einzusetzen, um herabtropfendes Fett aufzufangen. Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Gitterrosteinsatz enthalten ist, können Sie diesen zusammen mit dem Blech verwenden.
- Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Universalblech, ein extra tiefes Blech oder beides enthalten ist, empfiehlt es sich, bei der Zubereitung fettiger Speisen das tiefere Blech zu verwenden.

## Backen

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Garraum vorzuheizen.

| Gericht                                   | Zubehör                             | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|-------------------------------------|--------------|-------------|-----------------|----------------|
| Biskuit                                   | Gitterrost, Kuchenform (Ø 25-26 cm) | 2            |             | 160-170         | 35-40          |
| Marmorkuchen                              | Gitterrost, Gugelhupfform           | 3            |             | 175-185         | 50-60          |
| Tarte                                     | Gitterrost, Tarteform (Ø 20 cm)     | 3            |             | 190-200         | 50-60          |
| Hefe-Blechkuchen mit Obst und Streuseln   | Universalblech                      | 2            |             | 160-180         | 40-50          |
| Obststreusel                              | Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)  | 3            |             | 170-180         | 25-30          |
| Scones                                    | Universalblech                      | 3            |             | 180-190         | 30-35          |
| Lasagne                                   | Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)  | 3            |             | 190-200         | 25-30          |
| Baisers                                   | Universalblech                      | 3            |             | 80-100          | 100-150        |
| Soufflé                                   | Gitterrost, Soufflé-Förmchen        | 3            |             | 170-180         | 20-25          |
| Hefblechkuchen                            | Universalblech                      | 3            |             | 150-170         | 60-70          |
| Selbstgemachte Pizza (1-1,2 kg)           | Universalblech                      | 2            |             | 190-210         | 10-15          |
| Tiefgefrorener Blätterteigstücke, gefüllt | Universalblech                      | 2            |             | 180-200         | 20-25          |
| Quiche                                    | Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)  | 2            |             | 180-190         | 25-35          |

| Gericht                 | Zubehör                          | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|-------------------------|----------------------------------|--------------|-------------|-----------------|----------------|
| Gedeckter Apfelkuchen   | Gitterrost, Kuchenform (Ø 20 cm) | 2            |             | 160-170         | 65-75          |
| Pizza aus dem Kühlregal | Universalblech                   | 3            |             | 180-200         | 5-10           |

### Braten

| Gericht                              | Zubehör                     | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|--------------------------------------|-----------------------------|--------------|-------------|-----------------|----------------|
| <b>Fleisch (Rind/Schwein/Lamm)</b>   |                             |              |             |                 |                |
| Lendenbraten vom Rind (1 kg)         | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1       |             | 160-180         | 50-70          |
| Kalbsbraten (1,5 kg)                 | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1       |             | 160-180         | 90-120         |
| Schweinebraten (1 kg)                | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1       |             | 200-210         | 50-60          |
| Schweinenackenbraten (1 kg)          | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1       |             | 160-180         | 100-120        |
| Lammkeule (1 kg)                     | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1       |             | 170-180         | 100-120        |
| <b>Geflügel (Huhn/Ente/Truthahn)</b> |                             |              |             |                 |                |
| Brathähnchen (1,2 kg)*               | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1       |             | 205             | 80-100         |
| Hähnchenteile                        | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1       |             | 200-220         | 25-35          |
| Entenbrust                           | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1       |             | 180-200         | 20-30          |
| Ganze Pute, klein (5 kg)             | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1       |             | 180-200         | 120-150        |

| Gericht                           | Zubehör                     | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|-----------------------------------|-----------------------------|--------------|-------------|-----------------|----------------|
| <b>Vegetarische Gerichte</b>      |                             |              |             |                 |                |
| Gemüse (0,5 kg)                   | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1       |             | 220-230         | 15-20          |
| Halbierte Ofenkartoffeln (0,5 kg) | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1       |             | 200             | 45-50          |
| <b>Fisch</b>                      |                             |              |             |                 |                |
| Fischfilet, gebacken              | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1       |             | 200-230         | 10-15          |
| Bratfisch                         | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1       |             | 180-200         | 30-40          |

\* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

# Verwendung

## Grillen

Es wird empfohlen, den Garraum mit dem Großflächengrill vorzuheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

| Gericht               | Zubehör                     | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|-----------------------|-----------------------------|--------------|-------------|-----------------|----------------|
| <b>Brot</b>           |                             |              |             |                 |                |
| Toast                 | Gitterrost                  | 5            |             | 240-250         | 2-4            |
| Käsetoast             | Universalblech              | 4            |             | 200             | 4-8            |
| <b>Rind</b>           |                             |              |             |                 |                |
| Steak*                | Gitterrost + Universalblech | 4<br>1       |             | 230-250         | 15-20          |
| Burger*               | Gitterrost + Universalblech | 4<br>1       |             | 230-250         | 15-20          |
| <b>Schwein</b>        |                             |              |             |                 |                |
| Schweinekoteletts     | Gitterrost + Universalblech | 4<br>1       |             | 230-250         | 20-25          |
| Bratwurst             | Gitterrost + Universalblech | 4<br>1       |             | 230-250         | 10-15          |
| <b>Geflügel</b>       |                             |              |             |                 |                |
| Hähnchenbrust         | Gitterrost + Universalblech | 4<br>1       |             | 230-240         | 30-35          |
| Hähnchenunterschenkel | Gitterrost + Universalblech | 4<br>1       |             | 230-240         | 25-30          |

\* Nach 2/3 der Garzeit wenden.

## Tiefgefrorene Fertiggerichte

| Gericht                         | Zubehör                     | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---------------------------------|-----------------------------|--------------|-------------|-----------------|----------------|
| Tiefkühlpizza                   | Gitterrost                  | 3            |             | 200-220         | 15-25          |
| Tiefgefrorene Lasagne           | Gitterrost                  | 3            |             | 180-200         | 45-50          |
| Tiefgefrorene Backofen-Pommes   | Universalblech              | 3            |             | 220-225         | 20-25          |
| Tiefgefrorene Kroketten         | Universalblech              | 3            |             | 220-230         | 25-30          |
| Tiefgefrorener Backcamembert    | Gitterrost                  | 3            |             | 190-200         | 10-15          |
| Tiefgefrorene belegte Baguettes | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1       |             | 190-200         | 10-15          |
| Tiefgefrorene Fischstäbchen     | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1       |             | 190-200         | 15-25          |
| Tiefgefrorene Fischburger       | Gitterrost                  | 3            |             | 180-200         | 20-35          |

### Bratautomatik

Bei dieser Betriebsart wird der Garraum zunächst automatisch auf bis zu 220 °C vorgeheizt. Zum Braten des Fleisches werden dann das obere Heizelement und der Heißluftventilator verwendet. Anschließend werden die Speisen bei der zuvor ausgewählten niedrigen Temperatur schonend gegart. Dazu werden das obere und das untere Heizelement eingesetzt. Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch und Fisch.

| Gericht        | Zubehör                        | Einschubhöhe | Temperatur (°C) | Zeit (Stunden) |
|----------------|--------------------------------|--------------|-----------------|----------------|
| Rinderbraten   | Gitterrost +<br>Universalblech | 3<br>1       | 80-100          | 3-4            |
| Schweinebraten | Gitterrost +<br>Universalblech | 3<br>1       | 80-100          | 4-5            |
| Lammbraten     | Gitterrost +<br>Universalblech | 3<br>1       | 80-100          | 3-4            |
| Entenbrust     | Gitterrost +<br>Universalblech | 3<br>1       | 70-90           | 2-3            |

### Öko-Heißluft

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

Sie können die Garzeit und/oder die Temperatur entsprechend Ihren Wünschen erhöhen oder verringern.

| Gericht                     | Zubehör        | Einschubhöhe | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|-----------------------------|----------------|--------------|-----------------|----------------|
| Obststreusel (0,8-1,2 kg)   | Gitterrost     | 2            | 160-180         | 40-60          |
| Backkartoffeln (0,4-0,8 kg) | Universalblech | 2            | 190-200         | 50-70          |

| Gericht                                     | Zubehör                        | Einschubhöhe | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|--------------------------------|--------------|-----------------|----------------|
| Würstchen (0,3-0,5 kg)                      | Gitterrost +<br>Universalblech | 3<br>1       | 160-180         | 15-25          |
| Tiefgefrorene Backofen-Pommes (0,3-0,5 kg)  | Universalblech                 | 3            | 180-200         | 20-30          |
| Tiefgefrorene Kartoffelecken (0,3-0,5 kg)   | Universalblech                 | 3            | 190-210         | 20-30          |
| Fischfilets, gebacken (0,4-0,8 kg)          | Gitterrost +<br>Universalblech | 3<br>1       | 200-220         | 20-30          |
| Knusprige Fischfilets, paniert (0,4-0,8 kg) | Gitterrost +<br>Universalblech | 3<br>1       | 200-220         | 20-30          |
| Rinderlende (0,8-1,2 kg)                    | Gitterrost +<br>Universalblech | 2<br>1       | 180-200         | 50-70          |
| Grillgemüse (0,4-0,6 kg)                    | Universalblech                 | 3            | 200-220         | 20-30          |

# Verwendung

## Automatikprogramme

In der folgenden Tabelle sind 20 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Zudem werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsangaben und Zubereitungsempfehlungen beschrieben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Betriebsart und die Garzeit vorprogrammiert. Die Rezepte für einige der Automatikprogramme können Sie in diesem Handbuch nachlesen. Die Automatikprogramme 1 bis 8 sowie 18 und 19 umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt des Vorheizens wird im Display angezeigt. Geben Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Garraum, wenn der Signalton erklingt. Drücken Sie dann **Garzeit**, um die Automatikprogramme zu starten.

