

Einbaubackofen

Benutzer- und Installationshandbuch

NV7B411**** / NV7B412**** / NV7B413**** / NV7B414**** /
NV7B415**** / NV7B411**C* / NV7B412**C* / NV7B414**C*



SAMSUNG

Inhalt

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung 3

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet: 3

Sicherheitshinweise 3

Wichtige Hinweise zur Sicherheit 3

Korrekte Entsorgung von Altgeräten 6

Automatische Energiesparfunktion 6

Aufstellen des Geräts 6

Lieferumfang 6

Netzanschluss 7

Einbau in einen Küchenschrank 8

Vor der ersten Verwendung 10

Anfangseinstellungen 10

Gerüche in Neugeräten 10

Intelligenter Sicherheitsmechanismus 10

Gerätetür mit Softeinzug (nur bestimmte Modelle) 11

Zubehör 11

Mechanische Sicherung (nur bestimmte Modelle) 12

Bedienung 13

Bedienfeld 13

Häufig genutzte Einstellungen 14

Betriebsarten (außer Grill) 17

Betriebsarten (Grill) 18

Unterbrechen des Garvorgangs 20

Sonderfunktionen 20

Normaldampf (nur bestimmte Modelle) 21

Garprogramme 22

Reinigung 22

Timer 24

Ton Ein/Aus 24

WLAN Ein/Aus 24

Verwendung 25

Manuelles Garen 25

Automatikprogramme 28

Testgerichte 30

Häufig verwendete Rezepte für die Automatikprogramme 31

Pflege 34

Reinigung 34

Ersetzen von Teilen 37

Problembehebung 38

Problembeschreibungen 38

Informationscodes 40

Technische Daten 41

Anhang 41

Produktdatenblatt 41

Open Source-Erklärung 42

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

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

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

WARNUNG

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

VORSICHT

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

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

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

WARNUNG

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

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

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

Sicherheitshinweise

Bei der angegebenen Befestigungsart dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten. Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Kinder mit höherem Alter und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

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

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

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen. Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung aus dem Gerät entfernen. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Reinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. Manche Tiere, insbesondere Vögel, reagieren möglicherweise empfindlich auf die Dämpfe und lokalen Temperaturschwankungen während der Pyrolysereinigung. Deshalb sollten sie während dieses Prozesses an eine geeignete, gut belüftete Stelle gebracht werden.

Lüften Sie den Raum während und nach der Pyrolysereinigung. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

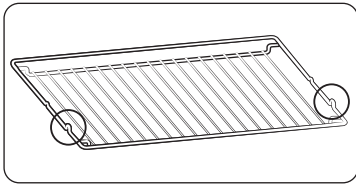
WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

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

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

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

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



Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Anschläge) nach vorne in den Garraum ein, sodass er bei der Zubereitung großer Portionen eine möglichst hohe Stabilität gewährleistet.

⚠ VORSICHT

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es während des Transports beschädigt wurde. Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Versuchen Sie im Fall eines Problems oder Schadens am Gerät nicht, es zu benutzen. Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können zu erheblichen Risiken für Sie selbst und Dritte führen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Samsung-Kundendienstzentrum oder Ihrem Händler in Verbindung.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen das Gerät nicht berühren.

Das Gerät wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder Reinigungsarbeiten ausgeschaltet werden.

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

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

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

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

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

Lagern Sie kein entflammables Material im Gerät.

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

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

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

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

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

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

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

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

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

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

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

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.

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

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

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

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

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

Sicherheitshinweise

Korrekte Entsorgung von Altgeräten



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

Sie sind verpflichtet, dieses Gerät und Zubehörteile einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle zerstörungsfrei vom Altgerät zu trennen.

Vertreiber von Elektro- oder Elektronikgeräten, einschließlich des Lebensmitteleinzel-, Fernabsatz- und Versandhandels, sind ab einer bestimmten Verkaufs-, Lager- bzw. Versandflächengröße gesetzlich grundsätzlich zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn Sie bei dem Vertreiber ein neues Gerät kaufen oder es sich um ein kleines Altgerät handelt, das bestimmte Maße nicht überschreitet. Nähere Informationen und Einzelheiten zu diesen Rücknahmemöglichkeiten und -pflichten erhalten Sie von dem jeweiligen Vertreiber.

Endnutzer einschließlich privater Nutzer wenden sich an ihren öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät für eine umweltfreundliche Entsorgung zurückgeben können.

Gewerblichen Endnutzern stehen zusätzliche herstellerspezifische Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können.

Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

Infos über die Umweltverpflichtungen von Samsung und die regulatorischen Verpflichtungen für Produkte, z. B. REACH, finden Sie auf unserer Nachhaltigkeitsseite unter www.samsung.com.

Automatische Energiesparfunktion

Beleuchtung: Sie können die Beleuchtung im Garraum während des Garvorgangs durch Drücken der Taste für die Beleuchtung ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs ausgeschaltet.

Aufstellen des Geräts

⚠ WARNUNG

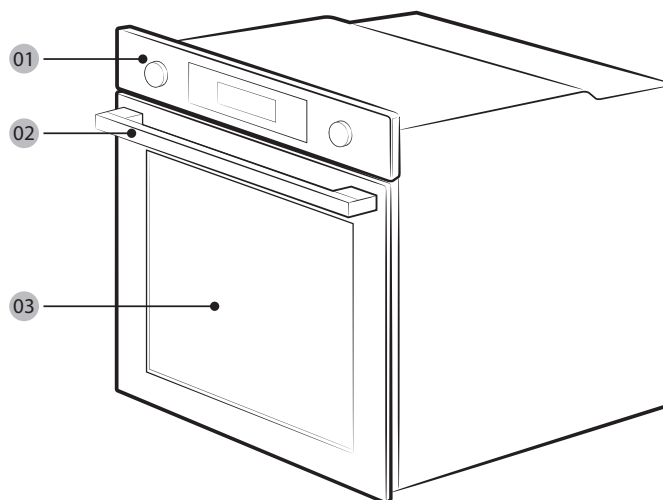
Dieses Produkt ist ein Einbaugerät.

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

Lieferumfang

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

Überblick über das Gerät



01 Bedienfeld

02 Griff der Gerätetür

03 Gerätetür

Zubehör

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



Gitterrost



Gitterrosteinsatz *



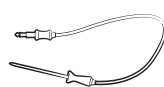
Backblech *



Universalblech *



Extra tiefes Blech *



Kerntemperaturfühler *



Dampfschale *

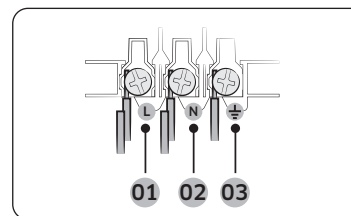


2 Schrauben (M4 L25)

HINWEIS

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

Netzanschluss



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

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Wenn auf Grund von Beschränkungen hinsichtlich der zulässigen Stromstärke keine Schuko-Steckdose verwendet werden darf, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) verwendet werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Verwenden Sie ein ausreichend langes Netzkabel gemäß der Spezifikation H05 RR-F oder H05 VV-F; min. 1,5~2,5 mm².

Nennstrom (A)	Mindestquerschnitt
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Die entsprechenden Daten sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.

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

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

! WARNUNG

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

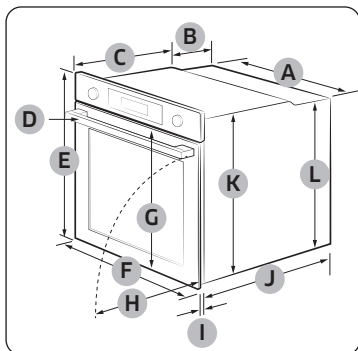
Aufstellen des Geräts

Einbau in einen Küchenschrank

Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingesetzt wird, müssen alle Kunststoffoberflächen und Klebestellen bis mindestens 90 °C hitzefest sein. Samsung übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund der durch das Gerät abgestrahlten Wärme.

