

NQ50C7935ES



# Kombi-Dampfofen

## Benutzerhandbuch

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 Reinigung oder Wartung des Geräts abdeckt.

**Planet  
First** **100 %  
Recycled Paper**

Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.

**SAMSUNG**

# Inhalt

## **FUNKTIONEN DES GERÄTS**

12

- 12 Gerät
- 13 Bedienelemente des Geräts
- 14 Zubehör

## **VOR DER ERSTEN ZUBEREITUNG**

15

- 15 Einstellen der Uhrzeit
- 16 Einstellen des Energiesparmodus
- 16 Ausschalten des Signaltons
- 17 Kindersicherung
- 18 Füllen des Wassertanks
- 19 Einstellen der Wasserhärte

## **VERWENDEN DES GERÄTS**

20

- 20 Betriebsarten des Geräts
- 23 Garen mit Dampf
- 27 Verwenden des kombinierten Dampfgarmodus
- 29 Aufwärmen
- 30 Verwenden des Backofenmodus
- 41 Garen auf mehreren Einschubhöhen
- 43 Warmhalten
- 44 Einstellen der Garzeit
- 45 Einstellen der Endzeit
- 46 Einstellen der Startverzögerung
- 47 Verwenden der Automatikprogramme
- 48 Informationen und Hinweise zu den Automatikprogrammen
- 51 Verwenden der Auftauprogramme
- 53 Testgerichte

## **ENTKALKEN UND REINIGEN**

54

- 54 Entkalken
- 56 Verwenden der Dampfreinigung
- 57 Reinigung
- 58 Austauschen der Lampe

## **FEHLERBEHEBUNG UND FEHLERCODES**

59

- 59 Fehlerbehebung
- 61 Fehlercodes

## **TECHNISCHE DATEN**

62

- 62 Technische Daten
- 63 Produktdatenblatt

Deutsch - 2

# Sicherheitsinformationen

## ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG


Sie haben ein Gerät von SAMSUNG erworben.

Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Geräts:


- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

## ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN

 **WARNUNG** Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.

 **VORSICHT** Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.

 Warnung; Brandgefahr

 Warnung; Heiße Oberfläche

 Warnung; Strom

 Warnung; Explosives Material


 NICHT ausführen.

 NICHT berühren.

 NICHT demontieren.

 Befolgen Sie die Anweisungen genau.

 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

 Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist, um einen Stromschlag zu vermeiden.

 Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.

 Hinweise

 Wichtig

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.**

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

**Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.**

## **WARNUNG**

- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- 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.
- 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.
- Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
- WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- 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. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

<input checked="" type="checkbox"/>	Dieses Gerät kann 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 das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.
<input type="checkbox"/>	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.
<input type="checkbox"/>	Wenn das Gerät im Betrieb ist, können Flächen, die Sie erreichen können, heiß sein.
<input type="checkbox"/>	Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.
<input type="checkbox"/>	Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
<input type="checkbox"/>	Haushaltsgeräte sollen 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.



## EINBAUANLEITUNG

### Allgemein

### Technische Informationen

**Stromversorgung:** 230 V~, 50 Hz

**Abmessungen (B x H x T):**

Einbauschränk: 595 x 454,2 x 570

Einbaugerät: 555 x 445 x 548,8

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 Nahrungsmitteln verwendet werden. Während und nach dem Gebrauch ist das Gerät heiß.

Bei Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.

### **Stromanschluss**

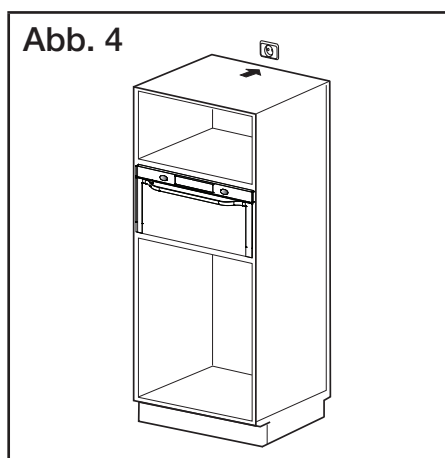
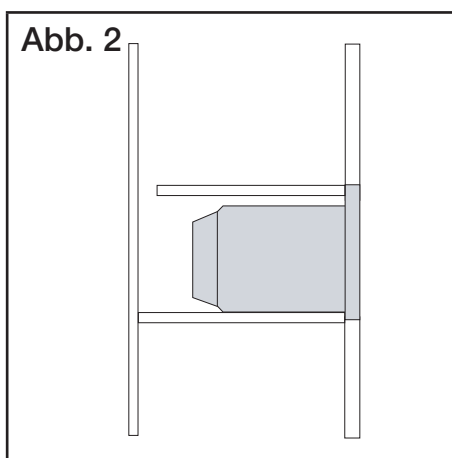
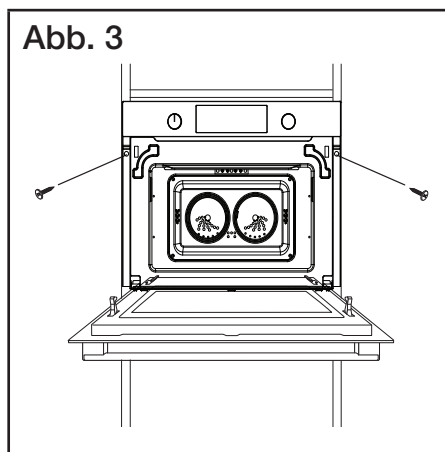
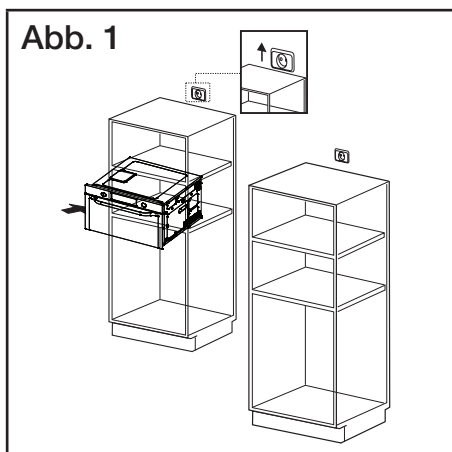
Das Stromversorgungsnetz, an das das Gerät angeschlossen wird, muss die gesetzlichen und örtlichen Bestimmungen erfüllen. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in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

### **Einbau in einen Küchenschrank**

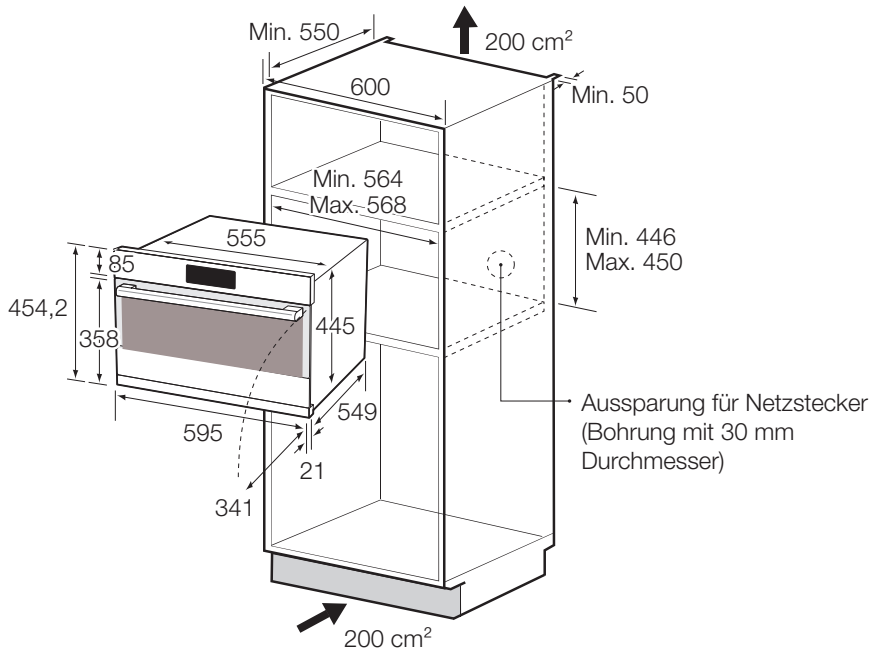
Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein.

Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

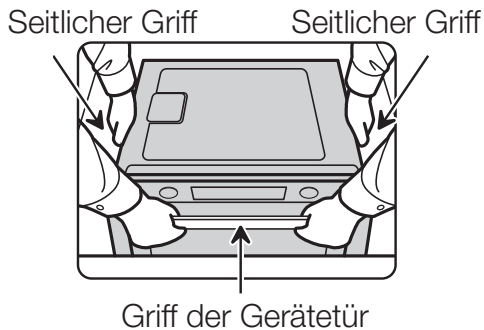
- Abb. 1: Schieben Sie das Gerät teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.
- Abb. 2: Schieben Sie das Gerät vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.
- Abb. 3: Befestigen Sie das Gerät mit den beiden im Lieferumfang enthaltenen Schrauben (4 x 25 mm).
- Abb. 4: Stellen Sie den Stromanschluss her. Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.



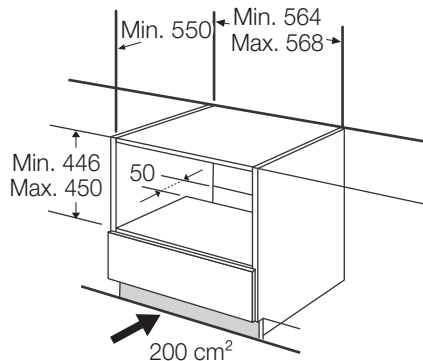
## Einbaumaße



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



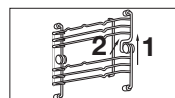
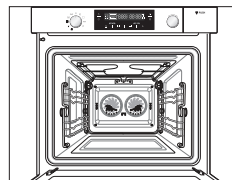
## Einbaumaße für den Unterbau



## REINIGEN DES GERÄTS

### 1. Reinigen des Garraums.

- Heben Sie den linken und den rechten Einschubrahmen an der Vorderseite an (1). Schieben Sie sie zur Mitte (2), und ziehen Sie sie dann heraus. Wischen Sie Essensreste mit einem in Reinigungsmittel getauchten Tuch von der Decke und den Wänden ab.
- Wenn Sie fertig sind, setzen Sie beide Einschubrahmen wieder zurück in ihre richtigen Positionen.
- Sogar hartnäckige, schwierige Flecken oder getrocknete Rückstände können mit der Dampfreinigungs-Funktion (siehe Seite 56) beseitigt werden.



### 2. Reinigen der Außenflächen des Geräts, der Bedieneinheit und des Sichtfensters.

- Die Außenflächen des Geräts können Sie mit einem nassen Geschirrtuch abwischen. Entfernen Sie Wasserrückstände anschließend mit einem trockenen Tuch.
- Säubern Sie die Bedieneinheit nicht mit übermäßiger Kraft, da sie beim Reinigen beschädigt werden kann.
- Reinigen Sie das durchsichtige Fenster mit einem in Reinigungsmittel getauchten Geschirrtuch, und trocken Sie es dann mit einem trockenen Tuch ab.

### 3. Reinigen des Wassertanks und des Behälters.

- Säubern Sie beide mit einem in neutrales Reinigungsmittel getauchten Schwamm, und spülen Sie sie dann mit Wasser ab.

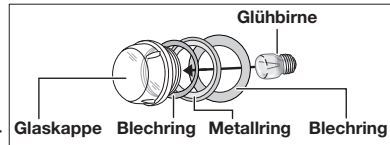
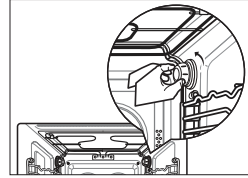
### 4. Reinigen des Zubehörs.

- Wischen Sie das Zubehör mit einem neutralen Reinigungsmittel ab und trocknen Sie es, ehe Sie es wieder in den Garraum einsetzen.
- Wenden Sie keine Kraft auf das Zubehör an, wenn Sie es mit einem Schaber reinigen, da dadurch die beschichtete Oberfläche beschädigt werden kann.

## AUSTAUSCHEN DER LAMPE










### Ersetzen der rückseitigen Ofenlampe und Reinigen der Glaskappe

1. Drehen Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen.
2. Entfernen Sie den Metallring und den Blechring, und reinigen Sie die Glaskappe.
3. Ersetzen Sie die Lampe nötigenfalls durch eine bis 300 °C hitzebeständige Lampe mit 25 Watt, 230 V.
4. Befestigen Sie den Metallring und den Blechring wieder an der Glaskappe.
5. Setzen Sie die Glaskappe wieder ein.



#### **! WARNUNG**

<input checked="" type="checkbox"/>	Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verwendung im Haushalt entwickelt.
<input checked="" type="checkbox"/>	Dieses Gerät darf ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln eingesetzt werden.
<input checked="" type="checkbox"/>	Öffnen Sie vorsichtig die Tür zum Garraum. Heißer Dampf tritt aus.
<input checked="" type="checkbox"/>	Bewahren Sie niemals entflammare Gegenstände im Garraum auf.
<input type="checkbox"/>	Klemmen Sie niemals Kabel von Elektrogeräten in der Tür des heißen Garraums ein. Die Isolierung der Kabel könnte schmelzen.
<input type="checkbox"/>	Entnehmen Sie das Zubehör nur mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät.
<input type="checkbox"/>	Reinigen Sie das Gerät nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Das Wasser im Dämpfeinsatz ist immer noch heiß. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
<input checked="" type="checkbox"/>	Unsachgemäße Reparaturen können Gefahren darstellen. Reparaturen dürfen daher nur von einem erfahrenen Kundendienst-Techniker durchgeführt werden. Wenn das Gerät Störungen aufweist, schalten Sie es mit Hilfe der Sicherung im Sicherungskasten aus, oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.
<input type="checkbox"/>	Stellen Sie keine Gegenstände auf die Tür des Garraums.
<input type="checkbox"/>	Lagern Sie keine Lebensmittel im Gerät. Dies kann zu Korrosion führen.
<input checked="" type="checkbox"/>	Verwenden Sie nur das im Lieferumfang des Geräts enthaltene Zubehör. Dieses wurde eigens für das Gerät entwickelt.
<input checked="" type="checkbox"/>	Bei Verwendung des perforierten Dämpfeinsatzes können Sie das Backblech darunter schieben. Auf dieses Weise wird heruntertropfende Flüssigkeit aufgefangen. (Nur Modell mit Dampfgarfunktion)
<input checked="" type="checkbox"/>	Das verwendete Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.
<input type="checkbox"/>	Verwenden Sie kein Geschirr, dass Anzeichen von Rost aufweist. Selbst kleine Rostpartikel können zu Korrosion im Garraum führen.