### ⚠️ WARNUNG

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

| Nr. | Gericht               | Gewicht (kg)  | Zubehör    | Einschubhöhe |
|-----|-----------------------|---|------------|--------------|
| A 1 | Kartoffelgratin       | 1,0-1,5   | Gitterrost | 3            |
|     |                       | Gratin aus frischen Kartoffeln in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.                         |            |              |
| A 2 | Gemüsegratin          | 0,8-1,2   | Gitterrost | 3            |
|     |                       | Gratin aus frischem Gemüse in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten, und nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.                             |            |              |
| A 3 | Lasagne               | 1,0-1,5   | Gitterrost | 3            |
|     |                       | Selbstgemachte Lasagne in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.                             |            |              |
| A 4 | Gedeckter Apfelkuchen | 1,2-1,4   | Gitterrost | 2            |
|     |                       | Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 24-26 cm Durchmesser zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen. |            |              |

| Nr.   | Gericht                        | Gewicht (kg)  | Zubehör        | Einschubhöhe |
|---|--------------------------------|---|----------------|--------------|
| A 5   | Quiche Lorraine                | 1,2-1,5   | Gitterrost     | 2            |
|   |                                | Quiche-Teig zubereiten und in eine runde Quiche-Form mit 25 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Füllung hinzugeben und die Form in die Mitte des Rosts stellen. |                |              |
| A 6   | Biskuit                        | 0,5-0,6   | Gitterrost     | 3            |
|   |                                | Den Teig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 26 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.        |                |              |
| A 7   | Marmorkuchen                   | 0,7-0,8   | Gitterrost     | 2            |
|   |                                | Den Teig zubereiten und in eine runde schwarze Gugelhupf- oder Napfkuchenform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.        |                |              |
| A 8   | Holländischer Kastenkuchen     | 0,7-0,8   | Gitterrost     | 2            |
|   |                                | Den Teig zubereiten und in eine 25 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.            |                |              |
| A 9   | Rinderlende                    | 0,9-1,1   | Gitterrost +   | 2            |
|   |                                | 1,1-1,3   | Universalblech | 1            |
| Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen. |                                |   |                |              |
| A 10  | Lammkotelett mit Kräuterkruste | 0,4-0,6   | Gitterrost +   | 4            |
|   |                                | 0,6-0,8   | Universalblech | 1            |
|   |                                | Die Lammkoteletts mit Kräutern und Gewürzen marinieren und auf den Gitterrost legen.  |                |              |

| Nr.  | Gericht       | Gewicht (kg)   | Zubehör        | Einschubhöhe |
|------|---------------|--|----------------|--------------|
| A 11 | Brathähnchen  | 0,9-1,1  | Gitterrost +   | 2            |
|      |               | 1,1-1,3  | Universalblech | 1            |
|      |               | Das Hähnchen waschen und putzen. Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen mit der Brust nach unten auf den Gitterrost legen und bei Erklängen des Signaltons wenden.   |                |              |
| A 12 | Hähnchenbrust | 0,4-0,6  | Gitterrost +   | 4            |
|      |               | 0,6-0,8  | Universalblech | 1            |
|      |               | Die Bruststücke marinieren und auf den Gitterrost legen.   |                |              |
| A 13 | Forelle       | 0,3-0,5  | Gitterrost +   | 4            |
|      |               | 0,5-0,7  | Universalblech | 1            |
|      |               | Die Fische waschen und putzen, und abwechselnd Kopf an Schwanzflosse nebeneinander auf den Gitterrost legen. Innenseite mit Zitronensaft beträufeln, salzen und Kräuter hineinlegen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden. Mit Öl bestreichen und salzen. |                |              |
| A 14 | Lachsfilet    | 0,4-0,6  | Gitterrost +   | 4            |
|      |               | 0,6-0,8  | Universalblech | 1            |
|      |               | Lachsfilets waschen und putzen. Mit der Hautseite nach oben auf den Gitterrost legen.  |                |              |
| A 15 | Grillgemüse   | 0,4-0,6  | Universalblech | 4            |
|      |               | 0,6-0,8  |                |              |
|      |               | Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Kirschtomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen.   |                |              |