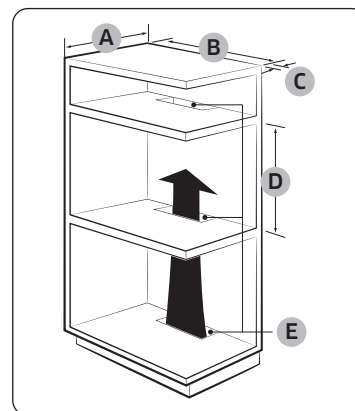
Stellen Sie das Gerät an einer ausreichend belüfteten Stelle auf. Um eine optimale Belüftung lassen Sie zwischen dem unteren Boden des Schrankes und der Rückseite eine Öffnung von etwa 50 mm. Wenn Sie das Gerät unter einem Kochfeld installieren, befolgen Sie die Einbauanweisungen für das Kochfeld.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau



Gerät (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

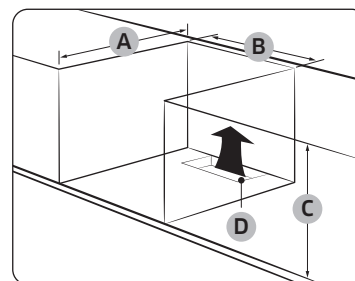


Einbauschrank (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 / Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

HINWEIS

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

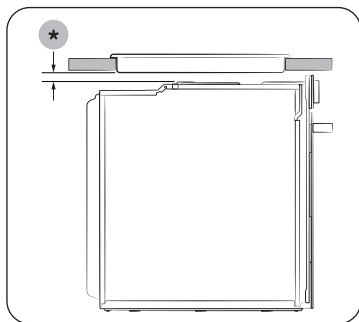


Unterbauschrank (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

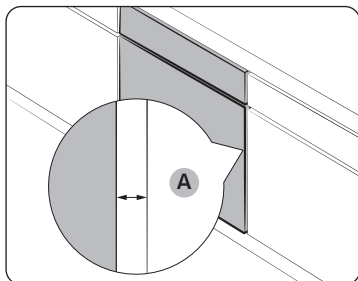
HINWEIS

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

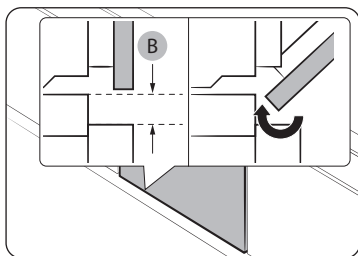


Installieren mit Kochfeld
Prüfen Sie in der Installationsanleitung des Kochfelds den Platzbedarf, ehe Sie über dem Backofen ein Kochfeld installieren (*).

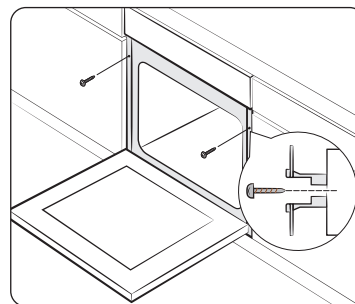
Einbauen des Geräts



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



Halten Sie an der Unterseite des Geräts einen Abstand **(B)** von mindestens 3 mm ein, damit sich die Gerätetür problemlos öffnen und schließen lässt.



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

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

⚠ WARNUNG

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

📖 HINWEIS

Das tatsächliche Aussehen des Geräts hängt vom jeweiligen Modell ab.

Vor der ersten Verwendung

Anfangseinstellungen

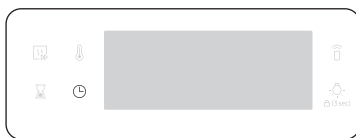
Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, wird die Standardzeit „12:00“ auf der Anzeige angezeigt, wobei die Stundenangabe („12“) blinkt. Gehen Sie wie folgt vor, um die Uhrzeit richtig einzustellen.



1. Wenn die Stundenangabe blinkt, stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter (rechtes Drehrad) die Stunden ein und drücken Sie dann auf **OK**, um zur Minutenangabe zu wechseln.



2. Wenn die Minutenangabe blinkt, stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter (rechtes Drehrad) die Minuten ein und drücken Sie dann auf **OK**.



Um die aktuelle Uhrzeit nach dieser ersten Einstellung zu ändern, halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.

Gerüche in Neugeräten

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

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

HINWEIS

- Bei der ersten Verwendung können Sie möglicherweise etwas Rauch im Inneren des Ofens sehen. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
- Mit zunehmender Temperatur im Garraum kann es eventuell zu Flecken auf dem Innenglas der Tür kommen. Schalten Sie den Ofen in diesem Fall aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Wischen Sie dann das Innenglas mit einem Küchenpapier oder einem neutralen Reinigungsmittel ab.
- Es ist auch wichtig, dass Sie den Ofen in einer gut belüfteten Küche betreiben.

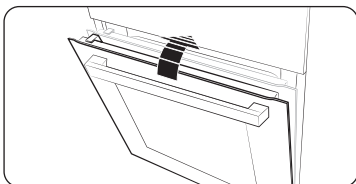
Intelligenter Sicherheitsmechanismus

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, während das Gerät in Betrieb ist, wird die Garraumbeleuchtung eingeschaltet, und sowohl der Ventilator als auch die Heizelemente werden ausgeschaltet. So werden Verletzungen wie z. B. Verbrennungen verhindert, und es wird einem unnötigen Energieverbrauch vorgebeugt. Dies ist kein Fehler oder Defekt. Schließen Sie einfach die Gerätetür, damit das Gerät den Betrieb wieder aufnimmt.

Gerätetür mit Softeinzug (nur bestimmte Modelle)

Ihr Samsung-Einbaubackofen verfügt über eine Gerätetür mit Softeinzug, die sich sanft, sicher und leise schließt.

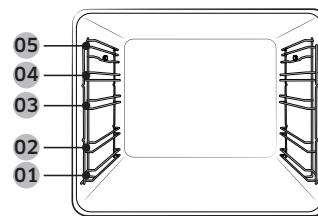
Wenn Sie die Gerätetür schließen, fangen die speziell dafür ausgelegten Scharniere die Tür ab, wenige Zentimeter bevor sie vollständig geschlossen ist. Der sanfte und leise Schließmechanismus der Gerätetür trägt maßgeblich zum verbesserten Benutzerkomfort bei. (Die Verfügbarkeit dieser Funktion ist modellabhängig.)



Die Tür beginnt sich ab ca. 15 Grad zu schießen und ist innerhalb von ca. 5 Sekunden ganz geschlossen.

Zubehör

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



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

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

Vor der ersten Verwendung

Grundlegende Verwendungshinweise

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

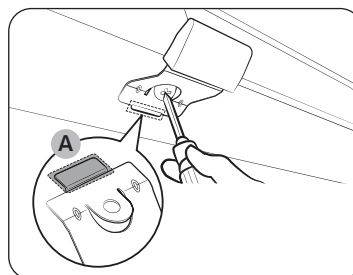
Gitterrost	Der Gitterrost ist zum Grillen und Braten geeignet. Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Anschläge) nach vorne in den Garraum ein.
Gitterrosteinsatz *	Wenn Sie den Gitterrosteinsatz in Verbindung mit dem Blech verwenden, verhindern Sie, dass die bei der Zubereitung entstehenden Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen.
Backblech *	Das Backblech (Tiefe: 20 mm) wird zum Backen von Kuchen, Plätzchen und anderem Gebäck verwendet. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Universalblech *	Das Universalblech (Tiefe: 30 mm) wird zum Garen und Braten verwendet. Verwenden Sie es zusammen mit dem Gitterrosteinsatz, um zu verhindern, dass die bei der Zubereitung entstehenden Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Extra tiefes Blech *	Das extra tiefe Blech (Tiefe: 50 mm) kann zum Braten mit oder ohne Gitterrosteinsatz verwendet werden. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Kerntemperaturfühler *	Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.
Ausziehbare Schienen *	Sie können ein Blech wie folgt auf den Auflageflächen der ausziehbaren Schienen in den Garraum schieben: 1. Ziehen Sie die ausziehbaren Schienen vollständig nach vorne. 2. Legen Sie das Blech auf die Auflageflächen der Schienen, und schieben Sie es in den Garraum. 3. Schließen Sie die Gerätetür.
Dampfschale *	Verwenden Sie die Dampfschale nur im Normaldampfbetrieb. Stellen Sie die Schale in die untere Mitte des Garraums und füllen Sie sie mit sauberem Wasser. Die Schale wird während des Garvorgangs heiß und bleibt unmittelbar danach heiß. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist, um die Schale herauszunehmen.

HINWEIS

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

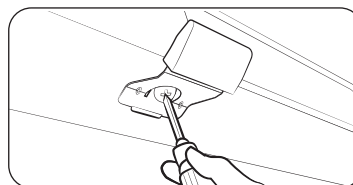
Mechanische Sicherung (nur bestimmte Modelle)

Aufstellen des Geräts



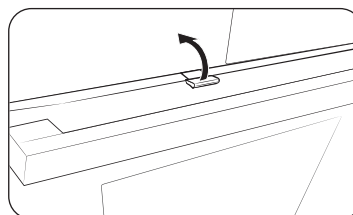
1. Setzen Sie den dünnen Teil **(A)** der mechanischen Sicherung – wie gezeigt – in den entsprechenden Schlitz des Sicherungsverriegelungsmechanismus ein.
2. Ziehen Sie die Schraube an der Sicherungsverriegelung fest.

Demontage



- Lösen und entfernen Sie die Schraube von der Sicherungsverriegelung.