	Der Garraum Ihres Geräts besteht aus Emaille. Unsachgemäße Pflege kann zu Korrosion im Innern des Garraums führen. Weitere Informationen entnehmen Sie dem Abschnitt zu Pflege und Reinigung im Handbuch.
	Salze wirken stark scheuernd. Salzablagerungen im Garraum können zu Rost führen.
	Säurehaltige Sauce, wie z. B. Ketchup und Senf, oder gesalzene Lebensmittel wie Pökelfleisch enthalten Chlorid und Säuren. Diese können die Edelstahloberfläche beschädigen. Reinigen Sie deshalb den Garraum nach jeder Benutzung.
	Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen können.
	Wenn die Dichtung an der Außenseite des Garraums stark verschmutzt ist, lässt sich die Gerätetür während des Betriebs nicht mehr ordnungsgemäß schließen. Dadurch können benachbarte Kuchensfronten beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung stets sauber.
	Setzen und lehnen Sie sich nicht auf die Tür des Garraums.
	Halten oder tragen Sie das Geräte nicht am Griff der Gerätetür. Der Griff der Gerätetür kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte abbrechen.
	Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wassertank beschädigt ist. (Nur Modell mit Dampfgarfunktion)
	Wenn der Wassertank in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. (Nur Modell mit Dampfgarfunktion)

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät installieren, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften Ihres Geräts sich leicht von den in diesem Handbuch beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen können. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.



## **KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)**

### **(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)**

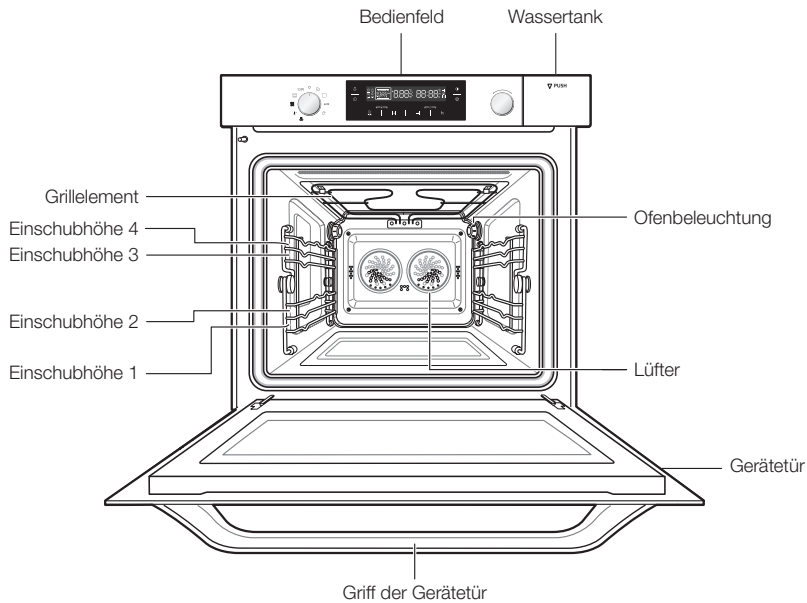
Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile 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.

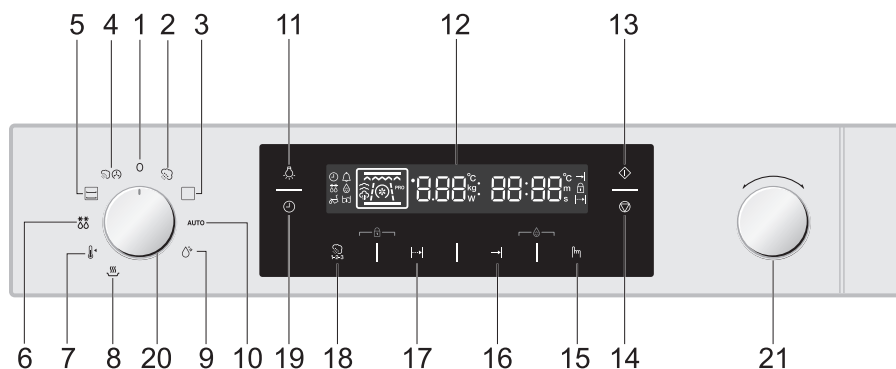
# Funktionen des Geräts

## GERÄT




- Die verschiedenen Einschubhöhen sind von unten nach oben aufsteigend nummeriert.
- Die Einschubhöhen 3 und 4 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Die Einschubhöhen 1 und 2 werden hauptsächlich zum Backen und Braten verwendet.
- Die Einschubhöhe 2 wird hauptsächlich für die Mikrowellenfunktion verwendet.
- In den Zubereitungshinweisen dieser Bedienungsanleitung finden Sie Angaben zu den jeweiligen Einschubhöhen für die einzelnen Gerichte.

## BEDIENELEMENTE DES GERÄTS



- |                                     |                          |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 1. AUS                              | 12. DISPLAY              |
| 2. DAMPFGARMODUS                    | 13. START                |
| 3. BACKOFENMODUS                    | 14. STOPP/ABBRECHEN      |
| 4. KOMBINIERTER DAMPFGARMODUS       | 15. AUSWAHL              |
| 5. GAREN AUF MEHREREN EINSCHUBHÖHEN | 16. ENDZEIT              |
| 6. AUFTAUPROGRAMME                  | 17. GARZEIT              |
| 7. WARMHALTEN                       | 18. DAMPFSTUFE           |
| 8. AUFWÄRMEN                        | 19. UHRZEIT              |
| 9. DAMPFREINIGUNG                   | 20. MODUSWÄHLER          |
| 10. AUTOMATIKPROGRAMME              | 21. FUNKTIONSWÄHLER      |
| 11. BELEUCHTUNG                     | 15 + 16. ENTKALKEN       |
|                                     | 17 + 18. KINDERSICHERUNG |

### Verwenden von versenkbaren Wahlschaltern

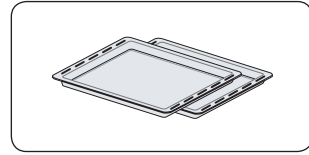
-  Der **MODUSWÄHLER** (20) und der **FUNKTIONSWÄHLER** (21) sind versenkbar. Drücken Sie auf die Wahlschalter, und drehen Sie sie dann auf die gewünschte Einstellung.

## ZUBEHÖR

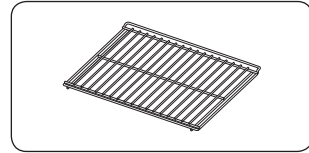
---

Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Geräts enthalten:

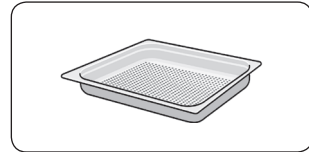
1. Backblech (eines aus Metall, eines aus Keramik).



2. Ofenrost. (alle Einschubhöhen)



3. Dämpfeinsatz, perforiert, 40 mm tief. (zur Verwendung im Dampfgarmodus)



Im Dampfgarmodus können Sie entweder nur den perforierten Dämpfeinsatz verwenden, oder den perforierten Dämpfeinsatz in Einschubhöhe 2 einsetzen und das Backblech darunter schieben.

# Vor der ersten Zubereitung

## EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, leuchtet das Display auf. (Z. B. 15:15)

Stellen Sie nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz noch vor dem ersten Betrieb die Uhrzeit ein.

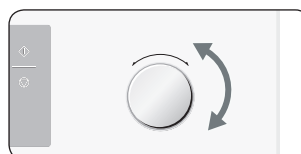
1. Drehen Sie den **MODUSWÄHLER** auf die Position „**AUS**“.



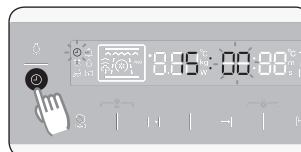
2. Drücken Sie die Taste **UHRZEIT**. „12“ beginnt zu blinken.



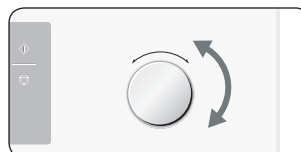
3. Stellen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die Stunde ein.



4. Drücken Sie nochmals die Taste **UHRZEIT**. „00“ beginnt zu blinken.




5. Stellen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die Minuten ein.



6. Drücken Sie nochmals die Taste **UHRZEIT**.



-  Sie können die Einstellungen ändern, nachdem Sie eine Taste gedrückt haben und die Anzeige blinkt. Die Einstellungen können nur geändert werden, wenn die Anzeige blinkt. Wenn die Anzeige nicht mehr blinkt, müssen Sie die entsprechende Taste erneut drücken, um die Einstellungen zu ändern.

## EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus. Dadurch wird der Stromverbrauch gesenkt, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

### Standby-Modus

Sobald das Gerät länger als 10 Minuten nicht verwendet wird, wechselt es in den Energiesparmodus.

### Öko-Modus

1. Drehen Sie den **MODUSWÄHLER** auf die Position „**AUS**“.



2. Halten Sie die Taste **ENDZEIT** 3 Sekunden lang gedrückt. Im Öko-Modus ist das Display ausgeschaltet, und das Gerät kann nicht verwendet werden.



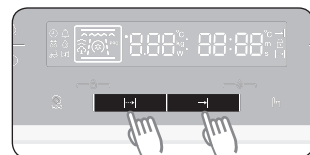
3. Wenn Sie den Öko-Modus beenden möchten, öffnen Sie die Gerätetür oder drücken Sie eine beliebige Taste. Das Display wird daraufhin wieder eingeschaltet. Sie können das Gerät nun verwenden.

## AUSSCHALTEN DES SIGNALTONS

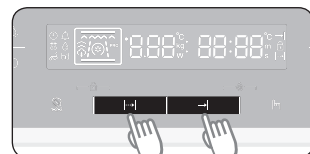
1. Drehen Sie den **MODUSWÄHLER** auf die Position „**AUS**“.



2. Wenn Sie den Signalton ausschalten möchten, halten Sie die Tasten **GARZEIT** und **ENDZEIT** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.



3. Wenn Sie den Signalton wieder einschalten möchten, halten Sie die Tasten **GARZEIT** und **ENDZEIT** erneut gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.



## KINDERSICHERUNG

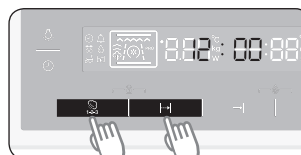
Mit Hilfe der Kindersicherung können Sie das Bedienfeld sperren und so verhindern, dass das Gerät unbeabsichtigt eingeschaltet wird.

### Verriegeln des Geräts

1. Drehen Sie den **MODUSWÄHLER** auf die Position „**AUS**“.



2. Halten Sie die Tasten **DAMPFSTUFE** und **GARZEIT** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.



3. Das Schloss-Symbol im Display weist darauf hin, dass alle Funktionen gesperrt sind.



### Entriegeln des Geräts

1. Drehen Sie den **MODUSWÄHLER** auf die Position „**AUS**“. Halten Sie die Tasten **DAMPFSTUFE** und **GARZEIT** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.



2. Das Schloss-Symbol verschwindet. Dies weist darauf hin, dass alle Funktionen verfügbar sind.



## FÜLLEN DES WASSERTANKS

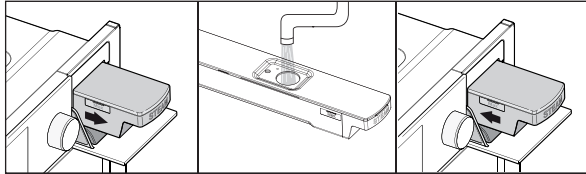
Der Wassertank befindet sich rechts am Gerät. Füllen Sie den Tank nur mit frischem Leitungswasser oder mit stillem Mineralwasser. Wenn Ihr Wasser sehr hart ist, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser (siehe auch Abschnitt zur Wasserhärte) zu verwenden.

### Vorsicht

Füllen Sie den Wassertank nicht mit destilliertem Wasser oder andere Flüssigkeiten.

### Füllen Sie den Wassertank vor jeder Benutzung

Drücken Sie zum Öffnen auf die Abdeckung. Heben Sie den Wassertank über die Verriegelung, und ziehen Sie ihn aus dem Gerät. Öffnen Sie den Deckel, und füllen Sie den Wassertank bis zur „Max“-Marke mit kaltem Wasser. Wenn Sie zum Füllen des Wassertanks einen Messbecher verwenden, müssen Sie den Wassertank nicht vollständig aus dem Gerät herausziehen. Schließen Sie den Deckel, bis er spürbar einrastet. Schieben Sie den Wassertank wieder so weit hinein, dass er einrastet.



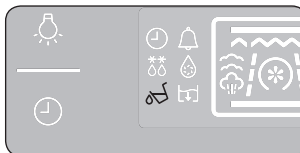
### Leeren Sie den Wassertank nach jeder Benutzung

Ziehen Sie den Wassertank langsam aus dem Gerät heraus. Wenn Sie ihn schnell herausziehen, kann Wasser verschüttet werden. Halten Sie den Wassertank horizontal, damit kein Restwasser durch den Ventilsitz auslaufen kann. Leeren Sie das Wasser aus. Trocknen Sie den Wassertank im Gerät und die Dichtung im Deckel gründlich.

### Anzeige „Wassertank füllen“

Wenn der Wassertank leer ist, ertönt ein Signal. Im Display wird das unten abgebildete Symbol angezeigt. Der Betrieb wird unterbrochen.

1. Nehmen Sie den Wassertank heraus, füllen Sie ihn bis zur „Max“-Markierung, und setzen Sie ihn wieder ein.
2. Drücken Sie die Taste **START**.



# EINSTELLEN DER WASSERHÄRTE

Sie müssen Ihr Gerät in regelmäßigen Abständen entkalken. Dies ist die einzige Möglichkeit, um Schäden vorzubeugen. Ihr Gerät verfügt über ein System, das automatisch anzeigt, wenn es entkalkt werden muss. Es ist auf eine Wasserhärte von 3 eingestellt. Ändern Sie den Wert entsprechend der Wasserhärte in Ihrem Haus.

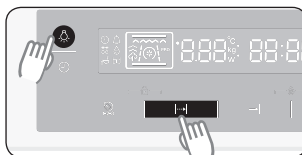
## Prüfen der Wasserhärte

Informationen über den Härtegrad des Wassers in Ihrer Region können Sie von den örtlichen Wasserwerken erhalten.

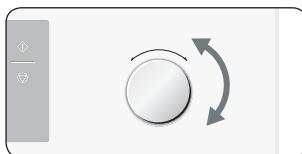
1. Drehen Sie den **MODUSWÄHLER** auf die Position „**AUS**“.



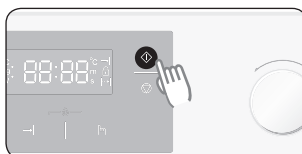
2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **BELEUCHTUNG** und **GARZEIT**.