| Nr.  | Gericht                       | Gewicht (kg)  | Zubehör        | Einschubhöhe |
|------|-------------------------------|---|----------------|--------------|
| A 16 | Halbierte Ofenkartoffeln      | 0,6-0,8   | Universalblech | 3            |
|      |                               | 0,8-1,0   |                |              |
|      |                               | Große Kartoffeln (je 200 g) längs halbieren. Mit der flachen Seite nach oben auf das Blech legen, mit Olivenöl bestreichen und Kräuter und Gewürze darüber streuen.   |                |              |
| A 17 | Tiefgefrorene Backofen-Pommes | 0,3-0,5   | Universalblech | 3            |
|      |                               | 0,5-0,7   |                |              |
|      |                               | Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Blech verteilen.   |                |              |
| A 18 | Tiefkühlpizza                 | 0,3-0,6   | Gitterrost     | 3            |
|      |                               | 0,6-0,9   |                |              |
|      |                               | Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, den Rost in den Garraum schieben. Die erste Einstellung ist für dünne italienische Pizza geeignet, die zweite für dicke amerikanische Pizza.                        |                |              |
| A 19 | Selbstgemachte Pizza          | 0,8-1,0   | Universalblech | 2            |
|      |                               | 1,0-1,2   |                |              |
|      |                               | Selbstgemachte Pizza mit Hefeteig zubereiten und auf das Blech legen. Die Gewichtsangabe bezieht sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben. |                |              |
| A 20 | Hefeteig gehen lassen         | 0,5-0,6   | Gitterrost     | 2            |
|      |                               | 0,7-0,8   |                |              |
|      |                               | Teig in einer Schüssel zubereiten und mit Frischhaltefolie abdecken. In die Mitte des Rosts stellen. Die erste Einstellung ist für Pizza- und Kuchenteig geeignet, die zweite für Brotteig.   |                |              |

# Verwendung

## Testgerichte

Gemäß EN 60350-1

### 1. Backen

Die Backempfehlungen gehen von einem vorgeheizten Garraum aus. Schieben Sie die Bleche immer so ein, dass die schräge Seite zur Gerätetür weist.

| Gericht               | Zubehör  | Einschubhöhe             | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|-----------------------|--|--------------------------|-------------|-----------------|----------------|
| Kleine Kuchen         | Universalblech   | 3                        |             | 165             | 25-30          |
|                       |  | 2                        |             | 165             | 28-33          |
|                       |  | 1+4                      |             | 155             | 35-40          |
| Mürbeteiggebäck       | Universalblech   | 1+4                      |             | 140             | 28-33          |
| Wasserbiskuit         | Gitterrost + Springform<br>(Dunkel beschichtet,<br>ø 26 cm)                            | 2                        |             | 160             | 35-40          |
|                       |  | 2                        |             | 160             | 35-40          |
|                       |  | 1+4                      |             | 155             | 45-50          |
| Gedeckter Apfelkuchen | Gitterrost + 2 Springformen *<br>(Dunkel beschichtet,<br>ø 20 cm)                      | 1 diagonal<br>angeordnet |             | 160             | 70-80          |
|                       | Universalblech + Gitterrost<br>+ 2 Springformen **<br>(Dunkel beschichtet,<br>ø 20 cm) | 1+3                      |             | 160             | 80-90          |

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

\*\* Bei zwei Kuchen werden die Formen in zwei verschiedenen Einschubhöhen mittig auf die Bleche/Roste gestellt.

### 2. Grillen

Heizen Sie den Garraum 5 Minuten lang mit dem Großflächengrill vor.

| Gericht  | Zubehör   | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.)    |
|--|---|--------------|-------------|-----------------|-------------------|
| Toastbrot                                      | Gitterrost  | 5            |             | max. 250        | 1-2               |
| Beefsteaks aus Rinderhackfleisch*<br>(12 Stk.) | Gitterrost +<br>Universalblech<br>(zum Auffangen von<br>Fett und Flüssigkeit) | 4            |             | max. 250        | 1. Seite<br>18-22 |
|  |   | 1            |             |                 | 2. Seite<br>7-10  |

\* Nach 2/3 der Garzeit wenden.

### 3. Braten

| Gericht          | Zubehör  | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|------------------|--|--------------|-------------|-----------------|----------------|
| Ganzes Hähnchen* | Gitterrost +<br>Universalblech<br>(zum Auffangen von<br>Flüssigkeiten) | 3<br>1       |             | 205             | 80-100         |

\* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

# Pflege

## Reinigen

### ⚠️ WARNUNG

Vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung, dass das Gerät und die verwendeten Zubehörteile vollständig abgekühlt sind.

Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

### Garraum

- Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen der Gerätetür nicht von Hand.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Garraums zu vermeiden, verwenden Sie nur handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen Spezial-Backofenreiniger.

### Außenflächen des Geräts

Verwenden Sie zum Reinigen der äußeren Flächen des Geräts, wie z. B. Gerätetür, Türgriff und Display, ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser, und wischen Sie die Flächen mit einem Blatt Küchenpapier oder einem trockenen Handtuch trocken.

Aufgrund der heißen Luft, die aus dem Garraum entweicht, lagern sich insbesondere um den Handgriff Schmutz und Fett ab. Es wird daher empfohlen, nach jeder Verwendung des Geräts den Handgriff zu reinigen.

### Zubehör

Waschen Sie sämtliche Zubehörteile nach jeder Verwendung, und trocknen Sie sie mit einem Küchenhandtuch ab. Weichen Sie Zubehörteile mit hartnäckigen Verschmutzungen etwa 30 Minuten in warmem Seifenwasser ein, bevor Sie sie waschen.

### Katalytische Emailleoberfläche (nur bestimmte Modelle)

Die entnehmbaren Teile sind mit einer dunkelgrauen katalytischen Emaillebeschichtung versehen. Diese kann beim Garen im Heißluftbetrieb durch die zirkulierende Luft mit Öl und Fett verschmutzt werden. Diese Ablagerungen verbrennen jedoch bei Temperaturen von 200 °C und mehr.

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart „Heißluft“, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein, und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

### 📖 HINWEIS

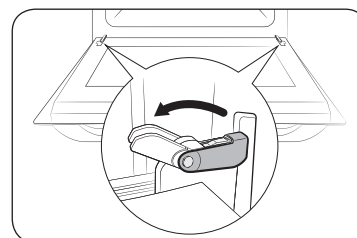
Je nach Modell sind die katalytischen Teile entweder nur an einer oder aber an 3 Seiten beschichtet.

### Ausbau der Gerätetür

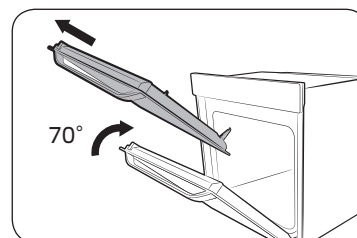
Im Normalfall darf die Gerätetür nicht entfernt werden, sondern nur, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist.

### ⚠️ VORSICHT

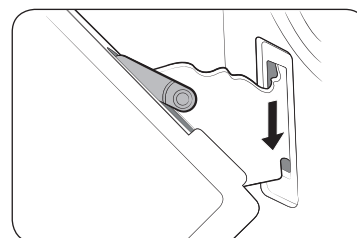
Die Gerätetür ist schwer.



1. Öffnen Sie die Gerätetür, und klappen Sie die Clips an den beiden Scharnieren auf.



2. Schließen Sie die Gerätetür halb (etwa 70°). Fassen Sie die Gerätetür mit beiden Händen in der Mitte, und ziehen Sie sie so weit nach oben, dass die Scharniere herausgenommen werden können.

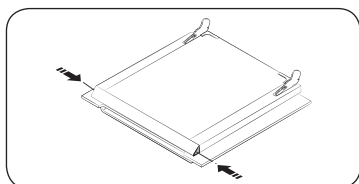


3. Um die Gerätetür nach der Reinigung wieder zu befestigen, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge. Der Clip am Scharnier sollte auf beiden Seiten geschlossen sein.

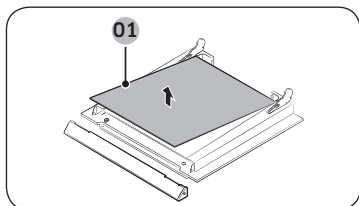
# Pflege

## Ausbau des Glaseinsatzes der Gerätetür

Die Gerätetür verfügt über drei gegen einander angeordnete Glasscheiben. Diese Glasscheiben können zum Reinigen ausgebaut werden.

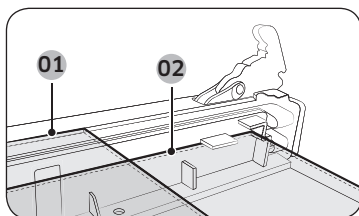


1. Drücken Sie auf die beiden Riegel links und rechts der Gerätetür.



2. Lösen Sie die Abdeckung, und entnehmen Sie Scheibe 1 aus der Gerätetür.

01 Scheibe 1



3. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge, um die Scheiben nach dem Reinigen wieder in die Gerätetür einzusetzen. Überprüfen Sie anhand der Abbildung die richtigen Positionen der Scheiben 1 und 2.