Verriegeln/Entriegeln

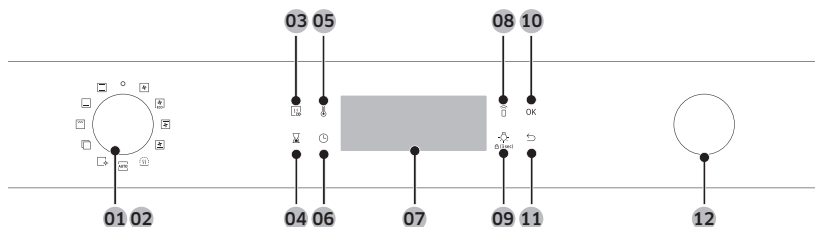


- Heben Sie zum Öffnen der Gerätetür die Sicherungsverriegelung leicht an, um die Tür zu entriegeln. Öffnen Sie dann die Gerätetür.
- Schließen Sie die Gerätetür einfach, um sie zu verriegeln. Die mechanische Sicherung verriegelt die Tür automatisch.

Bedienung

Bedienfeld

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



01 Ein/Aus	Drehen Sie nach links/rechts, um den Ofen ein-/auszuschalten.
02 Moduswahl	Zur Auswahl einer Betriebsart oder Funktion nach links oder rechts drehen.
03 Schnelles Vorheizen	Beim schnellen Vorheizen wird der Ofen schnell auf eine eingestellte Temperatur aufgeheizt. • Tippen Sie, um die Option „Schnelles Vorheizen“ ein-/auszuschalten. • Nur im Einfachbetrieb verfügbar. (Heißluft, Ober-/Unterhitze, Oberhitze + Heißluft, Unterhitze + Heißluft) • Bei Temperaturen unter 100 °C deaktiviert.
04 Timer	Ermöglicht die Kontrolle der Zeit oder Betriebsdauer während des Garens.
05 Temperatur	Hiermit können Sie die Temperatur einstellen.
06 Garzeit	Hiermit können Sie die Garzeit einstellen.
07 Anzeige	Zeigt erforderliche Informationen wie die ausgewählte Betriebsart oder aktuelle Einstellungen an.
08 Smart Control	Drücken Sie 3 Sekunden lang, um die Funktion „Smart Control“ zu aktivieren/deaktivieren.

09 Garraumbeleuchtung (Kindersicherung)	Zum Ein- bzw. Ausschalten der Beleuchtung drücken. Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn die Tür geöffnet wird oder wenn der Ofen den Betrieb beginnt. Nach einer bestimmten Zeit ohne Aktivitäten schaltet sie sich automatisch aus, um Strom zu sparen. Kindersicherung: Um Unfälle zu vermeiden, werden mit der Kindersicherung alle Bedienelemente deaktiviert. Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Bedienfeldsperre am Bedienfeld zu aktivieren, oder halten Sie sie erneut 3 Sekunden lang gedrückt, um sie zu deaktivieren.
10 OK	Hier drücken, um Ihre Einstellungen zu bestätigen.
11 Zurück	Zum Abbrechen der aktuellen Einstellungen und Rückkehr zur Standardeinstellung.
12 Funktionswahl	Verwenden Sie den Funktionswahl-Schalter für Folgendes: • Einstellen der Garzeit oder der Temperatur. • Auswählen eines Unterpunkts aus dem übergeordneten Menü: Reinigung, Garprogramme, Sonderfunktionen oder Grill. • Auswahl der Portionsgröße für Automatikprogramme.

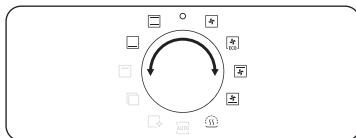
HINWEIS

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

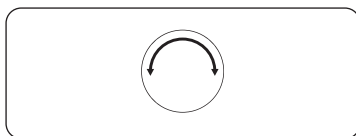
Häufig genutzte Einstellungen

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

Temperatur



1. Wählen Sie mit Hilfe des Moduswahlschalters eine Betriebsart oder Funktion aus. Die Standardtemperatur für jede Auswahl wird angezeigt.



2. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die gewünschte Temperatur ein.

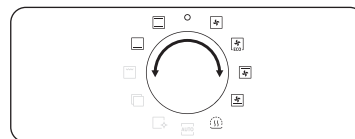


3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

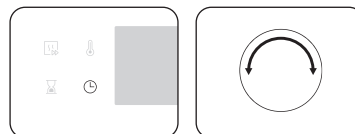
HINWEIS

- Drücken Sie zum Ändern der eingestellten Temperatur auf die Taste und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.
- Die genaue Temperatur im Garraum kann mit Hilfe eines Thermometers und einer von einer autorisierten Stelle zugelassen Methode gemessen werden.
Bei Verwendung nicht zugelassener Thermometer kommt es möglicherweise zu Messfehlern.

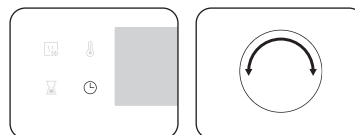
Garzeit



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



2. Drücken Sie auf die Taste und stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter eine gewünschte Garzeit von bis zu 23 Stunden 59 Minuten ein.



3. Optional können Sie einen gewünschten Zeitpunkt für die Endzeit des Garvorgangs vorwählen. Drücken Sie auf die Taste und stellen Sie den Endpunkt mit dem Funktionswahlschalter ein. Weitere Informationen finden Sie in **Endzeitvorwahl**.

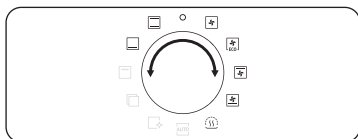


4. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

HINWEIS

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

Endzeit



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



2. Drücken Sie zweimal auf und stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die gewünschte Endzeit ein.



3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

HINWEIS

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

Endzeitvorwahl

Die Endzeitvorwahl sorgt mehr Komfort beim Kochen.

Fall 1

Angenommen, Sie wählen um 14:00 Uhr ein Rezept mit einstündiger Gardauer aus und möchten, dass das Gericht um 18:00 Uhr fertig ist. Um die Endzeit einzustellen, ändern Sie die Zeit für „Fertig um“ auf 18:00 Uhr. Das Gerät beginnt um 17:00 Uhr und beendet den Garvorgang um 18:00 Uhr.

Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Garzeit einstellen: 1 Stunden Endzeitvorwahl einstellen: 18:00

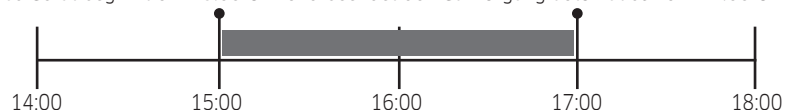
Das Gerät beginnt um 17:00 Uhr und beendet den Garvorgang automatisch um 18:00 Uhr.



Fall 2

Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Garzeit einstellen: 2 Stunden Endzeitvorwahl einstellen: 17:00

Das Gerät beginnt um 15:00 Uhr und beendet den Garvorgang automatisch um 17:00 Uhr.



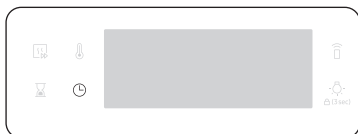
VORSICHT

Lassen Sie gegarte Speisen nicht zu lange im Ofen. Die Speisen können verderben.

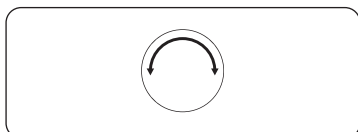
Bedienung

So löschen Sie die Garzeit

Sie können die Garzeit löschen. Dies ist praktisch, wenn Sie den Ofen zu einem beliebigen Zeitpunkt des Garvorgangs manuell anhalten möchten.



1. Drücken Sie während des Garvorgangs auf die Taste , um die Standardgarzeit anzuzeigen.



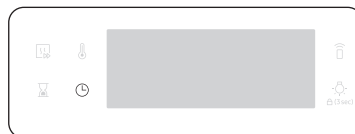
2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswahlschalter die gewünschte Zeit auf „0:00“ ein. Alternativ können Sie auch einfach auf drücken.



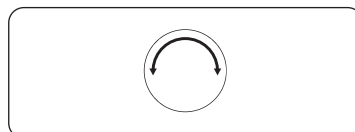
3. Drücken Sie auf **OK**.

So löschen Sie die Endzeit

Sie können die Endzeit löschen. Dies ist praktisch, wenn Sie den Ofen zu einem beliebigen Zeitpunkt des Garvorgangs manuell anhalten möchten.



1. Drücken Sie während des Garvorgangs zweimal auf , um die eingestellte Endzeit anzuzeigen.

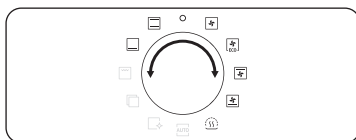


2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswahlschalter die gewünschte Endzeit auf die aktuelle ein. Alternativ können Sie auch einfach auf drücken.



3. Drücken Sie auf **OK**.

Betriebsarten (außer Grill)



1. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter eine Betriebsart.
2. Stellen Sie je nach Bedarf die Garzeit und/oder -temperatur ein. Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt **Häufig genutzte Einstellungen**.