3. Wählen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Wasserhärte aus.



4. Drücken Sie die Taste **START**.
  - Das Gerät ist jetzt so programmiert, dass die Entkalkerwarnung nötigenfalls ausgehend von der tatsächlichen Härte des Wassers erfolgt.



Display	Typ	PPM	Französischer Wasserhärtegrad (°df)	Deutscher Wasserhärtegrad (°dH)
H1	Weiches Wasser	0 - 105	0 - 11	0 - 6
H2	Mittelweiches Wasser	125 - 230	12 - 23	7 - 13
H3 (Standardwert)	Mittelhartes Wasser	250 - 350	24 - 36	14 - 20
H4	Hartes Wasser	> 375	> 37	> 21


# Verwenden des Geräts

## BETRIEBSARTEN DES GERÄTS









In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Betriebsarten und Einstellungen dieses Geräts zusammengefasst.

Verwenden Sie die Tabellen mit den Zubereitungshinweisen als Richtschnur für das Garen mit diesen Betriebsarten.

### Dampfgarmodus

	<p><b>Dampf</b> (Stellen Sie mit Hilfe der Taste „Dampfstufe“ die Dampfstufe 1, 2 oder 3 ein.) Lebensmittel werden mit dem vom Dampfgenerator bereitgestellten Dampf gekocht, der über mehrere Düsen in den Garraum gebracht wird. Diese Betriebsart ist zum Dämpfen von Gemüse, Fisch, Eiern, Früchten und Reis geeignet. In diesem Modus müssen Sie den Wassertank immer mit frischem Wasser füllen. Empfohlene Temperatur: 100 °C Empfohlene Dampfstufe 3</p>
	<p><b>Dampf + Heißluft</b> (Stellen Sie mit Hilfe der Taste „Dampfstufe“ die Dampfstufe 1, 2 oder 3 ein.) Die Lebensmittel werden mit Heißluft und Dampf gegart. Der Dampf wird vom Dampfgenerator erzeugt und in Intervallen in den Garraum eingebracht. Diese Betriebsart ist für das Backen von Gebäck wie Blätterteig, Apfelkuchen, Brioches, Hefebrötchen, Brötchen, Croissants, Baguettes und Hefekuchen geeignet. Der überhitzte Dampf sorgt für knuspriges Essen, eine glänzende Oberfläche und weiche Struktur. Bratenfleisch und Fisch behalten innen eine saftigere Konsistenz. In diesem Modus müssen Sie den Wassertank immer mit frischem Wasser füllen. Empfohlene Temperatur: 180 °C</p>
	<p><b>Aufwärmen</b> (Stellen Sie mit Hilfe der Taste „Dampfstufe“ die Dampfstufe 1, 2 oder 3 ein.) Die Lebensmittel werden mit Heißluft und Dampf aufgewärmt. Der Dampf wird vom Dampfgenerator erzeugt und in Intervallen in den Garraum eingebracht. Diese Funktion ist für Tellergerichte geeignet. Die Speisen können schonend und ohne Austrocknen aufgewärmt werden. Wenn Sie mit dieser Funktion aufwärmen, müssen Sie den Wassertank immer mit frischem Wasser füllen. Empfohlene Temperatur: 100 °C</p>

## Backofenmodus

	<p><b>Heißluft</b> Die Nahrungsmittel werden erhitzt und gegart, indem Heißluft von beiden Seiten des Geräts zugeführt wird. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Erhitzung und eignet sich daher besonders zum Backen. Empfohlene Temperatur: 180 °C</p>
	<p><b>Braten mit Heißluft und Oberhitze</b> Die Kombination aus Heißluft und Oberhitze eignet sich für knusprige, gut gebräunte Gerichte. Besonders für die Zubereitung von Fleischgerichten empfohlen. Empfohlene Temperatur: 180 °C</p>
	<p><b>Ober- und Unterhitze</b> Die Wärme kommt von den oberen und unteren Heizelementen. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten. Empfohlene Temperatur: 200 °C</p>
	<p><b>Grill</b> Die Nahrungsmittel werden vom oberen Heizelement erhitzt. Empfohlene Temperatur: 220 °C</p>
	<p><b>Heißluftgrill</b> Die vom oberen Heizelement erzeugte Hitze wird vom Ventilator im gesamten Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch und Fisch. Empfohlene Temperatur: 220 °C</p>
	<p><b>Pizza (Heißluft + Unterhitze)</b> Die Kombination aus Heißluft und Unterhitze eignet sich für knusprige, gebräunte Gerichte. Empfohlene Temperatur: 180 °C</p>
	<p><b>Intensiv (Oberhitze + Unterhitze + Heißluft)</b> In diesem Modus werden alle Heizelemente, also oberes und unteres Heizelement, sowie der Heißluftventilator abwechselnd eingeschaltet. Auf diese Weise wird die Hitze gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für große Portionen, die hohe Temperaturen erfordern, wie z. B. große Aufläufe oder Kuchen. Empfohlene Temperatur: 180 °C</p>
	<p><b>Anbraten</b> Diese Betriebsart beinhaltet einen Schritt für automatisches Vorheizen auf mehr als 200 °C. Zum Braten des Fleisches werden das obere Heizelement und der Ventilator verwendet. Anschließend werden die Nahrungsmittel bei der zuvor ausgewählten Niedertemperatur schonend gegart. Während dieses Vorgangs sind das obere und das untere Heizelement in Betrieb. Dieser Modus eignet sich zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch. Empfohlene Temperatur: 100 °C</p>

	<p><b>Einstellung für Öko-Heißluft</b>          In diesem Modus wird die optimale Heizkombination verwendet, sodass Sie beim Zubereiten Ihrer Gerichte Energie sparen.          Zwar verlängert sich die Garzeit in diesem Modus ein wenig, jedoch können Sie gleichmäßige Backergebnisse ohne Anbrennen auf Ihrem Geschirr erreichen.          Empfohlene Temperatur: 180 °C  <b>Hinweis:</b> Die Energieeffizienzklasse im Öko-Heißluftmodus wurde in Übereinstimmung mit EN 50304 bestimmt.</p>
--	--

## Garen auf mehreren Einschubhöhen

	<p>In diesem Modus können Sie eine größere Menge an Lebensmitteln gleichzeitig auf zwei verschiedenen Einschubhöhen garen. Auf diese Weise kann der gesamte Garraum ausgenutzt werden. Beispielsweise können so auf zwei Backblechen Biskuits gebacken werden.          Empfohlene Temperatur: 180 °C</p>
--	---

## Warmhalten

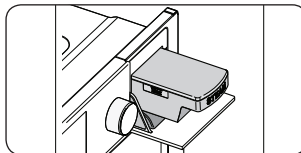
	<p>Das Essen wird durch die Wärme des unteren Heizelements warm gehalten. (Halten Sie Lebensmittel nicht länger als 2 Stunden warm. Warme Nahrungsmittel verderben schneller.)          Temperatur: 70 °C</p>
--	---

## Automatikfunktionen

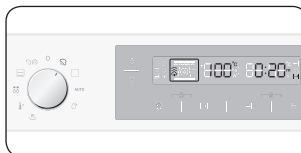
<p><b>AUTO</b></p>	<p><b>Automatikprogramme</b>          Zu Ihrer Bequemlichkeit haben Sie die Wahl zwischen 35 voreingestellten Garprogrammen. Zeit und Temperatur werden dabei automatisch eingestellt.          Sie wählen einfach das Programm und das Gewicht Ihres Gerichts und starten dann das Dampfgarprogramm.</p>
	<p><b>Auftauprogramme</b>          Zu Ihrer Bequemlichkeit haben Sie die Wahl zwischen 5 voreingestellten Auftauprogrammen. Zeit und Temperatur werden dabei automatisch eingestellt.          Sie wählen einfach das Programm und das Gewicht Ihres Gerichts und starten dann das Schnellgarprogramm.</p>
	<p><b>Dampfreinigung</b>          Mit Hilfe von heißem Dampf wird die Oberfläche des Garraums eingeweicht, sodass Sie Ihr Gerät leicht reinigen können. Das Dampfreinigungsprogramm dauert nur 10 Minuten.</p>

## GAREN MIT DAMPF

1. Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum, und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein. Stellen Sie dann Ihre Lebensmittel in den Garraum.



2. Drehen Sie den **MODUSWÄHLER** auf die Position für den Dampfgarmodus (☁) (Standardgarzeit 20 min. Temperatur 100 °C).



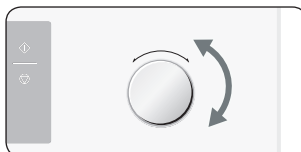
3. Drücken Sie die Taste **DAMPFSTUFE**, und wählen Sie die Dampfstufe 1, 2 oder 3 aus.



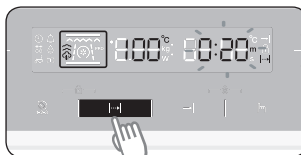
4. Drücken Sie die Taste **AUSWAHL**. Die Temperaturanzeige blinkt.



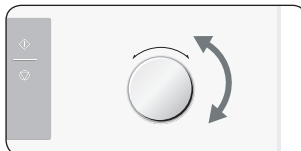
5. Solange die Anzeige blinkt, können Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die Temperatur einstellen.



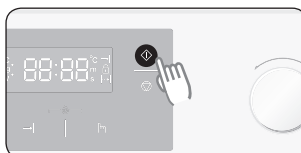
6. Drücken Sie **GARZEIT**. Die Garzeitanzeige blinkt.




7. Solange die Anzeige blinkt, können Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die Garzeit einstellen.

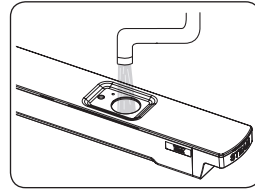


8. Drücken Sie die Taste **START**.



Wenn beim Kochen zu wenig Wasser vorhanden ist, sehen Sie das Symbol  im Display und ein Signalton ist zu hören. Füllen Sie Wasser in den Tank, und drücken Sie die Taste **START**, um das Dämpfen fortzusetzen.

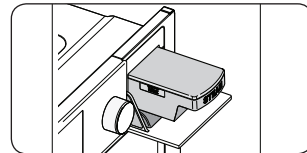
- Sie können beim Garen jederzeit Wasser in den Tank füllen.



-  1) Während des Garvorgangs können Sie die Einstellungen für **GARZEIT** und **TEMPERATUR** ändern.
- Garzeit: Drücken Sie die Taste **GARZEIT**, und stellen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Garzeit ein.
  - Temperatur: Drücken Sie die Taste **AUSWAHL**, und stellen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Temperatur ein.
- 2) Im Dampfgarmodus werden die Dampfheizelemente regelmäßig aus- und eingeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.
- 3) Vorsicht beim Entfernen der Platte. Sie ist heiß. Zunächst lassen Sie die Tür ein wenig offen, damit der heiße Dampf entweichen kann. Achten Sie auch auf den Dampfauslass.
- 4) Wenn Sie mit dem Garen fertig sind, gießen Sie das Wasser aus der Tropfschale und waschen Sie den Tank aus.
- 5) Wischen Sie den Garraum mit einem trockenen Tuch ab, wenn noch Wasser übrig ist.
- 6) Nach Abschluss des Dampfgarvorgangs werden stets der Kühlungsventilator (10 Minuten) und die Ablaufpumpe (10 Sekunden) eingeschaltet. Dies ist jedoch keine Störung, und Sie müssen sich darum nicht sorgen.

### Entfernen Sie alle Wasserrückstände.

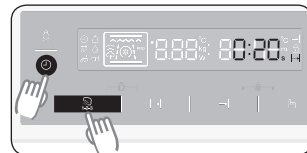
1. Leeren Sie nach Abschluss des Dampfgarmodus den Wassertank, und setzen Sie ihn anschließend wieder in das Gerät ein.



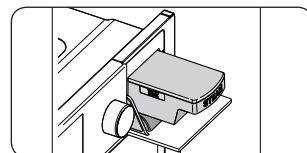
2. Drehen Sie den **MODUSWÄHLER** auf die Position „AUS“.



3. Halten Sie die Tasten **UHRZEIT** und **DAMPFSTUFE** gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät beginnt mit dem Entfernen des restlichen Wasser, und im Display werden 20 Sekunden angezeigt. Drücken Sie die Taste „Start“.



4. Entnehmen Sie den Wassertank, und lassen Sie das Wasser daraus ab.



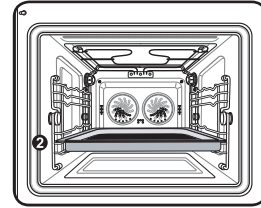
## Einstellung für den Dampfgarmodus

Lebensmittel werden mit dem von den Dampfgeneratoren bereitgestellten Dampf gegart, der über zwei Düsen in den Garraum gebracht wird.

Für den perforierten Dämpfeinsatz wird meist die Einschubhöhe ② verwendet.

\* Einstellbare Temperatur: 40-100 °C

\* Empfohlene Dampfstufe 3



\* Verwenden Sie ausschließlich Backformen (aus Glas), die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

### Zubereitungshinweise

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Dämpfen. Wir empfehlen, den Wassertank immer bis zum Maximum mit frischem Wasser zu füllen. In einigen Fällen können Sie auch das Backblech unter den Dämpfeinsatz schieben, um herabtropfende Flüssigkeit aufzufangen (wie z. B. bei Zubereiten von Fischfilets). (Empfohlene Dampfstufe 3)

Nahrungsmittel	Dampfgarmodus (°C)	Garzeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Brokkoli-Röschen	100	14 - 18	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Ganze Möhren	100	25 - 30	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Kleingeschnittenes Gemüse (Paprika, Zucchini, Möhren, Zwiebeln)	100	15 - 20	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Grüne Bohnen	100	20 - 25	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Spargel	100	10 - 15	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Ganzes Gemüse (Artischocken, ganzer Blumenkohl, Maiskolben)	100	25 - 35	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Geschälte und geviertelte Kartoffeln	100	25 - 35	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Fischfilet (2 cm dick)	80	15 - 20	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Garnelen (roh/ungekocht)	100	10 - 14	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Hähnchenbrust	100	23 - 28	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Hartgekochte Eier	100	15 - 20	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Germknödel, gefroren	100	25 - 30	Dämpfeinsatz, perforiert (2)

Nahrungsmittel	Dampfgarmodus (°C)	Garzeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
<b>Weißer Reis (Basmati oder Pandan)</b> (Flaches, ofenfestes Gefäß verwenden und doppelte Menge an Wasser hinzugeben)	100	30 - 35	Ofenrost (2)
<b>Milchreis</b> (Flaches, ofenfestes Gefäß verwenden und zwei- bis viermal so viel Milch hinzugeben)	100	40 - 50	Ofenrost (2)
<b>Obstkompott</b> (Flache, runde, ofenfeste Glasschüssel verwenden und 1 TL Zucker und 2 EL Wasser hinzugeben)	100	25 - 35	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
<b>Flan/Crème</b> (6 Dessertschüsseln, je 100 ml, Schüsseln mit Folie abdecken)	90	20 - 30	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
<b>Eierstich</b> (Großes, flaches, ofenfestes Gefäß verwenden und mit Folie abdecken)	90	30 - 40	Dämpfeinsatz, perforiert (2)

## Dampfgaren auf zwei Einschubhöhen

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

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

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

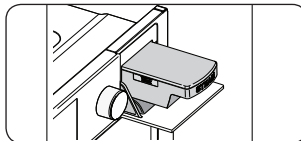
Nahrungsmittel	Dampfgarmodus (°C)	Garzeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
<b>Garen auf 2 Einschubhöhen: Doppelgericht</b> (Fischfilets/geschnittenes Gemüse)	100	15 - 20	Ofenrost (4) / perforierter Dämpfeinsatz (2)
<b>Garen auf 2 Einschubhöhen: Doppelgericht</b> (Hähnchenbrust/ganzes Gemüse)	100	25 - 30	Ofenrost (4) / perforierter Dämpfeinsatz (2)

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

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

## VERWENDEN DES KOMBINIERTEN DAMPFGARMODUS

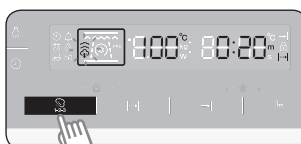
1. Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum, und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein. Stellen Sie dann Ihre Lebensmittel in den Garraum.