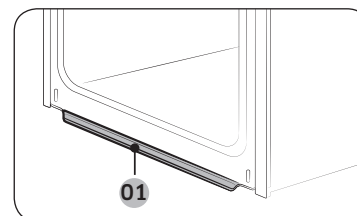
01 Scheibe 1

02 Scheibe 2

### HINWEIS

Achten Sie beim Einbau von Scheibe 1 darauf, dass der Aufdruck in die nachfolgend gezeigte Richtung weist.

## Wasserkollektor



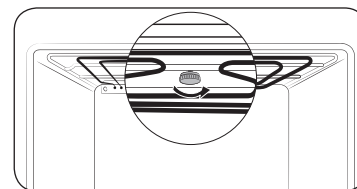
01 Wasserkollektor

Der Wasserkollektor fängt während den Garvorgängen nicht nur überschüssige Feuchtigkeit, sondern auch Speiserückstände auf. Leeren und reinigen Sie den Wasserkollektor in regelmäßigen Abständen.

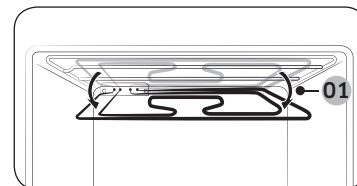
### WARNUNG

Wenn Sie feststellen, dass Wasser aus dem Wasserkollektor läuft, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

## Reinigen der Garraumdecke (je nach Modell)

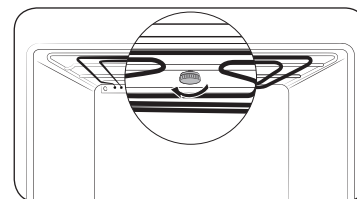


1. Sie können das Heizelement für den Grill absenken. Das ist hilfreich bei der Reinigung der Ofendecke. Entfernen Sie die Mutter. Drehen Sie sie zu diesem Zweck im Uhrzeigersinn, und halten Sie dabei das Heizelement fest.



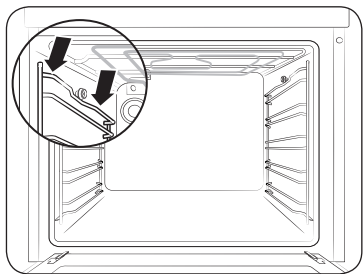
01 Etwa 12°

2. Die nach vorne weisende Seite des Heizelements für den Grill sinkt nach unten, das Heizelement kann jedoch nicht aus dem Garraum entfernt werden. Drücken Sie das Heizelement für den Grill nicht nach unten, da es sich sonst verformen könnte.

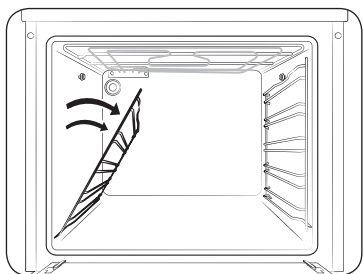


3. Heben Sie das Heizelement nach der Reinigung wieder zurück in seine ursprüngliche Stellung, und ziehen die Mutter im Uhrzeigersinn fest.

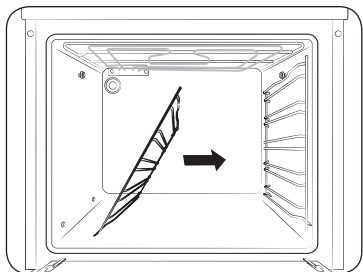
### Befestigen der Seitengitter (je nach Modell)



1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des Seitengitters.



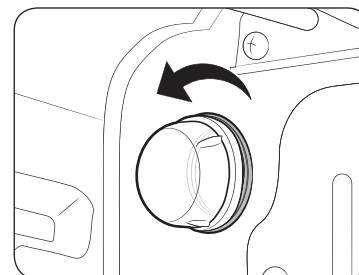
2. Kippen Sie das Seitengitter um etwa 45°.



3. Ziehen Sie das Seitengitter aus den beiden unteren Bohrungen heraus.

### Ersetzen von Teilen

#### Glühlampe



1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ganz heraus.
2. Tauschen Sie die Glühlampe aus.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung anschließend wieder auf die Halterung, indem Sie den obigen Schritt 1 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

#### ⚠ WARNUNG

- Schalten Sie das Gerät vor dem Austausch der Glühlampe aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ausschließlich bis 300 °C hitzebeständige Glühlampen die für 25-40 W bei 220-240 V ausgelegt sind. Zugelassene Glühlampen sind bei dem Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe erhältlich.
- Fassen Sie Halogenlampen ausschließlich mit einem trockenen Tuch an. Andernfalls wird die Lampe durch Fingerabdrücke oder Schweiß verschmutzt, wodurch sich die Lebensdauer verkürzt.