3. Wenn gewünscht, können Sie den Ofen schnell Vorheizen. Drücken Sie dazu auf die Taste und stellen Sie die Solltemperatur ein. Das entsprechende Symbol wird angezeigt.



Das Gerät zeigt das Symbol an und heizt vor, bis der Garraum die Solltemperatur erreicht. Nach Abschluss des Vorheizens erklingt ein Signalton und die Anzeige erlischt. Sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben, wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen.

HINWEIS

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

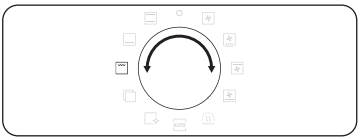
Betriebsarten (außer Grill)

Die mit einem Stern (*) gekennzeichneten Betriebsarten sind beim schnellen Vorheizen verfügbar und bei Temperaturen unter 100 °C deaktiviert.

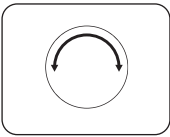
Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)
Heißluft	* 30-250	160
	Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.	
Ober- / Unterhitze	* 30-250	180
	Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt. Diese Funktion kann zum normalen Backen und zum Braten der meisten Arten von Gerichten verwendet werden.	
Oberhitze + Heißluft	* 40-250	180
	Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Gerichten, bei denen eine knusprige Kruste erwünscht ist (z. B. Fleisch oder Lasagne).	
Unterhitze + Heißluft	* 40-250	200
	Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Pizza, Brot oder Kuchen.	
Unterhitze	100-230	150
	Die Wärme wird durch das untere Heizelement erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen wie Quiche oder Pizza am Ende des Garvorgangs von unten zu bräunen.	

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)
	Öko-Heißluft	30-250	160
		Bei Auswahl von Öko-Heißluft kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Zwar verlängert sich bei dieser Betriebsart geringfügig die Garzeit, die Garergebnisse werden dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Beachten Sie, dass bei dieser Betriebsart kein Vorheizen erforderlich ist.	
		 HINWEIS Die Betriebsart Öko-Heißluft wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN60350-1 herangezogen.	
	Warmhalten	40-100	60
		Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.	

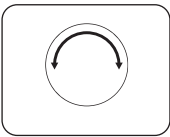
Betriebsarten (Grill)



1. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter .



2. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter **Großer Grill (G 1), Öko-Grill (G 2) oder Heißluftgrill (G 3)** und drücken Sie dann auf den **OK**.



3. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die Temperatur ein und tippen Sie dann auf **OK**.

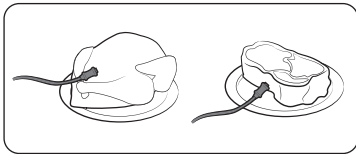
Betriebsarten (Grill)

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)
G 1	Großer Grill	100-270	220
		Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).	
G 2	Öko-Grill	100-270	220
		Die Wärme wird durch den Kleinflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich für Speisen, bei deren Zubereitung weniger Hitze erforderlich ist (z. B. Fisch und gefüllte Baguettes).	
G 3	Heißluftgrill	100-250	180
		Die durch die beiden oberen Heizelemente erzeugte Wärme wird mit dem Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch oder Fisch.	

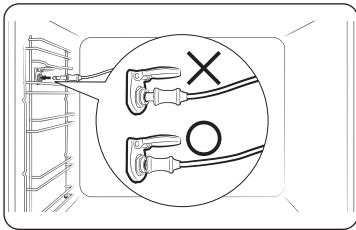
Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)

Das Bratenthermometer misst während des Garvorgangs die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Sobald die Temperatur im Fleischinneren den Sollwert erreicht, wird der Garvorgang automatisch beendet.

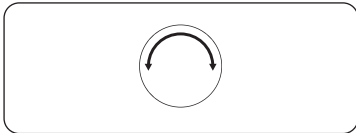
- Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.
- Bei Verwendung des Kerntemperaturfühlers kann die Garzeit weder eingestellt noch geändert werden.



1. Drücken Sie im Funktionsbereich auf die Taste für die gewünschte Betriebsart und Temperatur.
2. Stecken Sie die Spitze des Kerntemperaturfühlers in die Mitte des zu garenden Fleischstücks. Achten Sie darauf, dass der Gummigriff außerhalb des Garguts bleibt.



3. Schließen Sie den Stecker des Kerntemperaturfühlers an den Anschluss an der linken Garraumwand an. Vergewissern Sie sich, dass die Anzeige „Kerntemperaturfühler angeschlossen“ angezeigt wird, nachdem Sie den Kerntemperaturfühler angeschlossen haben.



4. Drücken Sie erneut auf die Taste  und stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter (rechtes Drehrad) die Kerntemperatur für das Fleisch ein.



5. Drücken Sie auf **OK**, um mit dem Garen zu beginnen. Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet und es ertönt eine Melodie.

⚠️ WARNUNG vor Acrylamid

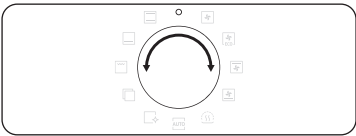
- Verwenden Sie den Kerntemperaturfühler nicht mit einem Spieß. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.
- Der Kerntemperaturfühler ist nach Abschluss des Garvorgangs sehr heiß. Tragen Sie zum Entfernen des Kerntemperaturfühlers stets Ofenhandschuhe, da andernfalls die Gefahr von Verbrennungen besteht.

📖 HINWEIS

Der Kerntemperaturfühler kann nicht in allen Betriebsarten verwendet werden. Wenn Sie den Kerntemperaturfühler in einer nicht unterstützten Betriebsart verwenden, blinkt die Anzeige für die aktuell ausgewählte Betriebsart. Entfernen Sie den Kerntemperaturfühler umgehend, wenn diese Meldung angezeigt wird.

Bedienung

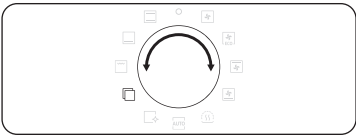
Unterbrechen des Garvorgangs



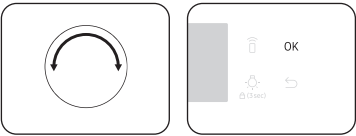
Stellen Sie den Moduswahlschalter während eines laufenden Garvorgangs auf „0“. Der Ofen wird erst nach einigen Sekunden ausgeschaltet. Um unbeabsichtigte Bedienvorgänge zu verhindern, schaltet sich der Ofen jedoch nicht sofort aus, damit Sie die Auswahl ggf. korrigieren können.

Sonderfunktionen

Fügen Sie spezielle oder zusätzliche Funktionen hinzu, um das Kochergebnis weiter zu verbessern.

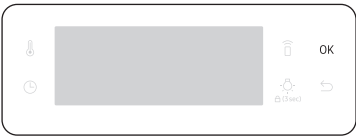


1. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter



2. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter eine Funktion und drücken Sie dann auf **OK**. Die Standardtemperatur wird angezeigt.

3. Stellen Sie nach Bedarf die Gartemperatur ein. Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt **Häufig genutzte Einstellungen**.

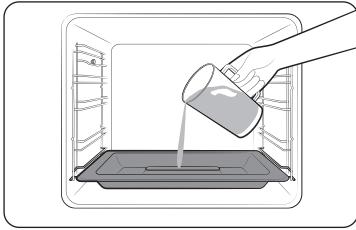


4. Drücken Sie auf **OK**, um mit der Funktion zu beginnen.

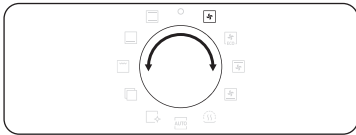
Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Anleitung
F 1	Geschirr erwärmen	30-80	50	Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Koch- und Anrichtegeschirr.
F 2	Auftauen	30-60	30	Diese Funktion kann zum Auftauen von Gefriergut, Backwaren, Obst, Rührkuchen, Sahne- und Schokoladencremetorte verwendet werden. Die Auftaudauer hängt von der Art, Größe und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.

Normaldampf (nur bestimmte Modelle)

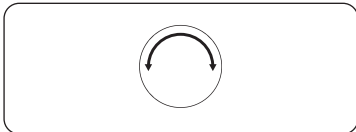
Mit dem Normaldampf können Sie Brot backen, das außen knusprig und innen feucht ist. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.



1. Stellen Sie die Dampfschale unten auf den Boden des Garraums.
2. Füllen Sie sie mit 250 ml Wasser (nur bei kaltem Ofen).



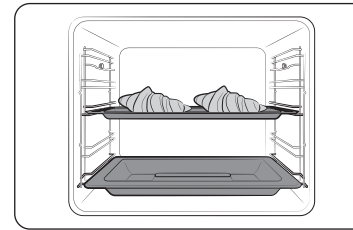
3. Wählen Sie die Betriebsart **Heißluft** und wählen Sie **Normaldampf** .



4. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die Temperatur ein.