2. Drehen Sie den **MODUSWÄHLER** auf die Position für den kombinierten Dampfgarmodus ☁☉ (Standardwert: 180 °C).



3. Drücken Sie die Taste **DAMPFSTUFE**, und wählen Sie die Dampfstufe 1, 2 oder 3 aus.



4. Drücken Sie die Taste **AUSWAHL**. Die Temperaturanzeige blinkt.



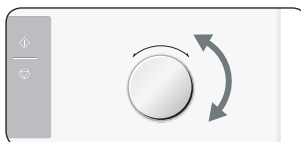
5. Solange die Anzeige blinkt, können Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Temperatur einstellen.



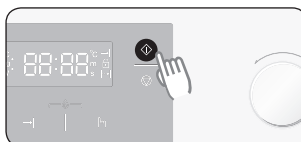
6. Drücken Sie die Taste **GARZEIT**, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Die Zeitanzeige blinkt.



7. Stellen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Garzeit ein.



8. Drücken Sie die Taste **START**.



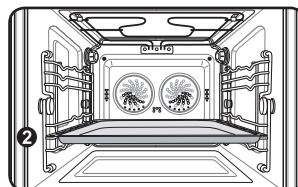
- 1) Während des Garvorgangs können Sie die Einstellungen für **GARZEIT** und **TEMPERATUR** ändern.
- Garzeit: Drücken Sie die Taste **GARZEIT**, und stellen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Garzeit ein.
  - Temperatur: Drücken Sie die Taste **AUSWAHL**, und stellen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Temperatur ein.
- 2) Im kombinierten Dampfgarmodus werden die oberen und unteren sowie die Dampfheizelemente regelmäßig aus- und eingeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.
- Verwenden Sie im kombinierten Dampfgarmodus ausschließlich Glasgefäße, die für Temperaturen von 100-230 °C geeignet sind.

## Einstellung für den kombinierten Dampfgarmodus

Die Lebensmittel werden mit Heißluft und Dampf gegart. Der Dampf wird von den Dampfgeneratoren erzeugt und in Intervallen in den Garraum eingebracht.

Setzen Sie das Backblech in Einschubhöhe **2** ein.

\* Einstellbare Temperatur: 100-230 °C



\* Verwenden Sie ausschließlich Backformen (aus Glas), die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

## Zubereitungshinweise

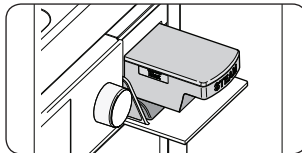
Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Backen und Braten. Wir empfehlen, den Wassertank immer bis zum Maximum mit frischem Wasser zu füllen.

Nahrungsmittel	Kombinierter Dampfgarmodus (°C)	Dampfstufe	Garzeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Blätterteigstreifen (Mit geriebenem Käse bestreuen.)	200	1	15 - 20	Backblech (1)
Croissants (Fertigteig)	180	1	17 - 23	Backblech (1)
Brot, selbst gemacht	180 (vorheizen)	2	30 - 40	Ofenrost (1)
Gemüsegratin / Kartoffelgratin	160 - 180	2	35 - 50	Ofenrost (2)
Rindfleisch, 1 kg medium - durchgegart	1. Stufe: 180 2. Stufe: 180 (vorheizen)	3 3	1. Stufe: 25 - 35 2. Stufe: 25 - 35	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Ganzes Hähnchen	1. Stufe: 210 2. Stufe: 210	3	1. Stufe: 30 - 40 2. Stufe: 20 - 30	Ofenrost (2) / Backblech (1)
Hähnchenteile	1. Stufe: 210 2. Stufe: 210	3	1. Stufe: 20 - 30 2. Stufe: 20 - 30	Ofenrost (2) / Backblech (1)

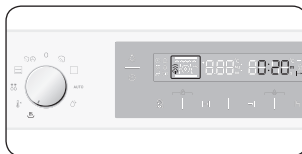
- Es wird empfohlen, die Nahrungsmittel zwischen Stufe 1 und 2 zu wenden.
- Wenn Sie die Gerätetür während des Vorgangs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Um den Betrieb wieder fortzusetzen, schließen Sie Gerätetür, und drücken Sie die Taste **START**.

## AUFWÄRMEN

1. Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum, und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein. Stellen Sie dann Ihre Lebensmittel in den Garraum.



2. Drehen Sie den **MODUSWÄHLER** auf die Position für Aufwärmen  (Standardwert: 20 Min.).



3. Drücken Sie die Taste **DAMPFSTUFE**, und wählen Sie die Dampfstufe 1, 2 oder 3 aus.



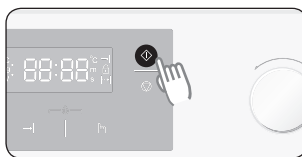
4. Drücken Sie **GARZEIT**. Die Garzeitanzeige blinkt.



5. Solange die Anzeige blinkt, können Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Garzeit einstellen.



6. Drücken Sie die Taste **START**.



## Hinweise zum Aufwärmen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Einstellungen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen. Wir empfehlen, den Wassertank immer bis zum Maximum mit frischem Wasser zu füllen. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Einstellungen und Garzeiten als Richtlinie für das Dämpfen mit Dampfstufe 3.

Nahrungsmittel	Modus	Garzeit (in Min.)	Zubehör (Einschubhöhe)
Tellergericht (250 - 500 g)	Aufwärmen	13 - 19	Dämpfeinsatz, perforiert (2)
Aufwärmen auf 2 Einschüben: Zwei Tellergerichte (je 250 - 500 g)	Aufwärmen	17 - 23	Ofenrost (4) / perforierter Dämpfeinsatz (2)

## VERWENDEN DES BACKOFENMODUS

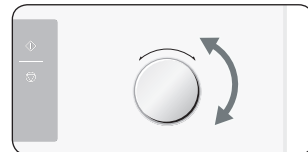
In diesem Modus können Sie zwischen neun verschiedenen Einstellungen wählen. Die entsprechenden Einstellungen finden Sie in den Zubereitungshinweisen auf den Seiten 32 bis 40.











### Einstellen des Backofenmodus

1. Drehen Sie den **MODUSWÄHLER** auf die Position für den Backofenmodus.



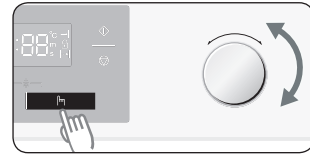
2. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** den gewünschten Backofenmodus aus. Es wird die ausgewählte Betriebsart und die empfohlene Temperatur angezeigt (Standardwert: Heißluftmodus).



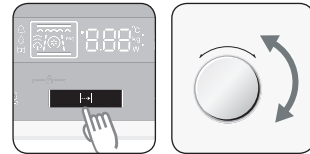
DISPLAY	MODUS	STANDARDTEMPERATUR
	Heißluft	
	Braten mit Heißluft und Oberhitze	
	Ober- und Unterhitze	
	Grill	
	Heißluftgrill	

	Pizza (Heißluft + Unterhitze)	
	Intensiv (Oberhitze + Unterhitze + Heißluft)	
	Anbraten	
	Öko-Heißluft	

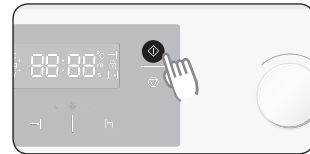
3. Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, drücken Sie die Taste **AUSWAHL**, und stellen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Temperatur ein. Wenn das Blinken bereits aufgehört hat, bevor Sie die Temperatur einstellen konnten, drücken Sie zuerst die Taste **AUSWAHL**, und stellen Sie dann durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Temperatur ein.




4. Drücken Sie zum Einstellen der Garzeit die Taste **GARZEIT**, und stellen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Garzeit ein.
- Einstellbare Garzeit: Max. 10 Stunden.



5. Drücken Sie die Taste **START**.



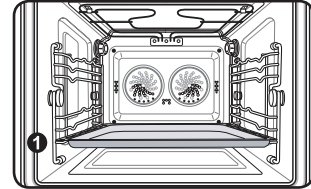
-  1) Während der Zubereitung können die Einstellungen für **GARZEIT** und **TEMPERATUR** geändert werden.
- 2) Im Backofenmodus werden die Heizelemente für Heißluft sowie Ober- und Unterhitze regelmäßig ein- und ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.

## Einstellung für Heißluft

Die Nahrungsmittel werden erhitzt und gegart, indem Heißluft von zwei Ventilatoren in der Mittel des Garraums gleichmäßig verteilt wird. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Erhitzung und eignet sich daher besonders zum Backen.

Setzen Sie das Backblech in Einschubhöhe **1** oder **2** ein.

\* Einstellbare Temperatur: 40-250 °C




\* Verwenden Sie ausschließlich Glasgefäße, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

## Zubereitungshinweise

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

Es wird empfohlen, das Gerät mit Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (h)	Zubehör
Haselnusskuchen, Kastenform	1	160 - 170	1:00 - 1:10	Ofenrost
Zitronenkuchen, Springform oder Schale	1	150 - 160	0:50 - 1:00	Ofenrost
Biskuit	1	150 - 160	0:25 - 0:35	Ofenrost
Obstkuchenboden	1	150 - 170	0:25 - 0:35	Ofenrost
Flacher Obststreuselkuchen (Hefeteig)	2	150 - 170	0:30 - 0:40	Backblech
Croissants	1	170 - 180	0:10 - 0:15	Backblech
Brötchen	1	180 - 190	0:10 - 0:15	Backblech
Kekse	2	160 - 180	0:10 - 0:20	Backblech
Backofen-Pommes	2	200 - 220	0:15 - 0:20	Backblech

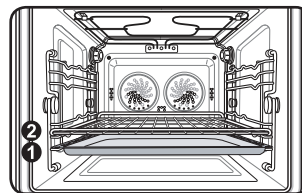
 Es wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen. Wenn Sie die Gerätetür während des Vorgangs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Um den Betrieb wieder fortzusetzen, schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie die Taste **START**.



## Einstellung für Braten mit Heißluft und Oberhitze

Die Kombination aus Heißluft und Oberhitze eignet sich für knusprige, gut gebräunte Gerichte. Diese Einstellung ist besonders zum Zubereiten von Fleisch empfehlenswert.

Verwenden Sie bei der Zubereitung von Fleisch für den Ofenrost die Einschubhöhe **2** und für das Backblech zum Auffangen von Bratenfett die Einschubhöhe **1**.



\* Einstellbare Temperatur: 40-250 °C

\* Verwenden Sie ausschließlich Glasgefäße, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

### Zubereitungshinweise

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

Es wird empfohlen, das Gerät im Bratmodus mit Heißluft und Oberhitze vorzuheizen.

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

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (h)	Zubehör
Rinderbraten / medium, 1 kg	2 / 1	170 - 190	1:00 - 1:30	Ofenrost / Backblech
Schulter / Bauch vom Schwein, 1 kg	2 / 1	180 - 200	1:30 - 2:00	Ofenrost / Backblech
Lamnbraten / Lammkeule 0,8 kg	2 / 1	190 - 210	0:50 - 1:20	Ofenrost / Backblech
Ganzes Hähnchen, 1 kg	2 / 1	170 - 190	0:50 - 1:10	Ofenrost / Backblech
Fisch, ganze Forellen, 2 Stück / 0,5 kg	2 / 1	170 - 180	0:30 - 0:40	Ofenrost / Backblech
Entenbrust, 0,3 kg	2 / 1	180 - 200	0:25 - 0:35	Ofenrost / Backblech



Es wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

Wenn Sie die Gerätetür während des Vorgangs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Um den Betrieb wieder fortzusetzen, schließen Sie Gerätetür, und drücken Sie die Taste **START**.

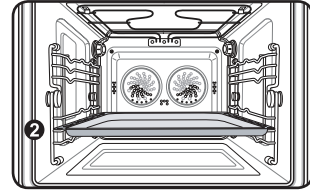


## Einstellung für Ober- und Unterhitze

Die Wärme kommt von den oberen und unteren Heizelementen. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.

Für das Backblech oder den Ofenrost wird meist die Einschubhöhe **1** oder **2** verwendet.

\* Einstellbare Temperatur: 40-250 °C




\* Verwenden Sie ausschließlich Glasgefäße, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

## Zubereitungshinweise

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

Es wird empfohlen, das Gerät mit Ober- und Unterhitze vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (h)	Zubehör
Lasagne	2	200 - 220	0:20 - 0:25	Ofenrost
Gemüsegratin	2	180 - 200	0:20 - 0:30	Ofenrost
Kartoffelgratin	2	180 - 200	0:40 - 1:00	Ofenrost
Tiefgefrorene Pizza-Baguettes	2	160 - 180	0:10 - 0:15	Backblech
Marmorkuchen	1	160 - 180	0:50 - 1:10	Ofenrost
Kastenkuchen	1	150 - 170	0:50 - 1:00	Ofenrost
Muffins	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Ofenrost
Kekse	2	180 - 200	0:10 - 0:20	Backblech

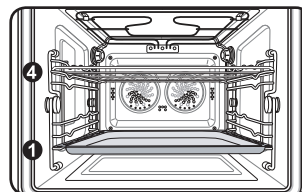
 Es wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen. Wenn Sie die Gerätetür während des Vorgangs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Um den Betrieb wieder fortzusetzen, schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie die Taste **START**.

