

Einbaubackofen

Benutzer- und Installationshandbuch

NV7B79*7*** / NV7B6**9***



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 7

Lieferumfang 7

Netzanschluss 8

Einbau in einen Küchenschrank 8

Vor der ersten Verwendung 11

Bedienfeld 11

Anfangseinstellungen 12

Gerüche in Neugeräten 13

Intelligenter Sicherheitsmechanismus 13

Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise) 13

Einbau des Dampfbehälters 14

Zubehör 14

Flexible Gerätetür 16

Wasserbehälter 17

Mechanische Sicherung 17

Kamera und automatische Tür 18

Bedienung 18

Betriebsarten 18

Kombibetrieb mit Dampf 21

Doppelzonenbetrieb 23

Heißluftfrittieren 24

Sous-Vide-Garen 26

Garen mit dem Bratenthermometer 28

Sonderfunktionen 29

Gesundes Garen 31

Garprogramme 31

Timer 32

Reinigung 34

Einstellungen 36

Bedienfeldsperre 37

Verwendung 38

Manuelles Garen 38

Garprogramme 46

Sonderfunktionen 57

Testgerichte 58

Häufig verwendete Rezepte für Garprogramme 60

Pflege 62

Reinigung 62

Manuelles Öffnen der Gerätetür 65

Ersetzen von Teilen 66

Problembehebung 67

Problembeschreibungen 67

Informationscodes 69

Technische Daten 70

Anhang 71

Produktdatenblatt 71

Open Source-Erklärung 72

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.

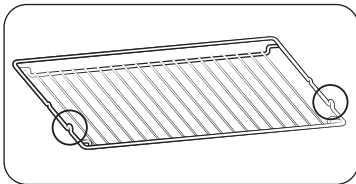
WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

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.

Sicherheitshinweise

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

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

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

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

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

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.

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

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

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

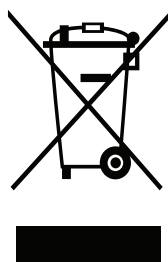
WARNUNG: Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, auch wenn der Garvorgang bereits abgeschlossen ist.

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

WARNUNG: Wenn sich die Gerätetür automatisch öffnet, können Kinder oder Haustiere getroffen und verletzt werden. Stellen Sie sicher, dass sich keine Kinder oder Haustiere in Reichweite der Gerätetür befinden. (Nur Modell mit automatischer (griffloser) Tür)

WARNUNG: Wenn Sie die Gerätetür schließen oder öffnen, während das Produkt in Betrieb ist, achten Sie darauf, Ofenhandschuhe oder Topflappen zu verwenden. Wenn Sie die Gerätetür mit bloßen Händen berühren, können Sie sich Verbrennungen zuziehen, da die Oberfläche der Tür heiß ist. (Nur Modell mit automatischer (griffloser) Tür)

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 Altakkumulatoren, 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.

Wenn das Modell jedoch mit einer Kamera ausgestattet ist, wird das obere LED-Licht immer eingeschaltet, während die Kamera in Betrieb ist. (Die Kamera schaltet sich aus, wenn Sie den Lichtschalter ausschalten.)

Aufstellen des Geräts

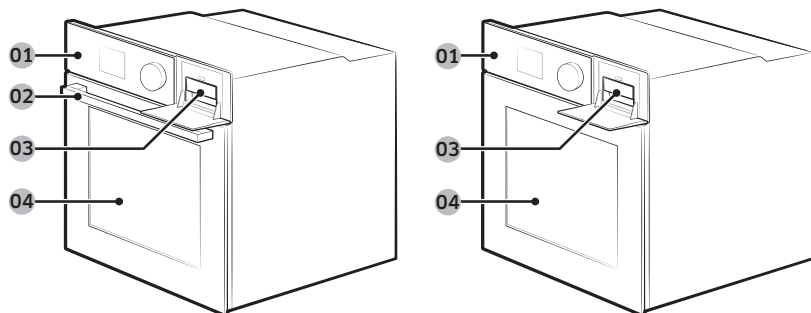
⚠️ WARNUNG

- 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.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern ausgelegt.

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 Wasserbehälter
04 Gerätetür

📖 HINWEIS

Je nach Modell gibt es diesen Backofen in drei Ausführungen: mit Einfachgerätetür (Mit oder ohne Türgriff) und mit Doppelgerätetür.

Zubehör

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



Gitterrost



Gitterrosteinsatz *



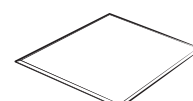
Backblech *



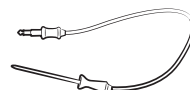
Universablech *



Extra tiefes Blech *



Garraumteiler



Kerntemperaturfühler *



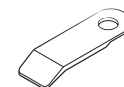
Dampfbehälter *



2 Schrauben (M4 L25)



Heißluftfrittierkorb *



Türöffner *

📖 HINWEIS

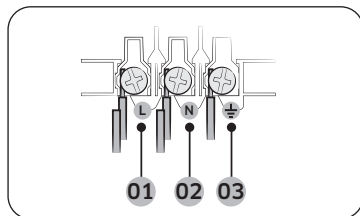
Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

⚠️ VORSICHT

Bevor Sie das Pyrolytische Reinigungsprogramm verwenden, müssen Sie die Kindersicherung entfernen, um Störungen der Luftzirkulation zu vermeiden, durch die sich die Tür erwärmen kann.

Aufstellen des Geräts

Netzanschluss



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

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

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.