5. Drücken Sie **OK**, um das Vorheizen zu starten.



6. Geben Sie die Speisen auf einem beliebigen Rost in den Ofen und beginnen Sie mit dem Garen.

HINWEIS

- Füllen Sie während des Garvorgangs oder bei heißem Ofen kein Wasser nach.
- Wischen Sie den Boden des Garraums mit einem feuchten Tuch ab, wenn der Ofen nach Verwendung der Normaldampf-Funktion vollständig abgekühlt ist.
- Entfernen Sie Wasserablagerungen, die sich nach längerem Gebrauch des Geräts bilden, mit einem weichen Tuch und einem speziellen Reinigungsmittel.

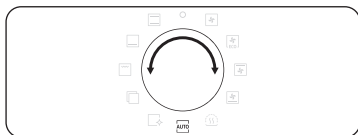
Normaldampf kann nur in der Betriebsart **Heißluft** verwendet werden.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Croissants, 4-6 Stück	Universalblech	3	190	20-25
Apfelstrudel	Universalblech	3	190	20-25
Plundergebäck	Universalblech	3	190	20-30
Brötchen	Universalblech	3	180	20-30
Weißbrot	Gitterrost	2	180	30-40

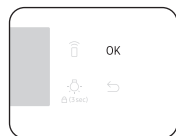
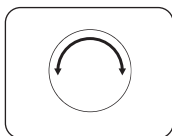
Bedienung

Garprogramme

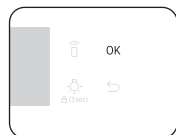
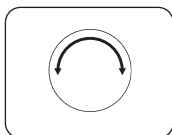
Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 20 Automatikprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch eingestellt.



1. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter .



2. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter ein Programm und drücken Sie dann auf **OK**.



3. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswahlschalter die Portionsgröße ein. Das einstellbare Gewicht hängt vom jeweiligen Programm ab.
4. Drücken Sie auf **OK**, um mit dem Garen zu beginnen.

HINWEIS

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

Reinigung

Ihnen stehen zwei Reinigungsfunktionen zur Verfügung. Diese Funktionen sparen Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung entfällt. Während dieses Vorgangs wird die Restzeit auf dem Display angezeigt.

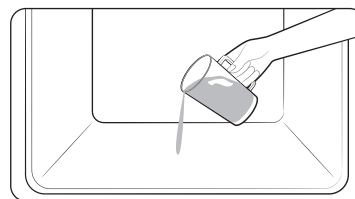
Funktion		Anleitung
C 1	Dampfreinigung	Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.
C 2	Pyrolytisch *	Bei der Pyrolytisch wird der Garraum bei sehr hoher Temperatur gereinigt. Hierbei werden Fettrückstände verbrannt, sodass eine manuelle Reinigung leichter vonstatten geht. 1 Std 50 Min (Standardeinstellung) / 2 Std 10 Min / 2 Std 30 Min

HINWEIS

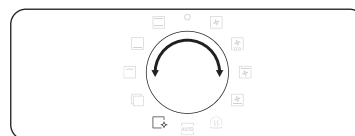
Mit (*) gekennzeichnete Funktionen sind nur bei bestimmten Modellen verfügbar.

Dampfreinigung

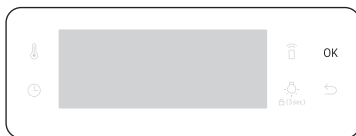
Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf. Diese Funktionen sparen Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung entfällt. Während dieses Vorgangs wird die Restzeit auf dem Display angezeigt.



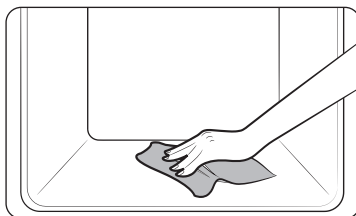
1. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des Garraums, und schließen Sie die Gerätetür.



2. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter .



3. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter C 1 und drücken Sie dann auf **OK**.
Die Dampfreinigung dauert 26 Minuten.



4. Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch.

⚠ WARNUNG

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

📖 HINWEIS

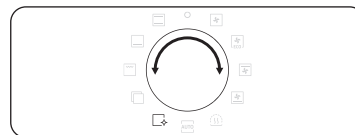
- Wenn der Garraum stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, mit Hilfe eines Reinigungsmittels erst den hartnäckigen Schmutz von Hand zu entfernen und dann die steam cleaning (Dampfreinigung) zu aktivieren.
- Lassen Sie die Gerätetür nach Abschluss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

Pyrolytisch

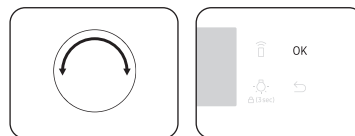
Bei der Pyrolytisch wird der Garraum bei sehr hoher Temperatur gereinigt. Hierbei werden Fettrückstände verbrannt, sodass eine manuelle Reinigung leichter vonstatten geht.

📖 HINWEIS

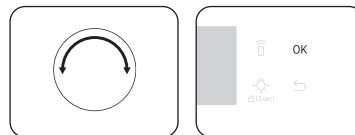
Die Pyrolysefunktion ist nur bei bestimmten Modellen verfügbar.



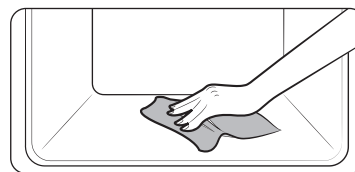
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile einschließlich der Seitengitter aus dem Garraum, und wischen Sie größere Krümel und Verunreinigungen im Inneren des Geräts weg. Andernfalls können während des Reinigungszyklus offene Flammen oder ein Brand entstehen.
2. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter .



3. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter C 2 und drücken Sie dann auf **OK**.



4. Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter eine von drei möglichen Reinigungszeiten: 1 Std 50 Min (Standardeinstellung) / 2 Std 10 Min und 2 Std 30 Min.
5. Drücken Sie auf **OK**, um mit der Reinigung zu beginnen.



6. Warten Sie nach Abschluss der Reinigung ab, bis das Gerät abgekühlt ist, und wischen Sie anschließend mit einem feuchten Tuch an den Kanten der Gerätetür entlang.

VORSICHT

- Berühren Sie das Gerät nicht während eines Reinigungszyklus, da es sehr heiß werden kann.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nach Abschluss des Reinigungszyklus erst dann aus, nachdem der Kühlungsventilator das Gerät ausreichend heruntergekühlt hat und automatisch abgeschaltet wurde.

HINWEIS

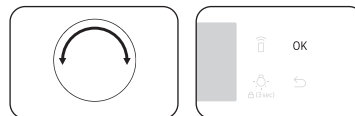
- Nach Beginn des Reinigungszyklus wird der Garraum sehr heiß. Die Gerätetür wird daher aus Sicherheitsgründen verriegelt. Wenn der Reinigungszyklus abgeschlossen und das Gerät abgekühlt ist, wird die Gerätetür wieder entsperrt.
- Denken Sie daran, das Gerät vor dem Starten der Reinigungsfunktion zu leeren. Zubehörteile können sich auf Grund der hohen Temperaturen im Inneren des Geräts verformen.

Timer

Der Timer ermöglicht die Kontrolle der Zeit oder Betriebsdauer während des Garens.



1. Drücken Sie auf .



2. Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die Zeit ein und drücken Sie dann auf **OK**. Sie können eine Zeit von bis zu 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

HINWEIS

- Wenn die Zeit abgelaufen ist, erklingt ein Signalton und die Meldung „0:00“ blinkt auf der Anzeige.
- Sie können die Timer pour-Einstellungen jederzeit ändern.

Ton Ein/Aus



1. Um den Ton stumm zu schalten, halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Dann blinkt die **1**.
2. Wählen Sie **1** und drücken Sie **OK** und drehen Sie das Funktionswahlschalter, um EIN einzustellen, und drücken Sie **OK**.
3. Um die Stummschaltung aufzuheben, wiederholen Sie Schritt **1**, **2**, stellen Sie AUS ein und drücken Sie **OK**.

WLAN Ein/Aus



1. Um das WLAN einzuschalten, halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Dann blinkt die **1**.
2. Wählen Sie **2** und drücken Sie **OK** und drehen Sie das Funktionswahlschalter, um EIN einzustellen, und drücken Sie **OK**.
3. Um das WLAN auszuschalten, wiederholen Sie Schritt **1** und **2**, stellen Sie AUS ein und drücken Sie **OK**.

Verwendung

Manuelles Garen

⚠️ WARNUNG vor Acrylamid

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

📖 HINWEIS

- Es wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen, sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben.
- Wenn Sie die Betriebsart Öko-Grill verwenden, stellen Sie die Speisen in die Mitte des Backblechs.

Tipps zu den Zubehörteilen

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

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

Backen

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Garraum vorzuheizen.