## Einstellung für den Grill

Die Nahrungsmittel werden von den oberen Heizelementen erhitzt.

Im Grillmodus wird für den Ofenrost meist die Einschubhöhe **4** bzw. für den Ofenrost mit dem Backblech die Einschubhöhen **4** und **1** verwendet.

\* Einstellbare Temperatur: 150-250 °C



\* Verwenden Sie ausschließlich Glasgefäße, die für Temperaturen von 150 bis 250 °C geeignet sind.

### Zubereitungshinweise

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

Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 5 Minuten vor.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	1. Seite Dauer (h)	2. Seite Dauer (h)	Zubehör
Schaschlikspieße	4 / 1	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Ofenrost / Backblech
Schweinesteaks	4 / 1	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Ofenrost / Backblech
Bratwurst	4 / 1	0:06 - 0:08	0:06 - 0:08	Ofenrost / Backblech
Hähnchenteile	4 / 1	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Ofenrost / Backblech
Lachssteaks	4 / 1	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Ofenrost / Backblech
Geschnittenes Gemüse	4	0:15 - 0:20	-	Backblech
Toast	4	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Ofenrost
Käsetoast	4	0:03 - 0:05	-	Ofenrost



Es wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

Wenn Sie die Gerätetür während des Vorgangs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Um den Betrieb wieder fortzusetzen, schließen Sie Gerätetür, und drücken Sie die Taste **START**.

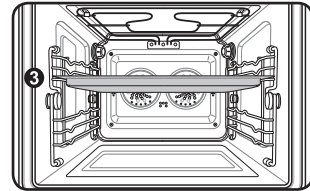
Es wird empfohlen, die Nahrungsmittel zwischen Stufe 1 und 2 zu wenden.

## Einstellung für den Heißluftgrill

Die vom oberen Heizelement erzeugte Hitze wird vom Ventilator im gesamten Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse. Die Nahrungsmittel müssen während des Garvorgangs nicht gewendet werden und werden dennoch außen knusprig.

Zum Grillen wird für den Ofenrost oder das Backblech meist die Einschubhöhe ③ verwendet.

\* Einstellbare Temperatur: 40-250 °C



\* Verwenden Sie ausschließlich Glasgefäße, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

### Zubereitungshinweise

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

Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 5 Minuten vor.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zeit (h)	Zubehör
Bratwurst	3	0:08 - 0:10	Ofenrost
Kartoffelecken	3	0:20 - 0:25	Ofenrost
Tiefgefrorene Backofen-Pommes	3	0:15 - 0:20	Backblech
Tiefgefrorene Kroketten	3	0:20 - 0:25	Backblech
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	3	0:15 - 0:20	Backblech
Lachssteaks	3 / 1	0:15 - 0:20	Ofenrost / Backblech
Fischfilets	3 / 1	0:12 - 0:17	Ofenrost / Backblech
Ganzer Fisch	3 / 1	0:15 - 0:20	Ofenrost / Backblech
Hähnchenteile	3 / 1	0:30 - 0:40	Ofenrost / Backblech



Es wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

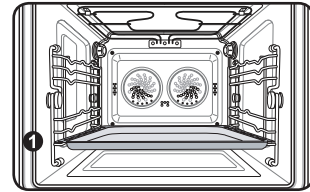
Wenn Sie die Gerätetür während des Vorgangs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Um den Betrieb wieder fortzusetzen, schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie die Taste **START**.

## Einstellung für Pizza (Heißluft + Unterhitze)

Eine Kombination aus Heißluft und Unterhitze eignet sich zum schnellen Erhitzen von Nahrungsmitteln. Diese Einstellung eignet sich für knusprige, gut gebräunte Gerichte.

Für das Backblech oder den Ofenrost wird meist die Einschubhöhe ① verwendet.

\* Einstellbare Temperatur: 40-250 °C




\* Verwenden Sie ausschließlich Glasgefäße, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

### Zubereitungshinweise

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

Es wird empfohlen, das Gerät im Pizza-Modus mit Heißluft und Unterhitze vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (h)	Zubehör
Pizza, selbst gemacht	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Backblech
Gekühlte, vorgebackene Quiche/Obstkuchen	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Ofenrost
Tiefgefrorene Roheigpizza	1	180 - 200	0:15 - 0:20	Backblech
Tiefkühlpizza	1	180 - 200	0:15 - 0:25	Ofenrost
Pizza aus dem Kühlregal	1	180 - 200	0:08 - 0:15	Backblech
Gedeckter Apfelkuchen	1	160 - 180	1:10 - 1:20	Ofenrost
Blätterteigstücke mit Apfelfüllung	1	180 - 200	0:10 - 0:15	Backblech

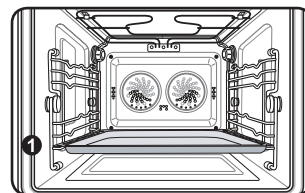
 Es wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen. Wenn Sie die Gerätetür während des Vorgangs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Um den Betrieb wieder fortzusetzen, schließen Sie Gerätetür, und drücken Sie die Taste **START**.

## Einstellung für Intensiv (Oberhitze + Unterhitze + Heißluft)

Bei dieser Betriebsart werden die oberen und unteren Heizelemente sowie der Ventilator abwechselnd eingeschaltet. Die Hitze wird gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für große Portionen, die hohe Temperaturen erfordern, wie z. B. große Aufläufe oder Kuchen.

Für das Backblech oder den Ofenrost wird meist die Einschubhöhe **1** verwendet.

\* Einstellbare Temperatur: 40-250 °C



\* Verwenden Sie ausschließlich Glasgefäße, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

### Zubereitungshinweise

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

Es wird empfohlen, das Gerät im Intensivmodus (Ober- + Unterhitze + Heißluft) vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (h)	Zubehör
Lasagne, 2 kg	1	180 - 200	0:20 - 0:30	Ofenrost
Gemüsegratin, 2 kg	1	160 - 180	0:40 - 0:60	Ofenrost
Kartoffelgratin, 2 kg	1	160 - 180	1:00 - 1:30	Ofenrost
Rinderbraten / medium, 2 kg	2 / 1	160 - 180	1:00 - 1:30	Ofenrost / Backblech
Ganze Ente, 2 kg	2 / 1	180 - 200	1:00 - 1:30	Ofenrost / Backblech
2 ganze Hähnchen, je 1,2 kg	2 / 1	200 - 220	1:00 - 1:30	Ofenrost / Backblech



Es wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

Wenn Sie die Gerätetür während des Vorgangs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Um den Betrieb wieder fortzusetzen, schließen Sie Gerätetür, und drücken Sie die Taste **START**.

Das Wenden der Nahrungsmittel ist zwar nicht zwingend erforderlich, jedoch können Sie bessere Garergebnisse erzielen, wenn Sie sie nach der Hälfte der Garzeit wenden.



## Einstellung für Braten

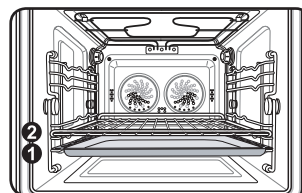
Diese Betriebsart beinhaltet einen Schritt für automatisches Vorheizen auf mehr als 200 °C.

Zum Braten des Fleisches werden das obere Heizelement und der Ventilator verwendet. Anschließend werden die Nahrungsmittel bei der zuvor ausgewählten Niedertemperatur schonend gegart.

Während dieses Vorgangs sind das obere und das untere Heizelement in Betrieb. Dieser Modus eignet sich zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch.

Für das Backblech oder den Ofenrost wird meist die Einschubhöhe **2** bzw. **1** verwendet.

\* Einstellbare Temperatur: 40-150 °C



\* Verwenden Sie ausschließlich Glasgefäße, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

### Zubereitungshinweise

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

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (h)	Zubehör
Rinderbraten	2 / 1	60 - 80	3:30 - 4:30	Ofenrost / Backblech
Schweinebraten	2 / 1	70 - 90	3:30 - 4:00	Ofenrost / Backblech
Entenbrust	2 / 1	60 - 80	1:30 - 2:00	Ofenrost / Backblech
Rinderfilet	2 / 1	70 - 90	1:30 - 2:00	Ofenrost / Backblech
Schweinefilet	2 / 1	70 - 90	1:30 - 2:00	Ofenrost / Backblech



Vorheizen ist nicht erforderlich.

Wenn Sie die Gerätetür während des Vorgangs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Um den Betrieb wieder fortzusetzen, schließen Sie Gerätetür, und drücken Sie die Taste **START**.

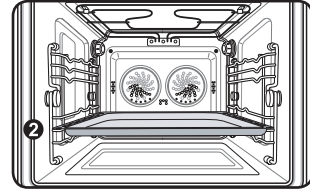


## Einstellung für Öko-Heißluft

In diesem Modus wird die optimale Heizkombination verwendet, sodass Sie beim Zubereiten Ihrer Gerichte Energie sparen. Zwar verlängert sich die Garzeit in diesem Modus ein wenig, jedoch können Sie gleichmäßige Garergebnisse erreichen.

Für das Backblech oder den Ofenrost wird meist die Einschubhöhe ② verwendet.

\* Einstellbare Temperatur: 40-250 °C




\* Verwenden Sie ausschließlich Glasgefäße, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

### Zubereitungshinweise

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

Es wird empfohlen, das Gerät mit Öko-Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (h)	Zubehör
Biskuit	1	150 - 160	0:30 - 0:40	Ofenrost
Kleingebäck	2	150 - 170	0:20 - 0:30	Backblech
Muffins	2	160 - 180	0:30 - 0:40	Ofenrost
Rinderbraten / medium, 1 kg	2 / 1	170 - 190	1:00 - 1:30	Ofenrost / Backblech
Kartoffelgratin	2	160 - 180	1:00 - 1:30	Ofenrost

 Es wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen. Wenn Sie die Gerätetür während des Vorgangs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Um den Betrieb wieder fortzusetzen, schließen Sie Gerätetür, und drücken Sie die Taste **START**.

#### Energiespartipp

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

## GAREN AUF MEHREREN EINSCHUBHÖHEN

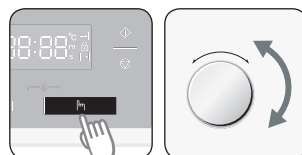
Dieser Modus eignet sich hervorragend, um mehrere Gerichte gleichzeitig auf zwei verschiedenen Einschubhöhen zuzubereiten. Während des Garvorgangs zirkuliert Heißluft im Garraum. Auf diese Weise kann der gesamte Garraum ausgenutzt werden. Beispielsweise können so auf zwei Backblechen Biskuits gebacken werden. Zwar erhöht sich die Garzeit im Vergleich zur Zubereitung auf einer Einschubhöhe, jedoch kann so problemlos die doppelte Menge auf einmal zubereitet werden.

### Einstellen des Modus für Garen auf mehreren Einschubhöhen

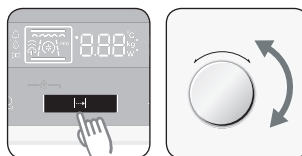
1. Drehen Sie den **MODUSWÄHLER** auf die Position für das Garen auf mehreren Einschubhöhen.



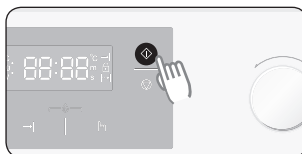
2. Drücken Sie die Taste **AUSWAHL**, und stellen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Temperatur ein.



3. Drücken Sie zum Einstellen der Garzeit die Taste **GARZEIT**, und stellen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Garzeit ein.
  - Einstellbare Garzeit: Max. 10 Stunden.

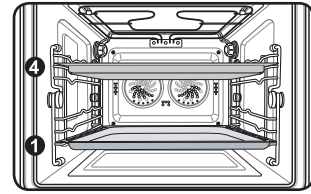


4. Drücken Sie die Taste **START**.



Beim Garen auf mehreren Einschubhöhen werden für 2 Backbleche oder 1 Backblech und den Ofenrost meist die Einschubhöhen **1** und **4** verwendet.

\* Einstellbare Temperatur: 40-250 °C




\* Verwenden Sie ausschließlich Glasgefäße, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

## Zubereitungshinweise

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

Es wird empfohlen, das Gerät im Modus für das Garen auf mehreren Einschubhöhen vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (h)	Zubehör
Kleingebäck	4 / 1	150 - 160	0:20 - 0:30	2 Backbleche
Mini-Küchlein	4 / 1	160 - 180	0:20 - 0:30	2 Backbleche
Croissants	4 / 1	160 - 180	0:20 - 0:30	2 Backbleche
Blätterteigstücke	4 / 1	180 - 200	0:30 - 0:40	2 Backbleche
Kekse	4 / 1	170 - 190	0:15 - 0:20	2 Backbleche
Lasagne	4 / 1	160 - 180	0:30 - 0:50	Ofenrost / Backblech
Tiefgefrorene Backofen-Pommes	4 / 1	180 - 200	0:30 - 0:40	2 Backbleche
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	4 / 1	180 - 200	0:20 - 0:30	2 Backbleche
Tiefkühlpizza	4 / 1	200 - 220	0:20 - 0:30	Ofenrost / Backblech

 Es wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

Wenn Sie die Gerätetür während des Vorgangs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Um den Betrieb wieder fortzusetzen, schließen Sie Gerätetür, und drücken Sie die Taste **START**.

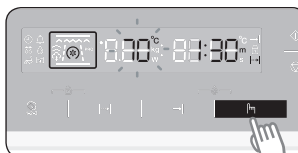
## WARMHALTEN

Mit diesem Modus können Sie bereits zubereitete Gerichte warmhalten.

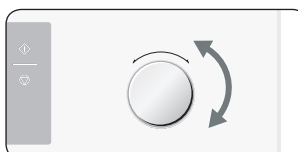
1. Drehen Sie den **MODUSWÄHLER** auf die Position für **WARMHALTEN**.



2. Drücken Sie die Taste **AUSWAHL**. Die Temperaturanzeige blinkt (Standardwert: 70 °C).



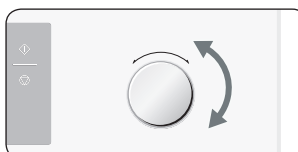
3. Solange die Anzeige blinkt, können Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Temperatur einstellen.
  - Einstellbare Temperatur: 60-100 °C



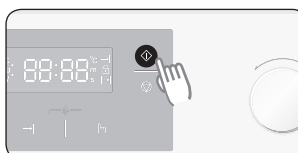
4. Drücken Sie **GARZEIT**. Die Zeitanzeige blinkt.
  - Einstellbare Garzeit: Max. 10 Stunden.