# Fehlerbehebung

## Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

| Problem                                       | Ursache  | Abhilfemaßnahme  |
|---|--|--|
| Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken. | • Haben sich Fremdkörper/-stoffe um die Tasten angesammelt?                            | • Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.  |
|   | • Hat sich außen Feuchtigkeit angesammelt (nur berührungsempfindliche Bedienelemente)? | • Wischen Sie die Feuchtigkeit weg, und versuchen Sie es erneut.       |
|   | • Wurde die Kindersicherung aktiviert?   | • Deaktivieren Sie die Kindersicherung.                                |
| Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.             | • Wurde die Stromversorgung unterbrochen?  | • Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist. |
| Das Gerät startet den Betrieb nicht.          | • Wurde die Stromversorgung unterbrochen?  | • Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist. |
| Der laufende Betrieb wird unterbrochen.       | • Wurde der Netzstecker aus der Steckdose gezogen?                                     | • Stecken Sie den Netzstecker wieder ein.                              |
| Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.      | • Wurde die zulässige Betriebsdauer überschritten?                                     | • Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.            |
|   | • Arbeitet der Kühlungsventilator ordnungsgemäß?                                       | • Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.               |
|   | • Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?                | • Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.      |
|   | • Sind mehrere Geräte an dieselbe Steckdose angeschlossen?                             | • Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.                 |

| Problem   | Ursache  | Abhilfemaßnahme  |
|---|--|--|
| Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.                                | • Wurde die Stromversorgung unterbrochen?  | • Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.   |
| Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.           | • Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?  | • Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.  |
| Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.                       | • Haben Sie zwischen Gerätetür und Garraum Essensreste angesammelt?  | • Reinigen Sie gründlich das Gerät und versuchen Sie erneut, die Gerätetür zu öffnen.  |
| Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht. | • Leuchtet die Lampe zunächst und wird dann ausgeschaltet?   | • Die Garraumbeleuchtung wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Sie können die Beleuchtung wieder einschalten, indem Sie die Taste für die Garraumbeleuchtung drücken. |
|   | • Wird die Lampe im Betrieb durch Zubehörteile oder Speisen verdeckt?  | • Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.  |
| Das Gerät verursacht Stromschläge.                                      | • Ist das Gerät ordnungsgemäß geerdet?   | • Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.  |
|   | • Wird eine Steckdose ohne Schutzleiter verwendet?   |  |
| Aus dem Gerät tritt Wasser aus.   | • In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. | • Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.   |
| Aus einem Spalt in der Gerätetür tritt Dampf aus.                       |  |  |
| Im Gerät bleibt Wasser zurück.  |  |  |

| Problem   | Ursache   | Abhilfemaßnahme  |
|---|---|--|
| Die Helligkeit im Garraum schwankt.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Helligkeit schwankt in Abhängigkeit von der abgegebenen Leistung.</li> </ul>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Schwankungen bei der Leistungsabgabe sind während eines Garvorgangs normal. Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.</li> </ul>   |
| Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Ventilator läuft auch einige Zeit nach Abschluss des Garvorgangs weiter, um den Garraum abzukühlen.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.</li> </ul>   |
| Der Garraum wird nicht erhitzt.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ist die Gerätetür offen?</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu.</li> </ul>   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wurden die falschen Einstellungen gewählt?</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Schlagen Sie im Kapitel zur Bedienung des Geräts nach und stellen Sie das Gerät neu ein.</li> </ul>   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ist die Sicherung im Verteilerkasten durchgebrannt oder hat der Leistungsschutzschalter ausgelöst?</li> </ul>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ersetzen Sie die Sicherungen bzw. setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.</li> </ul>                              |
| Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wird das Gerät zum ersten Mal verwendet?</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Bei erstmaliger Verwendung kann am Heizelement Rauch entstehen. Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.</li> </ul> |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Befinden Sie Speisereste am Heizelement?</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und entfernen Sie die Speisereste vom Heizelement.</li> </ul>   |
| Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wurden Kunststoff- oder sonstige Behälter verwendet, die nicht hitzebeständig sind?</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.</li> </ul>  |

| Problem                                   | Ursache   | Abhilfemaßnahme  |
|---|---|--|
| Die Garergebnisse sind unzureichend.      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wurde während des Garvorgangs die Gerätetür geöffnet?</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.</li> </ul> |
| Die Dampfreinigung wird nicht ausgeführt. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ist das Gerät ausreichend abgekühlt?</li> </ul>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Reinigung durchführen.</li> </ul>  |