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

Verwendung

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Quiche	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	2		180-190	25-35
Apfelkuchen	Gitterrost, Form (Ø 20 cm)	2		160-170	65-75
Pizza aus dem Kühlregal	Universalblech	3		180-200	5-10

Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Fleisch (Rind/Schwein/Lamm)					
Lendenbraten vom Rind (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	50-70
Kalbsbraten (1,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	90-120
Schweinebraten (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-210	50-60
Schweinenackenbraten (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	100-120
Lammkeule (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		170-180	100-120
Geflügel (Huhn/Ente/Truthahn)					
Hähnchen, ganz (1,2 kg) *	Gitterrost + Universalblech	3 1		205	80-100
Hähnchenteile	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-220	25-35

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Entenbrust	Gitterrost + Universalblech	3 1		180-200	20-30
Ganze Pute, klein (5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		180-200	120-150
Vegetarische Gerichte					
Gemüse (0,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		220-230	15-20
Gebackene Kartoffelhälften (0,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		200	45-50
Fisch					
Fischfilet, gebacken	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-230	10-15
Bratfisch	Gitterrost + Universalblech	3 1		180-200	30-40

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Grillen

Es wird empfohlen, den Garraum in der Betriebsart Großer Grill 5 - 10 Minuten lang vorzuheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Brot					
Toast	Gitterrost	5		240-250	2-4
Käsetoast	Universalblech	4		200	4-8
Rind					
Steak *	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-250	15-20
Hamburger *	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-250	15-20
Schwein					
Schweinekoteletts	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-250	20-30
Bratwurst	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-250	10-15
Geflügel					
Hähnchen, Brust	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-240	30-35
Hähnchenschenkel	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-240	25-35

* Nach 2/3 der Garzeit wenden.

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefkühlpizza	Gitterrost	3		200-220	15-25
Tiefgefrorene Pommes Frites	Universalblech	3		220-225	20-25
Tiefgefrorene Kroketten	Universalblech	3		220-230	25-30

Anbraten

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

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

Verwendung

Öko-Heißluft

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

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

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Obststreusel (0,8-1,2 kg)	Gitterrost	2	160-180	40-60
Backkartoffeln (0,4-0,8 kg)	Universalblech	2	190-200	50-70
Würstchen (0,3-0,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	160-180	15-25
Tiefgefrorene Pommes Frites (0,3-0,5 kg)	Universalblech	3	180-200	20-30
Tiefgefrorene Kartoffelspalten (0,3-0,5 kg)	Universalblech	3	190-210	20-30
Fischfilets, gebacken (0,4-0,8 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	200-220	20-30
Knusprige Fischfilets, paniert (0,4-0,8 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	200-220	20-30
Lendenbraten (0,8-1,2 kg)	Gitterrost + Universalblech	2 1	180-200	50-70
Geröstetes Gemüse (0,4-0,6 kg)	Universalblech	3	200-220	20-30

Automatikprogramme

In der folgenden Tabelle sind 20 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt.

Zudem werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsangaben und Zubereitungsempfehlungen beschrieben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Betriebsart und die Garzeit vorprogrammiert. Die Rezepte für einige der Automatikprogramme können Sie in diesem Handbuch nachlesen.

Die Automatikprogramme 1 bis 8 sowie 18 und 19 umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt des Vorheizens wird im Display angezeigt. Geben Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Garraum, wenn der Signalton erklingt. Drücken Sie dann auf **Garzeit**, um das Garprogramm zu starten.

⚠️ WARNUNG

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 1	Kartoffelaufauf	1,0-1,5	Gitterrost	3
		Frisches Kartoffelgratin in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
A 2	Gemüseaufauf	0,8-1,2	Gitterrost	3
		Frisches Gemüsegratin in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
A 3	Lasagne	1,0-1,5	Gitterrost	3
		Selbstgemachte Lasagne in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
A 4	Apfelkuchen	1,2-1,4	Gitterrost	2
		Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 24-26 cm Durchmesser zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		

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

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 11	Hühnchen, ganz	0,9-1,1	Gitterrost + Universalblech	2
		1,1-1,3		1
		Das Hähnchen waschen und putzen. Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen mit der Brust nach unten auf den Gitterrost legen und bei Erklingen des Signaltons wenden.		
A 12	Hähnchen, Brust	0,4-0,6	Gitterrost + Universalblech	4
		0,6-0,8		1
		Die Bruststücke marinieren und auf den Gitterrost legen.		
A 13	Forelle	0,3-0,5	Gitterrost + Universalblech	4
		0,5-0,7		1
		Die Fische waschen und putzen, und abwechselnd Kopf an Schwanzflosse nebeneinander auf den Gitterrost legen. Innenseite mit Zitronensaft beträufeln, salzen und Kräuter hineinlegen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden. Mit Öl bestreichen und salzen.		
A 14	Lachsfilet	0,4-0,6	Gitterrost + Universalblech	4
		0,6-0,8		1
		Lachsfilets oder -steaks waschen und putzen. Mit der Hautseite nach oben auf den Gitterrost legen.		
A 15	Geröstetes Gemüse	0,4-0,6	Universalblech	4
		0,6-0,8		
		Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Kirschtomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
A 16	Gebackene Kartoffelhälften	0,6-0,8	Universalblech	3
		0,8-1,0		
		Große Kartoffeln (je 200 g) längs halbieren. Mit der flachen Seite nach oben auf das Blech legen, mit Olivenöl bestreichen und Kräuter und Gewürze darüber streuen.		

Verwendung

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 17	Tiefgefrorene Pommes Frites	0,3-0,5	Universalblech	3
		0,5-0,7		
		Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
A 18	Tiefkühlpizza	0,3-0,6	Gitterrost	3
		0,6-0,9		
		Schieben Sie die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts. Starten Sie eines der Programme, und geben Sie nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons das Rost in das Gerät. Die erste Einstellung ist für dünne italienische Pizza, die zweite Einstellung für dicke Pfannenpizza.		
A 19	Hausgemachte Pizza	0,8-1,0	Universalblech	2
		1,0-1,2		
		Hausgemachte Pizza mit Hefeteig zubereiten und auf das Blech legen. Die Gewichtsangabe bezieht sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Starten Sie eines der Programme, und geben Sie nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons das Blech in das Gerät.		
A 20	Hefeteig gehen lassen	0,5-0,6	Gitterrost	2
		0,7-0,8		
		Teig in einer Schüssel zubereiten und mit Frischhaltefolie abdecken. In die Mitte des Rosts stellen. Die erste Einstellung ist für Pizza- und Kuchenteig, die zweite Einstellung für Brotteig.		

Testgerichte

Gemäß EN 60350-1

1. Backen

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

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

* Erhöhen Sie die Garzeit um 5 Minuten, wenn Sie im Ober-/ Unterhitze-Modus mit einem Glasgeschirr (Ø 26 cm) garen.

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

*** Bei zwei Kuchen werden die Formen mittig auf den Blechen/Rosten in zwei verschiedenen Einschubhöhen platziert.

2. Grillen

Heizen Sie den Garraum 5 Minuten lang mit dem Großer Grill vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Toastbrot	Gitterrost	5		270 (Max)	1-2
Beefsteaks aus Rinderhackfleisch* (12 Stk.)	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	4 1		270 (Max)	1. Seite 15-18 2. Seite 5-8

* Nach 2/3 der Garzeit wenden.

3. Braten

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

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Häufig verwendete Rezepte für die Automatikprogramme

Kartoffelauflauf

Zutaten 800 g Kartoffeln, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei, je 1 EL Salz, Pfeffer und Muskat, 150 g geriebener Käse, Butter, Thymian

Anleitung Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit der Butter die Innenflächen einer geeigneten Auflaufform (22-24 cm) einfetten. Die Kartoffelscheiben auf einem sauberen Geschirrtuch ausbreiten und mit einem weiteren Geschirrtuch abdecken, während die restlichen Zutaten vorbereitet werden.

Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse in eine große Schüssel geben und gut mischen. Die Kartoffelscheiben in einer Schicht leicht überlappenden Scheiben in die Form legen und mit der flüssigen Zutatenmischung übergießen. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen. Nach dem Garvorgang mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.

Gemüseauflauf

Zutaten 800 g Gemüse (Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Paprika, vorgekochte Kartoffeln), 150 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei, je 1 EL Salz, Kräuter/Gewürze (Pfeffer, Petersilie oder Rosmarin), 150 g geriebener Käse, 3 EL Olivenöl, einige Blätter Thymian

Anleitung Das Gemüse waschen, putzen und in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Gemüsescheiben in eine geeignete Auflaufform (22-24 cm) geben und das Öl darüber gießen. Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse mischen und über das Gemüse geben. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen. Anschließend mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.