5. Solange die Anzeige blinkt, können Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Garzeit einstellen.



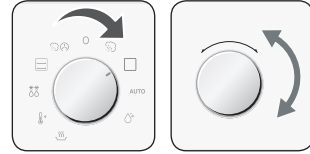
6. Drücken Sie die Taste **START**.



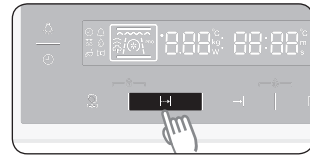
## EINSTELLEN DER GARZEIT

Nachdem Sie die gewünschte Garfunktion ausgewählt haben, können Sie die Dauer des Garvorgangs einstellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, werden die Heizelemente automatisch ausgeschaltet.

1. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart und Temperatur aus.

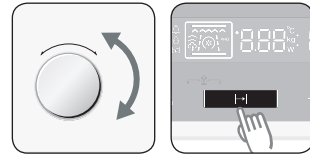


2. Drücken Sie die Taste **GARZEIT**.

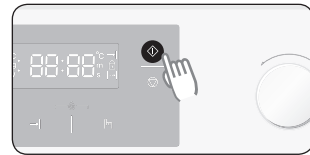


3. Stellen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Garzeit ein.

- Drücken Sie die Taste **GARZEIT**, um das Eingeben der Garzeit abzuschließen.
- Einstellbare Garzeit: Max. 10 Stunden.



4. Durch Drücken der Taste **START** wird der Ofen sofort gestartet.

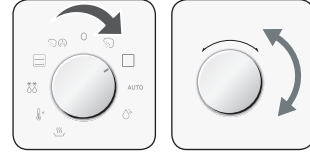


- 1) Sie können die eingestellte Garzeit auf die gleiche Weise wie oben beschrieben ändern.
- 2) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, und das Gerät schaltet sich automatisch aus.
- 3) Wenn Sie die eingestellte Garzeit stornieren möchten, drücken Sie die Taste **GARZEIT**, und setzen Sie die Garzeit durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** auf Null.

## EINSTELLEN DER ENDZEIT

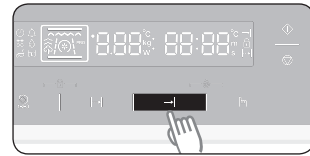
Nachdem Sie die gewünschte Garfunktion ausgewählt haben, können Sie einstellen, wann der Garvorgang beendet werden soll. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, werden die Heizelemente automatisch ausgeschaltet.

1. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart und Temperatur aus.



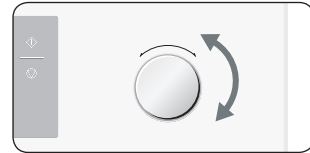
2. Drücken Sie die Taste **ENDZEIT**.  
Die aktuelle Zeit blinkt im Display.

**Beispiel:** Die aktuelle Zeit ist 13:00 Uhr, in der Anzeige blinkt „13:00“.



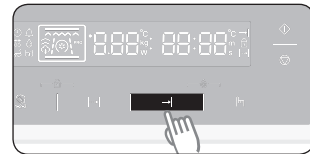
3. Stellen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Stunde und Minute ein (14:00).

**Beispiel:** Die gewünschte Zeit ist 14:00 Uhr.



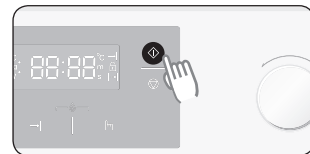
4. Drücken Sie nochmals **ENDZEIT**.

**Beispiel:** Die aktuelle Zeit ist 13:00 Uhr.  
Die gewünschte Endzeit ist 14:00 Uhr.



5. Drücken Sie die Taste **START**, um den Garvorgang zu starten. Das Gerät schaltet sich automatisch ein.

**Beispiel:** Als Garzeit wird „1:00“ angezeigt.



- 1) Die Garzeit wird in der Zeitanzeige heruntergezählt. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, und der Ofen schaltet sich automatisch aus.
- 2) Während des Garvorgangs können Sie die voreingestellte Garzeit mit dem **FUNKTIONSWÄHLER** ändern, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.
- 3) Wenn Sie die eingestellte Endzeit stornieren möchten, drücken Sie die Taste **GARZEIT**, und setzen Sie die Endzeit durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** auf Null.

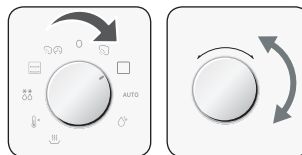
## EINSTELLEN DER STARTVERZÖGERUNG

Wenn Sie den Endzeittimer programmieren, nachdem Sie bereits den Garzeittimer eingestellt haben, werden die Einstellungen für den Garzeittimer und den Endzeittimer berechnet und ggf. eine Uhrzeit für die Startverzögerung festgelegt.

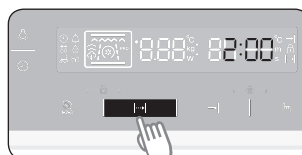
**Beispiel:** Aktuelle Zeit: 12:00.

Garzeit: 2 Stunden. Der Garvorgang soll um 18:00 Uhr abgeschlossen sein.

1. Wählen Sie den Backofenmodus und die gewünschte Betriebsart aus.

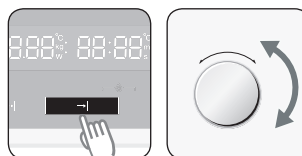


2. Drücken Sie die Taste **GARZEIT**, und geben Sie die gewünschte Garzeit ein. (2:00)



3. Drücken Sie die Taste **ENDZEIT**.


- Die berechnete Endzeit (aktuelle Zeit plus Garzeit) wird angezeigt, in diesem Beispiel „14:00“.
- Geben Sie die gewünschte Endzeit ein. (18:00)



4. Drücken Sie die Taste **ENDZEIT**.

- Das Gerät schaltet sich um 16:00 Uhr, d. h. zur programmierten Zeit, automatisch ein.
- Zu Beginn des Garvorgangs wird die Garzeit angezeigt.



-  Garzeit und Endzeit können vor Beginn der programmierten Startzeit geändert werden.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, im Display blinkt „0:00“, und das Gerät schaltet sich automatisch aus.

 **WARNUNG** Lassen Sie die Lebensmittel nicht zu lange im Gerät, da sie sonst verderben.

## VERWENDEN DER AUTOMATIKPROGRAMME

Sie können zwischen 35 Automatikprogrammen wählen, mit denen Sie Ihre Lieblingsspeisen zubereiten können (je nach Programm kochen, braten und backen). Die Garzeit und die Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach eines der 35 Programme aus, und geben Sie das Gewicht ein, um den Garvorgang zu starten.

### Einstellen eines Automatikprogramms

1. Drehen Sie den **MODUSWÄHLER** auf die Position „**AUTO**“.



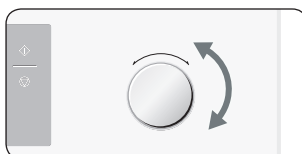
2. Wählen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** das gewünschte Automatikprogramm aus. Eine Beschreibung der 35 Automatikprogramme finden Sie in der Tabelle auf den Seiten 48 bis 50.



3. Drücken Sie die Taste **AUSWAHL**. Die Gewichtsanzeige beginnt zu blinken.

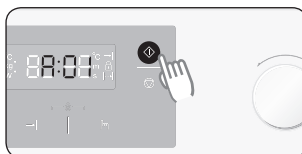



4. Durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** können Sie das Gewicht ändern.

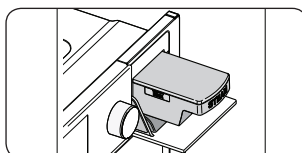


5. Drücken Sie die Taste **START**.

- Das Automatikprogramm wird gestartet. Nach Ablauf des Garvorgangs erklingt ein Signalton, und in der Anzeige blinkt viermal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



6. Wenn Sie das Symbol  in der Anzeige sehen, füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum und setzen Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie Ihre Lebensmittel in den Garraum.



- Einige Automatikprogramme werden ohne Unterbrechungen durchgeführt. Bei anderen müssen Sie die Nahrungsmittel während des Garvorgangs wenden. Sie werden mit einem Signalton dazu aufgefordert.
- Es wird die Temperatur angezeigt, die für die Zubereitung im Automatikprogramm eingestellt wurde.
- Während des Garvorgangs können die Temperatur und die Garzeit nicht geändert werden.

## INFORMATIONEN UND HINWEISE ZU DEN AUTOMATIKPROGRAMMEN

Die folgende Tabelle zeigt 35 Automatikprogramme für Dampfgaren, Backen, Grillen, Rösten, Auftauen und Kochen sowie Aufwärmen. Es sind die entsprechenden Mengen und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Wir empfehlen, den Wassertank vor diesen Programmen immer bis zum Maximum mit frischem Wasser zu füllen. Die anderen Programme sind bei Heißluft- oder Grillbetrieb aktiviert. Das Kochgeschirr nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

### 1. Dämpfen

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe	Hinweis
A:01	Brokkoliröschen	0,2 - 0,6	Perforierter Dämpfeinsatz	2	Die Brokkoliröschen in den Dämpfeinsatz geben und den Garvorgang starten.
A:02	Blumenkohl-röschen	0,2 - 0,6	Perforierter Dämpfeinsatz	2	Die Blumenkohl-röschen in den Dämpfeinsatz geben und den Garvorgang starten.
A:03	Gedämpftes Fischfilet, 2 cm	0,2 - 1,0	Perforierter Dämpfeinsatz	2	Fischfilet (2 cm) in den Dämpfeinsatz geben. Den Garvorgang starten. Sie können das Backblech unter den Dämpfeinsatz schieben, um herabtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.
A:04	Gedämpftes Fischsteak, 3 cm	0,2 - 1,0	Perforierter Dämpfeinsatz	2	Fischsteak (3 cm) in den Dämpfeinsatz geben. Den Garvorgang starten. Sie können das Backblech unter den Dämpfeinsatz schieben, um herabtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.
A:05	Gedämpfte Garnelen	0,2 - 0,5	Perforierter Dämpfeinsatz	2	Die Garnelen (roh, ungekocht und geschält oder ungeschält) in den Dämpfeinsatz geben. Den Garvorgang starten. Sie können das Backblech unter den Dämpfeinsatz schieben, um herabtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.
A:06	Gedämpfte Hähnchenbrust	0,2 - 1,0	Perforierter Dämpfeinsatz	2	Die Hähnchenbrust in den Dämpfeinsatz geben und den Garvorgang starten. Sie können das Backblech unter den Dämpfeinsatz schieben, um herabtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.
A:07	Eier, mittel- bis hartgekocht	0,1 - 0,6	Perforierter Dämpfeinsatz	2	Ein Loch in mittelgroße Eier (M) stechen. 2-10 Eier in den Dämpfeinsatz geben. Wenn Sie eher hartgekochte Eier möchten, lassen Sie die Eier einige Minuten lang ruhen.
A:08	Gedämpfte Kartoffel-hälften	0,4 - 0,8	Perforierter Dämpfeinsatz	2	Die Kartoffeln (je 150 - 200 g) halbieren und in den Dämpfeinsatz geben. Anschließend den Garvorgang starten.
A:09	Weißer Reis	0,2 - 0,4	Ofenrost	2	Weißer Reis (Basmati oder Pandan) gleichmäßig in einem flachen, ofenfesten Gefäß verteilen. Je 100 g Reis 200 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach dem Dämpfen umrühren.
A:10	Gedämpfter Flan	0,4 - 0,6	Perforierter Dämpfeinsatz	2	Flan-Masse in 6 kleine Flan-Formen geben (je 100 ml). Mit Frischhaltefolie abdecken. In den Dämpfeinsatz stellen.
A:11	Trockenfrüchte einweichen	0,1 - 0,5	Perforierter Dämpfeinsatz	2	Trockenfrüchte (Aprikosen, Pflaumen, Apfel) in den Dämpfeinsatz geben.
A:12	Schokolade schmelzen	0,1 - 0,3	Perforierter Dämpfeinsatz	2	Schokolade (reine Schokolade oder Kuvertüre) in Stücke brechen, in ein kleines, ofenfestes Glasgefäß geben und mit Frischhaltefolie oder einem Kunststoffdeckel abdecken. In den Dämpfeinsatz stellen. Während des Programms abdecken. Anschließend gut umrühren. (Für weiße oder Vollmilchschokolade wird die Garzeit um 5 Minuten reduziert.)

## 2. Backen

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe	Hinweis
A:13	Gedeckter Apfelkuchen	1,2 - 1,4	Ofenrost	1	Den gedeckten Apfelkuchen in eine runde Metallform geben. Auf den Ofenrost stellen. Bei den Gewichtsbereichen ist der Belag (Apfel usw.) bereits eingerechnet.
A:14	Tortenboden für Obstkuchen	0,3 - 0,5	Ofenrost	2	Den Teig in eine Metallform geben und diese auf den Ofenrost stellen.
A:15	Brownies	0,5 - 0,7	Ofenrost	2	Den Teig in ein rundes, ofenfestes Glas- oder Keramikgefäß geben und dieses auf den Ofenrost stellen.
A:16	Holländischer Butterkuchen	0,5 - 0,7	Ofenrost	1	Den Teig in eine Metallform geben und diese auf den Ofenrost stellen.
A:17	Holländischer Kastenkuchen	0,7 - 0,8	Ofenrost	2	Den frischen Teig in eine rechteckige Metallbackform geeigneter Größe (Länge: 25 cm) geben. Längs zur Tür auf den Ofenrost stellen.
A:18	Muffins	0,5 - 0,6	Ofenrost	2	Geben Sie den Muffinteig in eine Muffinbackform aus Metall für 12 Muffins. Mittig auf den Ofenrost stellen.
A:19	Biskuit	0,3 - 0,6	Ofenrost	1	Heizen Sie das Gerät mit Heißluft auf 180 °C vor. Geben Sie 300/400/500 g Teig in eine runde schwarze Metallbackform mit einem Durchmesser von 18/24/26 cm. Mittig auf den Ofenrost stellen.
A:20	Pizza, selbst gemacht	0,6 - 1,0	Backblech	1	Die Pizza auf das Backblech legen. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse.