# Fehlerbehebung

## Informationscodes

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

| Code | Bedeutung  | Abhilfemaßnahme   |
|------|--|---|
| C-d1 | Problem mit der Verriegelung der Gerätetür   | Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe. |
| C-20 | Sensorstörung  |   |
| C-21 |  |   |
| C-22 |  |   |
| C-F1 | Tritt nur bei einem Lese-/Schreibproblem mit dem EEPROM-Speicherchip auf   |   |
| C-F0 | Tritt auf, wenn keine Kommunikation zwischen der Haupt- und der Nebenplatine möglich ist   |   |
| C-F2 | Tritt auf, wenn ein Kommunikationsproblem zwischen dem integrierten Sensorschaltkreis und dem Micom-Haupt- oder -Untersystem besteht   | Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe. |
| C-d0 | <b>Tastenproblem</b><br>Tritt auf, wenn eine Taste längere Zeit gedrückt wird.   | Reinigen Sie die Tasten und achten Sie darauf, dass an oder auf den Tasten kein Wasser zurückbleibt. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.  |
| S-01 | <b>Sicherheitsabschaltung</b><br>Die zulässige maximale Betriebsdauer für die eingestellte Temperatur wurde überschritten. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bis 105 °C - 16 Stunden</li> <li>• Von 105 °C bis 240 °C - 8 Stunden</li> <li>• Von 245 °C bis Max. - 4 Stunden</li> </ul> | Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Schalten Sie das Gerät aus, und entnehmen Sie die Speisen. Versuchen Sie es dann erneut.  |

# Anhang

## Produktdatenblatt

| SAMSUNG   | SAMSUNG                    |
|---|----------------------------|
| Modellbezeichnung   | NV70K2340RS<br>NV70K2340RB |
| Energieeffizienzindex pro Garraum (EEI cavity)  | 94,0                       |
| Energieeffizienzklasse pro Garraum  | A                          |
| Erforderlicher Energieverbrauch pro Garraum (elektrischer Endverbrauch) (EC <small>electric cavity</small> ), um eine standardisierte Last im Garraum eines elektrisch beheizten Ofens bei Betrieb mit Ober- und Unterhitze zu erwärmen | 0,99 kWh/Zyklus            |
| Erforderlicher Energieverbrauch pro Garraum (elektrischer Endverbrauch) (EC <small>electric cavity</small> ), um eine standardisierte Last im Garraum eines elektrisch beheizten Ofens bei Betrieb mit Umluft zu erwärmen               | 0,79 kWh/Zyklus            |
| Anzahl der Garräume   | 1                          |
| Wärmequelle pro Garraum (Strom oder Gas)  | Strom                      |
| Volumen pro Garraum (V)   | 70 L                       |
| Art des Backofens   | Integriert                 |
| Gewicht des Geräts (M)  | 34,2 kg                    |

Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-1 und der Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014.

### Energiespartipps

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

# Notizen

---

## FRAGEN ODER HINWEISE?

| LAND        | RUFEN SIE UNS AN UNTER  | ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER   |
|-------------|---|--|
| AUSTRIA     | 0800-SAMSUNG (0800-7267864)<br>[Only for Premium HA] 0800-366661<br>[Only for Dealers] 0810-112233                  | <a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>   |
| BELGIUM     | 02-201-24-18  | <a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch)<br><a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)  |
| DENMARK     | 70 70 19 70   | <a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>   |
| FINLAND     | 030-6227 515  | <a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>   |
| FRANCE      | 01 48 63 00 00  | <a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>   |
| GERMANY     | 0180 6 SAMSUNG bzw.<br>0180 6 7267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | <a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>   |
| ITALIA      | 800-SAMSUNG (800.7267864)   | <a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>   |
| CYPRUS      | 8009 4000 only from landline, toll free   | <a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>   |
| GREECE      | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line                   |  |
| LUXEMBURG   | 261 03 710  | <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>   |
| NETHERLANDS | 088 90 90 100   | <a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>   |
| NORWAY      | 815 56480   | <a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>   |
| PORTUGAL    | 808 20 7267   | <a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>   |
| SPAIN       | 0034902172678   | <a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>   |
| SWEDEN      | 0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)  | <a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>   |
| SWITZERLAND | 0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)   | <a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German)<br><a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French) |
| UK          | 0330 SAMSUNG (7267864)  | <a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>   |
| EIRE        | 0818 717100   | <a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>   |



DG68-00755A-01