Verwendung

Lasagne

- Zutaten** 2 EL Olivenöl, 500 g Rinderhackfleisch, 500 ml Tomatensauce, 100 ml Rinderfond, 150 g Lasagneplatten, 1 klein gehackte Zwiebel, 200 g geriebener Käse, je 1 EL getrocknete Petersilie, Oregano und Basilikum
- Anleitung** Tomatensauce zubereiten. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhackfleisch und die gewürfelte Zwiebel etwa 10 Minuten rundum anbraten, bis alles leicht gebräunt ist. Die Tomatensauce, den Rinderfond und die getrockneten Kräuter hinzugeben. Zum Kochen bringen und 30 min köcheln lassen.
Die Lasagneplatten entsprechend den Hinweisen auf der Verpackung garen. Schichtweise die Lasagneplatten, die Sauce und den Käse in eine Auflaufform füllen. Mit Käse abschließen und im Ofen überbacken.

Apfelkuchen

- Zutaten**
- **Teig:** 275 g Mehl, $\frac{1}{2}$ EL Salz, 125 g weißer Streuzucker, 8 g Vanillezucker, 175 g kalte Butter, 1 aufgeschlagenes Ei
 - **Füllung:** 750 g feste ganze Äpfel, 1 EL Zitronensaft, 40 g Zucker, $\frac{1}{2}$ EL Zimt, 50 g Korinthen/Rosinen, 2 EL Semmelbrösel
- Anleitung** Das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel sieben. Den Streuzucker und den Vanillezucker darüber sieben. Die Butter mit zwei Messern in kleine Würfel schneiden und zur Mehlmischung geben. $\frac{3}{4}$ des aufgeschlagenen Eis hinzufügen. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse verarbeiten (kein homogener Teig). Den Teig mit den Händen zu Kugeln formen. In Kunststoffolie einwickeln und 30 Minuten lang kalt stellen.
Die Springform (24-26 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben. $\frac{3}{4}$ des Teigs auf ca. 5 mm Dicke ausrollen. In die Form geben, sodass der Boden und die Seiten bedeckt sind.
Die Äpfel schälen und entkernen. In Würfel mit einer Größe von $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm schneiden. Den Zitronensaft über die Äpfel geben und alles gut mischen. Korinthen/Rosinen waschen und abtupfen. Mit Zucker und Zimt mischen. Die Semmelbrösel auf dem Boden des Teigs verteilen. Leicht andrücken.
Die Füllung auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig ausrollen. Den Teig in schmale Streifen schneiden und diagonal auf der Füllung verteilen.

Quiche Lorraine

- Zutaten**
- **Teig:** 200 g Weizenmehl, 80 g Butter, 1 Ei
 - **Füllung:** 75 g gewürfelter magerer Speck, 125 ml Sahne, 125 g Crème fraîche, 2 aufgeschlagene Eier, 100 g geriebener Schweizer Käse, Salz und Pfeffer
- Anleitung** Für den Teig Mehl, Butter und Ei in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verarbeitet. Anschließend im Kühlschrank 30 Minuten lang kalt stellen. Den Teig ausrollen und in eine eingefettete Keramikform für Quiche (25 cm Durchmesser) geben. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Eier, Sahne, Crème fraîche, Käse, Salz und Pfeffer mischen. Kurz vor dem Garen auf dem Teig verteilen.

Obstkuchen

- Zutaten**
- **Belag:** 200 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker, 2 g Salz, 2 g Zimtpulver
 - **Obst:** 600 g gemischtes Obst
- Anleitung** Alle Zutaten für den Teig mischen und zu Streuseln verarbeiten. Das gemischte Obst in einer Auflaufform verteilen und mit den Streuseln bedecken.

Hausgemachte Pizza

- Zutaten**
- **Pizzateig:** 300 g Mehl, 7 g Trockenhefe, 1 EL Olivenöl, 200 ml warmes Wasser, je 1 EL Zucker und Salz
 - **Belag:** 400 g in Scheiben geschnittenes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Tomaten), 100 g gewürfelter Schinken oder Speck, 100 g geriebener Käse
- Anleitung** Mehl, Hefe, Öl, Salz, Zucker und warmes Wasser in einer Schüssel zu einem feuchten Teig verarbeiten. In einer Küchenmaschine oder von Hand 5-10 Minuten lang durchkneten. Den Teig zugedeckt bei 35 °C für 30 Minuten in den Ofen stellen, damit er gehen kann. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu einem Rechteck ausrollen und den Teig dann auf ein Blech oder in eine Pizzaform geben. Die passierten Tomaten auf dem Teig verteilen und mit Schinken, Pilzen, Oliven und Tomaten belegen. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen.

Lendenbraten

- Zutaten** 1 kg Rinderlende, 5 g Salz, 1 g Pfeffer, je 3 g Rosmarin und Thymian
- Anleitung** Das Rindfleisch mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Auf den Gitterrost stellen. Im Ofen garen.

Mit Kräutern gebratene Lammkoteletts

- Zutaten** 1 kg Lammkoteletts (6 Stk.), 4 gepresste große Knoblauchzehen, 1 EL frischer gehackter Thymian, 1 EL frischer gehackter Rosmarin, 2 EL Salz, 2 EL Olivenöl
- Anleitung** Salz, Knoblauch, Kräuter und Öl mischen und zum Lamm geben. Lammkoteletts wenden und von allen Seiten marinieren. Bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten bis 1 Stunde ruhen lassen.

Verwendung

Schweinerippchen

Zutaten 2 Rippenstücke vom Schwein, 1 EL schwarze Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, 1 gewürfelte Zwiebel, 3 gehackte Knoblauchzehen, 85 g brauner Zucker, 3 EL Worcestershiresauce, 2 EL passierte Tomaten, 2 EL Olivenöl

Anleitung Barbecuesauce zubereiten. Öl in einer Soßenpfanne erhitzen und die Zwiebeln zugeben. Glasig dünsten und die restlichen Zutaten hinzufügen. Aufkochen und dann bei schwacher Hitze 30 Minuten lang eindicken lassen. Die Rippenstücke mit der Barbecuesauce marinieren und zwischen 30 Minuten und 1 Stunde ruhen lassen.

Pflege

Reinigung

WARNUNG

- Vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung, dass das Gerät und die verwendeten Zubehörteile vollständig abgekühlt sind.
- Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

Garraum

- Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen der Gerätetür nicht von Hand.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Garraums zu vermeiden, verwenden Sie nur handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen Spezial-Backofenreiniger.
- Mit zunehmender Temperatur im Garraum kann es eventuell zu Flecken auf dem Innenglas der Tür kommen. Schalten Sie den Ofen in diesem Fall aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Wischen Sie dann das Innenglas mit einem Küchenpapier oder einem neutralen Reinigungsmittel ab.

Außenflächen des Geräts

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

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

Zubehör

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

Katalytische Emailleoberfläche (nur bestimmte Modelle)

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

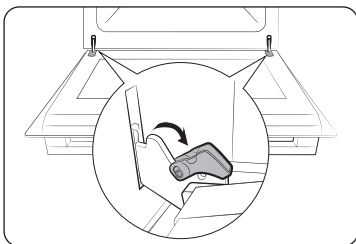
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart „Heißluft“, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein, und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

Gerätetür

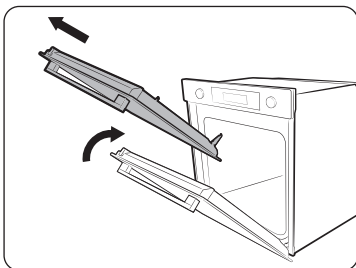
Demontieren Sie die Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um die Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.

⚠ WARNUNG

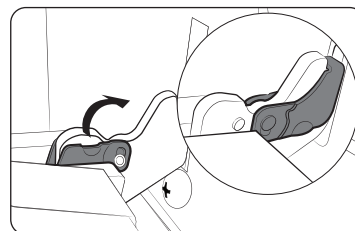
Die Gerätetür ist schwer.



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



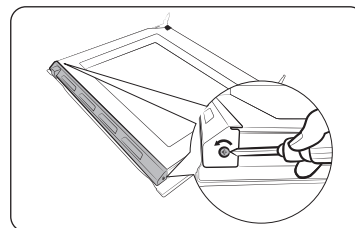
2. Schließen Sie die Gerätetür um etwa 70°. Halten Sie die Gerätetür mit beiden Händen an den Seiten fest, und ziehen Sie sie nach oben, sodass die Scharniere sich lösen.
3. Reinigen Sie die Gerätetür mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.



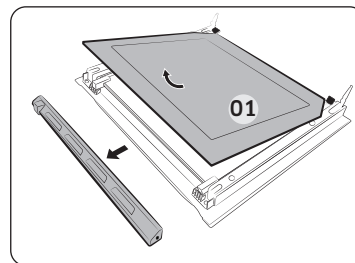
4. Bauen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Achten Sie darauf, dass die Clips an beiden Seiten eingeklappt sind.