## 3. Grillen

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe	Hinweis
A:21	Rindersteak, dünn, durchgegart	0,3 - 0,6	Ofenrost / Backblech	4 / 1	Es wird empfohlen, das Gerät im Grillmodus 5 Minuten lang bei 250 °C vorzuheizen. Die Rindersteaks nebeneinander in die Mitte des Ofenrosts legen und das Backblech darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie auf die Taste „Start“, um die Zubereitung fortzusetzen.
A:22	Hähnchenteile	0,5 - 0,7 1,0 - 1,2	Ofenrost / Backblech	4 / 1	Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Mit der Hautseite nach unten auf dem Ofenrost verteilen und das Backblech darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie auf die Taste „Start“, um die Zubereitung fortzusetzen.
A:23	Hähnchenschenkel	0,5 - 0,7	Ofenrost / Backblech	4 / 1	Die Hähnchensteaks marinieren, nebeneinander auf den Ofenrost legen und das Backblech darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie auf die Taste „Start“, um die Zubereitung fortzusetzen.
A:24	Fischsteaks	0,3 - 0,6	Ofenrost / Backblech	4 / 1	Die Fischfilets (1 cm) marinieren und nebeneinander auf den Ofenrost legen und das Backblech darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie auf die Taste „Start“, um die Zubereitung fortzusetzen.
A:25	Fischfilets	0,3 - 0,6	Ofenrost / Backblech	4 / 1	Die Fischfilets (1 cm) marinieren und nebeneinander auf den Ofenrost legen und das Backblech darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie auf die Taste „Start“, um die Zubereitung fortzusetzen.

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe	Hinweis
A:26	Lammkoteletts	0,3 - 0,6	Ofenrost / Backblech	4 / 1	Lammkoteletts marinieren. Die Lammkoteletts gleichmäßig auf dem Ofenrost verteilen und das Backblech darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden und anschließend die Taste „Start“ drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.

#### 4. Braten

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe	Hinweis
A:27	Ganzes Hähnchen	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3	Ofenrost / Backblech	2 / 1	Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brust nach unten in die Mitte des Ofenrosts legen und das Backblech darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie auf die Taste „Start“, um die Zubereitung fortzusetzen. Nach dem Garen 5 Minuten lang ruhen lassen.
A:28	Roastbeef, englisch bis medium	1,1 - 1,3	Ofenrost / Backblech	2 / 1	Das Roastbeef mit Öl beträufeln und würzen (nur Pfeffer; Salz sollte erst nach dem Braten zugegeben werden). Mit der fetten Seite nach unten auf den Ofenrost legen und das Backblech darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden und anschließend die Taste „Start“ drücken, um den Garvorgang fortzusetzen. Für die Ruhezeit (Dauer: 5-10 Minuten) nach dem Braten sollte das Fleisch in Aluminiumfolie eingeschlagen werden.
A:29	Schweinefleisch	0,7 - 0,9	Ofenrost / Backblech	2 / 1	Das Schweinefleisch mit Öl und Gewürzen einstreichen und mit der Fettseite nach unten auf den Ofenrost legen. Das Backblech darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie auf die Taste „Start“, um die Zubereitung fortzusetzen.
A:30	Ganzer Fisch	0,4 - 0,8	Ofenrost / Backblech	2 / 1	Die Oberfläche des Fisches mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den Ofenrost legen und das Backblech darunter schieben. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie auf die Taste „Start“, um die Zubereitung fortzusetzen. Dieses Programm ist für ganze Fische wie Forelle, Zander oder Dorade geeignet.
A:31	Gebratenes Gemüse	0,2 - 0,5	Backblech	4	Gemüse, z. B. Zucchini- oder Auberginenscheiben, Pilze oder Kirschtomaten, auf das Backblech geben. Mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben.
A:32	Ofenkartoffeln	0,4 - 0,8	Backblech	2	Mittelgroße Kartoffeln verwenden. Die Kartoffeln waschen und schälen. Mit einer Mischung aus Olivenöl, Kräutern, Salz und Pfeffer einstreichen. Die Kartoffeln nebeneinander auf das Backblech legen.

#### 5. Automatisches Aufwärmen

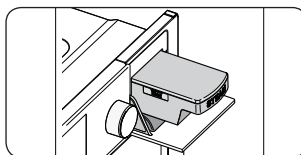
Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe	Hinweis
A:33	Tiefkühlpizza	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Ofenrost	2	Die Tiefkühlpizza in die Mitte des Ofenrosts legen.
A:34	Tiefgefrorene Backofen-Pommes	0,4 - 0,5	Backblech	2	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen.
A:35	Tiefgefrorene Fischstäbchen	0,3 - 0,5	Backblech	2	Die tiefgefrorenen Fischstäbchen gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden, um bessere Garergebnisse zu erzielen.

## VERWENDEN DER AUFTAUPROGRAMME

### Einstellung für automatisches Auftauen \*\*

In der folgenden Tabelle werden 5 Automatikprogramme zum Auftauen beschrieben. Es sind die entsprechenden Mengen und Zubereitungsempfehlungen angegeben.

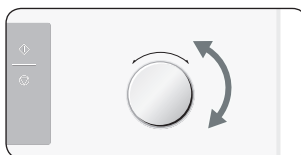
1. Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum, und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein. Stellen Sie dann Ihre Lebensmittel in den Garraum.



2. Drehen Sie den **MODUSWÄHLER** auf die Position für die Auftauprogramme \*\*.



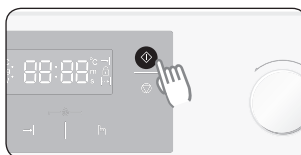
3. Wählen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** das gewünschte Auftauprogramm aus.



4. Drücken Sie die Taste **AUSWAHL**. Die Gewichtsanzeige beginnt zu blinken.





5. Drücken Sie die Taste **START**.



## Informationen und Hinweise zu den Auftauprogrammen

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Ruhezeit (in Min.)	Einschubhöhe
d-1	<b>Auftauen von gefrorenem Fleisch</b> (-18 °C)	0,2 - 0,5 0,8 - 1,5	10 - 30	Die Seiten immer mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Das Fleisch auf den Ofenrost legen. Den Ofenrost in Einschubhöhe 2 und das Backblech in Einschubhöhe 1 schieben.
d-2	<b>Auftauen von gefrorenem Geflügel</b> (-18 °C)	0,3 - 0,6 0,9 - 1,3	10 - 30	Die Bein- und Flügelenden immer mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Das Geflügel auf den Ofenrost legen. Den Ofenrost in Einschubhöhe 2 und das Backblech in Einschubhöhe 1 schieben.
d-3	<b>Auftauen von gefrorenem Fisch</b> (-18 °C)	0,3 - 0,8	10 - 30	Die Schwanzflosse eines ganzen Fisches immer mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Den Fisch auf den Ofenrost legen. Den Ofenrost in Einschubhöhe 2 und das Backblech in Einschubhöhe 1 schieben.
d-4	<b>Auftauen von gefrorenem Brot</b> (-18 °C)	0,1 - 0,3 0,4 - 0,6	5 - 10	Das Brot längs zur Tür in Einschubhöhe 2 auf das Backblech legen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von geschnittenem Brot sowie für Brötchen und Baguettes.
d-5	<b>Auftauen von gefrorenem Obst</b> (-18 °C)	0,2 - 0,6	5 - 10	Das Obst gleichmäßig in Einschubhöhe 2 auf dem Backblech verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von geschnittenem Obst und für Beeren.

-  • Lassen Sie das leere Gerät nach dem Auftauen von Fleisch (insbesondere Geflügel), ca. 10 Minuten mit Heißluft (200 °C) weiterlaufen, um Bakterien im Garraum abzutöten.
  - Lebensmittel nicht wieder einfrieren, nachdem sie aufgetaut sind.
-  1) Wenn Sie mit dem Auftauen fertig sind, gießen Sie das Wasser aus der Schale und waschen Sie den Tank aus.
  - 2) Wischen Sie den Garraum mit einem trockenen Tuch trocken, wenn noch Wasser übrig ist.
  - 3) Der Lüfter arbeitet nach dem Auftauen immer noch 3 bis 10 Minuten weiter. Dies ist jedoch keine Störung, und Sie müssen sich darum nicht sorgen.

# TESTGERICHTE

Gemäß EN 60350

## 1. Backen

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

Lebens-mittel	Gericht und Hinweise	Einschub-höhe	Garmodus	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Small Cakes (Kleine Kuchen)	Backblech	2	Ober- und Unterhitze	150 - 170	20 - 30
		2	Heißluft	150 - 170	20 - 25
	Backblech + Backblech	1 + 4	Garen auf mehreren Einschubhöhen	150 - 160	20 - 30
Wasserbiskuit	Springform auf großem Rost (dunkel beschichtet, ø 26 cm)	1	Ober- und Unterhitze	160 - 180	20 - 30
		1	Heißluft	150 - 160	30 - 35
Spritzgebäck (Streifen)	Backblech	2	Ober- und Unterhitze	150 - 160	20 - 30
		2	Heißluft	150 - 160	20 - 30
Hefebleckuchen	Backblech	1	Ober- und Unterhitze	150 - 160	40 - 50
		1	Heißluft	150 - 160	45 - 55
Gedeckter Apfelkuchen	Großer Rost, 2 Springformen * (dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet	Pizza (Heißluft + Unterhitze)	170 - 190	70 - 90

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


## 2. Grillen

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

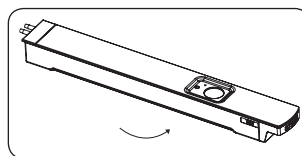
Lebens-mittel	Gericht und Hinweise	Einschub-höhe	Garmodus	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Weißbrot zum Toasten	Ofenrost	4	Grill	250	1. Seite 1 - 2 2. Seite 1 - 2
Beefsteaks aus Rinderhackfleisch * (12 Stück)	Ofenrost + Backblech (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	4	Grill	250	1. Seite 10 - 15 2. Seite 10 - 15

# Entkalken und Reinigen

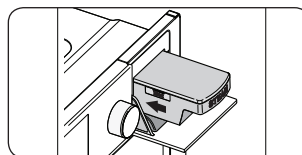
## ENTKALKEN

Das Gerät muss entkalkt werden, wenn im Display die Meldung  angezeigt wird. Die Meldung verschwindet erst dann, wenn Sie Schritt 2 des Entkalkungsvorgangs (Reinigungs- und Spülmodus) durchgeführt haben. Wenn Sie den Dampfgarmodus 2 weitere Stunden verwenden, obwohl die Meldung zum Entkalken bereits angezeigt wurde, sind die Dampfgarfunktionen eingeschränkt.

1. Füllen Sie 500 ml Entkalker und sauberes Wasser in den Wassertank. Weitere Informationen zum Mischungsverhältnis finden Sie in der Bedienungsanleitung des Entkalkermittels.



2. Schließen Sie den Deckel des Wassertanks, bevor Sie diesen wieder in das Gerät einsetzen.

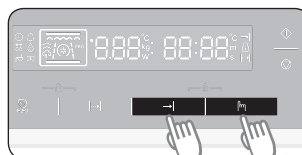


3. Drehen Sie den **MODUSWÄHLER** auf die Position „**AUS**“.



4. Schließen Sie die Gerätetür, und halten Sie gleichzeitig die Tasten **ENDZEIT** und **AUSWAHL** gedrückt. Das Gerät zeigt „50:00“ an und das Entkalken beginnt.

- Reinigungsmodus: 40 Min.
- Spülmodus: 10 Min.



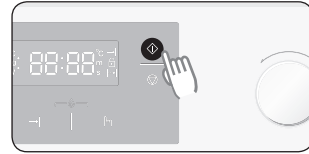
5. Nach etwa 40 Minuten zeigt das Gerät „10:00“ an und stellt den Betrieb mit einem Signalton ein. Entnehmen Sie den Tank und lassen Sie das Wasser daraus ab.

Waschen Sie den Wassertank mit klarem Wasser aus, und füllen Sie ihn anschließend bis zum Maximum. Setzen Sie ihn dann wieder in das Gerät ein.

- Sobald im Display „10:00“ angezeigt wird, müssen Sie innerhalb von 25 Minuten den Spülvorgang durchführen. Andernfalls wird das Gerät nach 25 Minuten zurückgesetzt, und Sie müssen den Entkalkungsvorgang erneut durchführen.

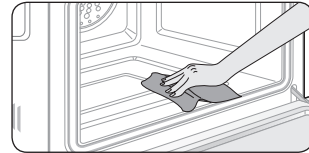



6. Drücken Sie die Taste **START**.  
Es folgt ein Spülvorgang mit sauberem Wasser.  
Nach weiteren 10 Minuten ist der  
Entkalkungsvorgang abgeschlossen.



7. Nach Abschluss hören Sie einen Signalton. Leeren Sie sowohl den Tank als auch die Tropfchale und reinigen Sie den Tank mit Wasser.

8. Öffnen Sie dann die Gerätetür, und wischen Sie die Innenseiten des Garraums mit einem trockenen Tuch ab.

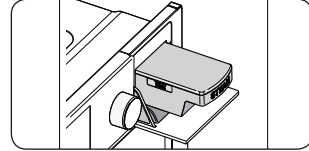


-  • Wir empfehlen, zum Entkalken des Geräts Zitronensäure zu verwenden. Zitronensäure ist ein hochwirksames Entkalkungsmittel, das ausschließlich aus natürlichen, biologisch vollständig abbaubaren Substanzen besteht. Es ist nicht korrosiv, nicht-aggressiv und hat keine Auswirkungen auf die Umwelt. Abgesehen davon, dass Zitronensäure ein effektives Entkalkungsmittel ist, hat es auch eine antimikrobielle und desinfizierende Wirkung und trägt so dazu bei, die Hygiene der internen Komponenten des Geräts zu gewährleisten, den Geschmack der Nahrungsmittel auch im Laufe der Zeit zu bewahren und die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.
- Für das Dampfgaren wird kalzium- und magnesiumhaltiges Wasser verwendet. Durch das Aufheizen verdampft Wasser und nur die gelösten Stoffe (Mineralien) bleiben als Kalk zurück (für den Menschen unschädlich).
  - Wenn der Entkalkungsvorgang vor dem Ende unterbrochen wird, muss das Programm wieder von vorne begonnen werden.

## VERWENDEN DER DAMPFREINIGUNG

Mit Hilfe der Dampfreinigung können Sie das Gerät in nur 10 Minuten reinigen. Das DAMPFREINIGEN selbst dauert 7 Minuten und die Standby-Zeit für den Vorgang beträgt 3 Minuten. In diesen 3 Minuten durchfeuchtet der Dampf alle Reste und Sie können sie mit einem weichen Tuch von den Innenflächen des Geräts abwischen.

1. Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum, und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.



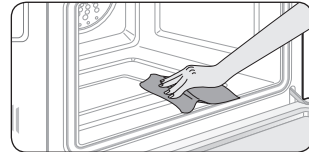
2. Drehen Sie den **MODUSWÄHLER** auf die Position für **DAMPFREINIGUNG**.