Glaseinsatz der Gerätetür

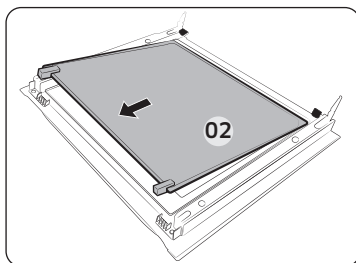
Je nach Modell verfügt die Gerätetür über 3-4 übereinander liegende Glasscheiben. Entfernen Sie den Glaseinsatz der Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um den Glaseinsatz der Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.



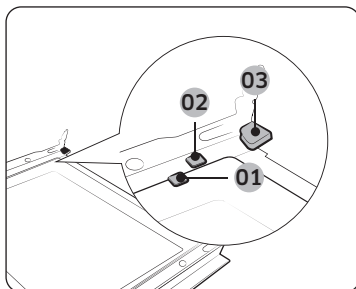
1. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.



2. Entfernen Sie wie in der Abbildung dargestellt die Abdeckungen.
3. Entnehmen Sie die erste Glasscheibe aus der Gerätetür.

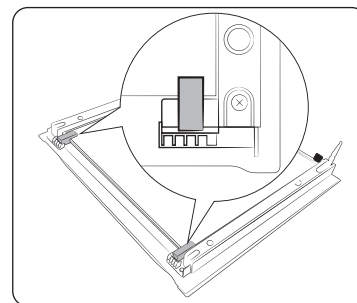


4. Entnehmen Sie die zweite Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.
5. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.



- 01 Halteclip 1
- 02 Halteclip 2
- 03 Halteclip 3

6. Setzen Sie die Glasscheiben nach der Reinigung folgendermaßen wieder ein:
 - Setzen Sie Glasscheibe 2 zwischen Halteclip 1 und 2 und Glasscheibe 1 in Halteclip 3 ein. Achten Sie auf die richtige Reihenfolge.

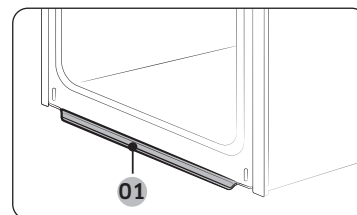


7. Achten Sie darauf, dass die Führungsgummis richtig eingesetzt sind und den Glaseinsatz sicher in Position halten.
8. Setzen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

⚠️ WARNUNG

Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie die Glasscheiben wieder ordnungsgemäß einsetzen, da ansonsten heiße Luft entweichen kann.

Wasserkollektor



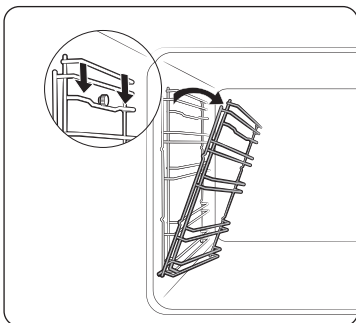
- 01 Wasserkollektor

Der Wasserkollektor fängt während den Garvorgängen nicht nur überschüssige Feuchtigkeit, sondern auch Speiserückstände auf. Entleeren und reinigen Sie den Wasserkollektor regelmäßig.

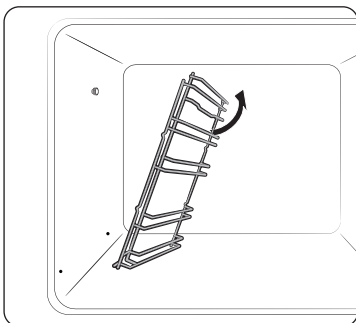
⚠️ WARNUNG

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

Seitengitter (nur bestimmte Modelle)



1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des linken Seitengitters und kippen Sie es um etwa 45° in den Garraum.



2. Ziehen Sie das linke Seitengitter unten aus den beiden Bohrungen.
3. Entfernen Sie das rechte Seitengitter auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitengitter.
5. Setzen Sie die Seitengitter anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

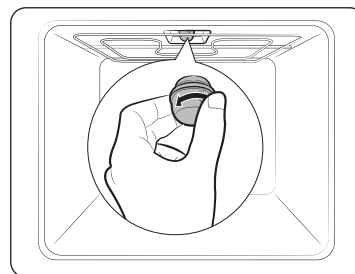


HINWEIS

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

Ersetzen von Teilen

Glühlampe



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

⚠ WARNUNG

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

Problembehebung

Problembeschreibungen

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

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

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit schwankt in Abhängigkeit von der abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe sind während eines Garvorgangs normal. Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Ventilator läuft auch einige Zeit nach Abschluss des Garvorgangs weiter, um den Garraum abzukühlen.	Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Ist die Gerätetür offen?	Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu.
	Wurden die falschen Einstellungen gewählt?	Schlagen Sie im Kapitel zur Bedienung des Geräts nach und stellen Sie das Gerät neu ein.
	Ist die Sicherung im Verteilerkasten durchgebrannt oder hat der Leistungsschutzschalter ausgelöst?	Ersetzen Sie die Sicherungen bzw. setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Wird das Gerät zum ersten Mal verwendet?	Bei erstmaliger Verwendung kann am Heizelement Rauch entstehen. Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	Befinden Sie Speisereste am Heizelement?	Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und entfernen Sie die Speisereste vom Heizelement.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Wurden Kunststoff- oder sonstige Behälter verwendet, die nicht hitzebeständig sind?	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Garergebnisse sind unzureichend.	Wurde während des Garvorgangs die Gerätetür geöffnet?	Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
Die Dampfreinigung wird nicht ausgeführt.	Ist das Gerät ausreichend abgekühlt?	Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Reinigung durchführen.
Der Einfachbetrieb funktioniert nicht.	Befindet sich der Garraumteiler im Gerät?	Entnehmen Sie den Garraumteiler, und versuchen Sie es erneut.

Problembehebung

Informationscodes

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

Code	Bedeutung	Abhilfemaßnahme
C-d1	Problem mit der Verriegelung der Gerätetür	Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-20	Sensorstörung	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Tritt nur bei einem Lese-/Schreibproblem mit dem EEPROM-Speicherchip auf	
C-F0	Tritt auf, wenn keine Kommunikation zwischen der Haupt- und der Nebenplatine möglich ist	
C-F2	Tritt auf, wenn ein Kommunikationsproblem zwischen dem integrierten Sensorschaltkreis und dem Micom-Haupt- oder -Untersystem besteht	Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-d0	Tastenproblem Tritt auf, wenn eine Taste längere Zeit gedrückt wird.	Reinigen Sie die Tasten und achten Sie darauf, dass an oder auf den Tasten kein Wasser zurückbleibt. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Code	Bedeutung	Abhilfemaßnahme
S-01	Sicherheitsabschaltung Die zulässige maximale Betriebsdauer für die eingestellte Temperatur wurde überschritten. • Bis 100 °C – 16 Stunden • Von 105 °C bis 240 °C – 8 Stunden • Von 245 °C bis Max. – 4 Stunden	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Schalten Sie das Gerät aus, und entnehmen Sie die Speisen. Versuchen Sie es dann erneut.

Technische Daten

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

Betriebsspannung		230-240 V ~ 50 Hz
Maximal angeschlossene Last		3500-3850 W
Abmessungen (B x H x T)	Hauptgerät	595 x 596 x 570 mm
	Eingebaut	560 x 579 x 549 mm
Fassungsvermögen		76 Liter

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

Anhang

Produktdatenblatt

Samsung	Samsung	
Modellkennung	NV7B411****, NV7B412****, NV7B413****, NV7B414****, NV7B415****, NV7B411**C*, NV7B412**C*, NV7B414**C*	
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI _{cavity})	81,6	
Energieeffizienzklasse je Garraum	A+	
Energieverbrauch (Strom) beim Erhitzen einer Standardfüllung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Programms im Ober-/Unterhitze-Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC _{electric cavity})	1,05 kWh/Zyklus	
Energieverbrauch beim Erhitzen einer Standardfüllung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Programms im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC _{electric cavity})	0,71 kWh/Zyklus	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom	
Volumen je Garraum (V)	76 L	
Art des Backofens	Eingebaut	
Gewicht des Gerätes (M)	NV7B411****: 31,7 kg NV7B412****: 31,7 kg NV7B413****: 36,7 kg NV7B414****: 31,7 kg NV7B415****: 36,7 kg	NV7B411**C*: 33,7 kg NV7B412**C*: 33,7 kg NV7B414**C*: 33,7 kg

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

Gesamtleistungsaufnahme im Standby (W) (Alle Netzwerkanschlüsse sind „Ein“)		1,9 W
Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)		20 Min.
WLAN	Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand	1,9 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	20 Min.
Bereitschaftszustand	Leistungsaufnahme	1,0 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	30 Min.

Energiespartipps

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

HINWEIS

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

	Frequenzbereich	Leistung des Senders (max.)
WLAN	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Open Source-Erklärung

Die in diesem Produkt verwendete Software enthält Open-Source-Code. Unter der URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 finden Sie die Open Source-Lizenzinformationen in Bezug auf dieses Produkt.



Notizen

UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