3. Drücken Sie die Taste **START**.  
Das Gerät schaltet sich automatisch ein.

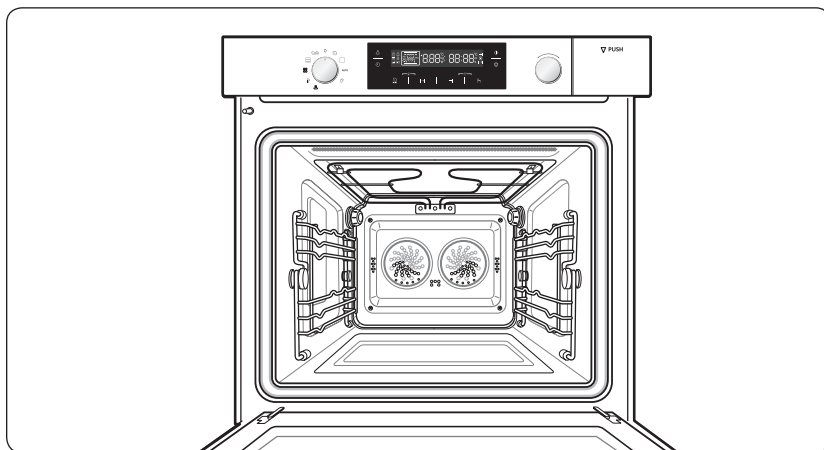


4. Öffnen Sie nach Abschluss des Vorgangs die Gerätetür, und wischen Sie die Innenseiten des Garraums mit einem trockenen Tuch ab.



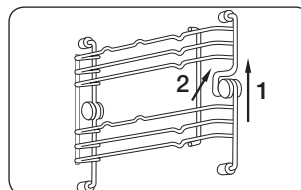
-  • Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie **KEIN** destilliertes Wasser.
- Aus Sicherheitsgründen ist der Einsatz von Hochdruckwasser- oder Dampfstrahlreinigern nicht möglich.

# REINIGUNG



## 1. Reinigen des Garraums.

- Heben Sie den linken und den rechten Einschubrahmen an der Vorderseite an (1). Schieben Sie sie zur Mitte (2), und ziehen Sie sie dann heraus. Wischen Sie Essensreste mit einem in Reinigungsmittel getauchten Tuch von der Decke und den Wänden ab.
- Wenn Sie fertig sind, setzen Sie beide Einschubrahmen wieder zurück in ihre richtigen Positionen.
- Sogar hartnäckige, schwierige Flecken oder getrocknete Rückstände können mit der Dampfreinigungs-Funktion (siehe Seite 56) beseitigt werden.



## 2. Reinigen der Außenflächen des Geräts, der Bedieneinheit und des Sichtfensters.

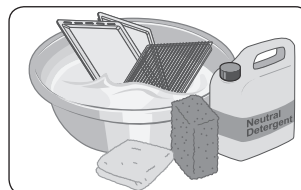
- Die Außenflächen des Geräts können Sie mit einem nassen Geschirrtuch abwischen. Entfernen Sie Wasserrückstände anschließend mit einem trockenen Tuch.
- Säubern Sie die Bedieneinheit nicht mit übermäßiger Kraft, da sie beim Reinigen beschädigt werden kann.
- Reinigen Sie das durchsichtige Fenster mit einem in Reinigungsmittel getauchten Geschirrtuch, und trocken Sie es dann mit einem trockenen Tuch ab.

## 3. Reinigen des Wassertanks und des Behälters.

- Säubern Sie beide mit einem in neutrales Reinigungsmittel getauchten Schwamm, und spülen Sie sie dann mit Wasser ab.

## 4. Reinigen des Zubehörs.

- Wischen Sie das Zubehör mit einem neutralen Reinigungsmittel ab und trocknen Sie es, ehe Sie es wieder in den Garraum einsetzen.
- Wenden Sie keine Kraft auf das Zubehör an, wenn Sie es mit einem Schaber reinigen, da dadurch die beschichtete Oberfläche beschädigt werden kann.



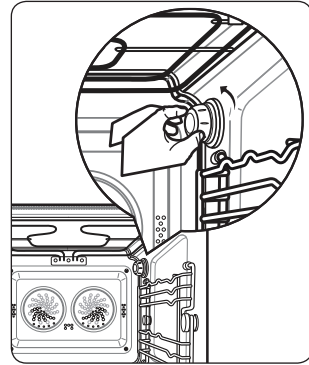


- Benutzen Sie zum Säubern NIEMALS Reinigungsbenzin, Verdünner oder Metallschaber. Ansonsten kann es zu Verfärbungen oder Schäden an der Oberfläche kommen.
- Sprühen Sie beim Reinigen kein Wasser auf das Gerät. Ansonsten besteht die Gefahr eines Brandes oder elektrischen Schlages.
- Setzen Sie den Wassertank- oder -behälter keinem direkten Sonnenlicht aus, um ihn zu trocknen. Ansonsten besteht die Gefahr der Verformung oder Beschädigung.
- Entfernen Sie zum Reinigen niemals die Gerätetür vom Gehäuse.

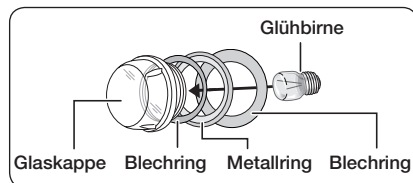
## AUSTAUSCHEN DER LAMPE

### Ersetzen der rückseitigen Ofenlampe und Reinigen der Glaskappe

1. Drehen Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen.



2. Entfernen Sie den Metallring und die beiden Blechringe, und reinigen Sie die Glaskappe.
3. Ersetzen Sie die Lampe nötigenfalls durch eine bis 300 °C hitzebeständige Lampe mit 25 Watt, 230 V.
4. Befestigen Sie den Metallring und den Blechring wieder an der Glaskappe.



5. Setzen Sie die Glaskappe wieder ein.

# Fehlerbehebung und Fehlercodes

## FEHLERBEHEBUNG

Wenn bei Ihrem Gerät ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit Hilfe eines der unten angegebenen Vorschläge zu lösen. Auf diese Weise ersparen Sie sich möglicherweise einen unnötigen Anruf beim Kundendienst.

### Weder die Anzeige noch das Gerät selbst funktionieren.

- Prüfen Sie, ob der Stecker in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose eingesteckt ist.
- Falls die Steckdose über einen Sicherheitsschalter verfügt, vergewissern Sie sich, dass sich der Schalter in der Position „Ein“ befindet.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie zehn Sekunden, und stecken Sie ihn dann erneut in die Steckdose.
- Setzen Sie den Leitungsschutzschalter zurück, oder ersetzen Sie durchgebrannte Sicherungen.
- Schließen Sie das Gerät an eine andere Steckdose an.
- Schließen Sie ein anderes Gerät an die Steckdose an. Wenn auch das andere Gerät nicht funktioniert, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die Steckdose reparieren zu lassen.

### Die Anzeige funktioniert, aber das Gerät selbst schaltet sich nicht ein.

- Prüfen Sie, ob die Gerätetür fest geschlossen ist.
- Prüfen Sie, ob Verpackungsmaterial oder sonstige Fremdkörper in der Türdichtung eingeklemmt sind.
- Prüfen Sie die Gerätetür und den Griff auf Beschädigungen.
- Drücken Sie zweimal die Taste „Abbrechen“, und geben Sie die Garestellungen erneut ein.

### Bei Betätigen der Taste „Start“ wird das Gerät nicht gestartet.

- Prüfen Sie, ob die Gerätetür vollständig geschlossen ist.

### Rauch und unangenehme Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme.

- Dieser Zustand ist nur vorübergehend und auf das erste Erwärmen neuer Komponenten zurückzuführen. Entfernen Sie das Zubehör, und betreiben Sie das Gerät im Heißluftbetrieb 30 Minuten lang bei 200 °C, ehe Sie es verwenden. Dabei entsteht ein unangenehmer Geruch. Dies ist normal. Stellen Sie sicher, dass die Umgebung während dieser Zeit gut belüftet ist.

### Das Gerät schaltet sich vor dem Erreichen der eingestellten Zeit aus.

- Möglicherweise liegt ein Stromausfall vor.  
Bei einem Stromausfall erscheint im Display die Anzeige: 88:88.
- Setzen Sie die Uhr und alle Garestellungen zurück.
- Setzen Sie den Leitungsschutzschalter zurück, oder ersetzen Sie durchgebrannte Sicherungen.
- Prüfen Sie, ob das Gerät entsprechend den Einbauanweisungen korrekt aufgestellt wurde.

### **Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.**

- Prüfen Sie, ob die für die zu erhitzenden Nahrungsmittel geeignete Garzeit eingestellt ist.
- Prüfen Sie, ob die geeignete Temperatur eingestellt ist.

### **Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.**

- Prüfen Sie, ob die Gerätetür fest geschlossen ist.
- Prüfen Sie, ob die Startzeitverzögerung richtig eingestellt ist und/oder die Taste „Start“ gedrückt wurde.
- Setzen Sie den Leitungsschutzschalter zurück, oder ersetzen Sie durchgebrannte Sicherungen.

### **Die Betriebsgeräusche sind zu laut.**

- Das Gerät entwickelt während des Betriebs Geräusche. Dies ist normal.  
Wenn Sie jedoch über längere Zeit ungewöhnliche Geräusche hören, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum.

### **Die Glühlampe funktioniert nicht.**

- Die Glühlampe ist lose oder defekt. Ziehen Sie die Glühlampe fest, oder ersetzen Sie sie.
- Die Taste für die Beleuchtung ist defekt. Wenden Sie sich in diesem Fall an das Samsung-Kundendienstzentrum.

### **Der Ventilator bleibt nach dem Ausschalten des Geräts eingeschaltet.**

- Dies ist normal.  
Der Lüfter kann nach dem Betrieb zum Abkühlen des Geräts eingeschaltet bleiben.

### **Kondenswasser im Garraum des Geräts.**

- Dies ist normal. Wischen Sie das Kondenswasser einfach weg.

### **Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse.**

- Dies ist normal.

### **Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen.**

- Dies ist normal. Bei der Zubereitung größerer Portionen kann die Menge an sichtbarem Dampf zunehmen.

### **Das Gerät entwickelt seltsame Geräusche im Dampfgarmodus.**

- Dies ist normal. Die Wasserpumpe läuft, um Wasser zum Dampfgenerator zu pumpen.




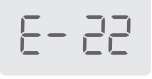


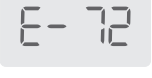

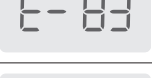

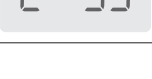
### **Zu wenig Dampf im Dampfgarmodus.**

- Ändern Sie die eingestellte Dampfstufe. Wenn weiterhin zu wenig Dampf erzeugt wird, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum.

### **Das Gerät entwickelt seltsame Geräusche nach Abschluss des Dampfgarmodus.**

- Dies ist normal. Nach Abschluss des Dampfgarmodus läuft die Ablaufpumpe weiter, um das restliche Wasser aus dem Dampfgenerator zu pumpen.

## FEHLERCODES

Code/Symbol	Problem	Lösung
	<b>TASTEN-FEHLBEDIENUNG</b> Dieser Fehler tritt auf, wenn eine Taste länger als 60 Sekunden gedrückt wird.	Drücken Sie die Taste <b>STOPP/ABBRECHEN</b> , um den Betrieb des Geräts zu unterbrechen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, und setzen Sie den Betrieb dann fort. Wenn das Problem auch nach der oben beschriebenen Maßnahme weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten SAMSUNG-Kundendienst.
	<b>FALSCHES ZIELTEMPERATUR AM TEMPERATURSENSOR</b> Dieser Fehler tritt auf, wenn der Vorheizprozess nicht abgeschlossen wurde oder die Temperatur im Innern des Garraums 30 Minuten lang weniger als 120 °C betrug.	Sollte einer dieser Fehler auftreten, wenden Sie sich bitte den SAMSUNG-Kundendienst.
	<b>TEMPERATURSENSOR OFFEN</b> Dieser Fehler ist auf einen defekten Sensor, falsch angeschlossene Kabel oder eine fehlerhafte Platine zurückzuführen.	
	<b>TEMPERATURSENSOR-KURZSCHLUSS</b> Dieser Fehler ist auf einen defekten Sensor, falsch angeschlossene Kabel oder eine fehlerhafte Platine zurückzuführen.	
	<b>ANORMALE TEMPERATURMESSUNG</b> Dieser Fehler tritt auf, wenn die Temperatur im Innern des Garraums 10 Minuten lang mehr als 250 °C beträgt.	
	<b>TEMPERATURSENSOR-KURZSCHLUSS</b> Dieser Fehler ist auf einen defekten Sensor, falsch angeschlossene Kabel oder eine fehlerhafte Platine zurückzuführen.	
	<b>ANORMALE TEMPERATURMESSUNG</b> Dieser Fehler ist auf einen defekten Sensor, falsch angeschlossene Kabel oder eine fehlerhafte Platine zurückzuführen.	
	<b>KOMMUNIKATIONSFEHLER</b>	
		
		
		

# Technische Daten

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

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell</b>	NQ50C7935ES	
<b>Eingangsspannung und Frequenz</b>	230 V / 50 Hz	
<b>Leistungsaufnahme</b>	Maximale Leistung	3100 W
	Grill	2500 W
	Heißluft	2400 W
	Dampf	2800 W
<b>Kühlungsverfahren</b>	Kühlungsventilatormotor	
<b>Abmessungen (B x H x T)</b>	Gehäuse	595 x 454,2 x 570 mm
	Garraum (Netto)	555 x 445 x 548,8 mm
<b>Fassungsvermögen</b>	50 Liter	
<b>Gewicht</b>	Netto	Ca. 38,0 kg
	Verpackungsgewicht	Ca. 41,5 kg

# PRODUKTDATENBLATT

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellkennung	NQ50C7935ES
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI <sub>cavity</sub> )	77,63
Energieeffizienzklasse pro Garraum	A+
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC <sub>electric cavity</sub> )	-
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC <sub>electric cavity</sub> )	0,59 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom
Volumen je Garraum (V)	50 L
Art des Backofens	Elektrisch
Masse des Gerätes (M)	38,0 kg
( 1 ) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus	

07 TECHNISCHE DATEN

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.
- Wenn die Zubereitung mehr als 30 Minuten dauert, können Sie das Gerät 5-10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Planen Sie die Verwendung des Geräts im Voraus, damit Sie es zwischen einem Garvorgang und dem nächsten nicht ausschalten müssen.  
So sparen Sie Energie und reduzieren die Vorwärmzeit des Geräts.
- Wenn möglich, bereiten Sie immer mehr als ein Gericht zu.

Deutsch - 63



Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	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. 0180 6 7267864* (*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 (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	<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 (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) <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>

DG68-00471B-03