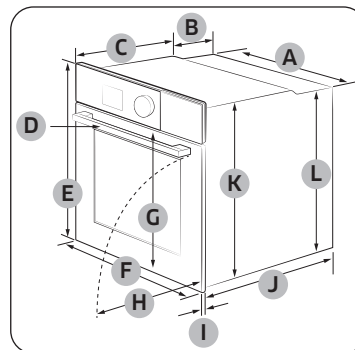
Einbau in einen Küchenschrank

Wenn das Gerät in einen Einbauschränk eingesetzt wird, müssen alle Kunststoffoberflächen und Klebestellen entsprechend EN 60335 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

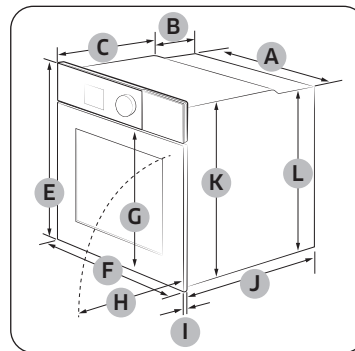
1. Modell mit Gerätetürgriff



Gerät (mm)

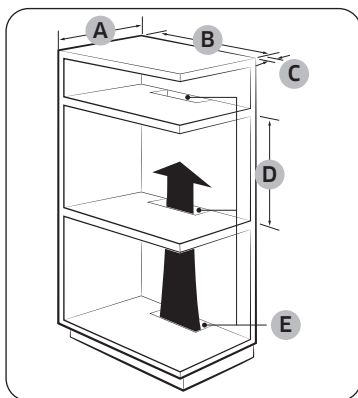
A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

2. Modell mit griffloser Gerätetür



Gerät (mm)

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

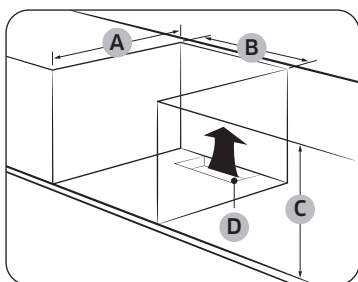


Einbauschränk (mm)

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

HINWEIS

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

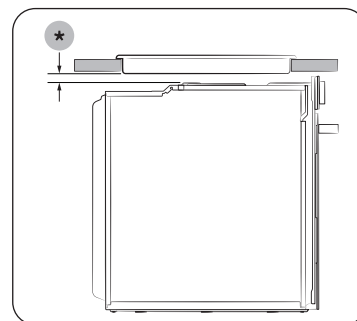


Unterbauschränk (mm)

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

HINWEIS

- Der Einbauschränk muss über Lüftungsöffnungen **(D)** verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.
- Die Mindesthöhe **(C)** gilt für die Installation des Ofens allein.

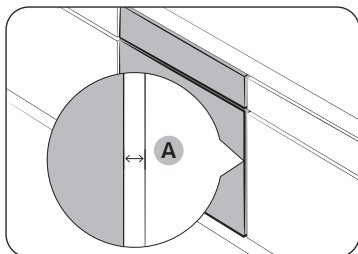


Installieren mit Kochfeld

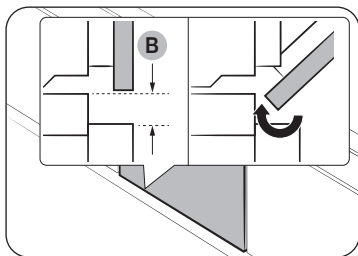
Prüfen Sie in der Installationsanleitung des Kochfelds den Platzbedarf, ehe Sie über dem Backofen ein Kochfeld installieren (*).

Aufstellen des Geräts

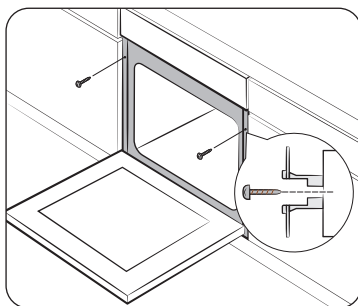
Einbauen des Geräts



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.

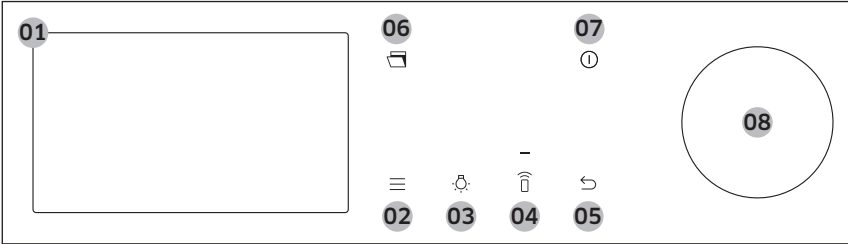
📖 HINWEIS

Das tatsächliche Aussehen des Geräts hängt vom jeweiligen Modell ab.

Vor der ersten Verwendung

Bedienfeld

Das Bedienfeld des Ofens verfügt über eine Anzeige (kein Touchscreen), ein Drehrad und Sensortasten, mit denen Sie den Ofen bedienen können. Bitte lesen Sie die folgenden Informationen, um mehr über das Bedienfeld des Ofens zu erfahren.



01 Display	Zeigt Informationen zum Gericht und zum Garfortschritt an.
02 Optionen	Tippen Sie hier, um die Optionsliste anzuzeigen.
03 Beleuchtung	Hier tippen, um die Beleuchtung ein- bzw. auszuschalten. Wenn das Modell mit einer Kamera ausgestattet ist, wird das obere LED-Licht immer eingeschaltet, während die Kamera in Betrieb ist.
04 Smart Control	Tippen Sie hier, um die Funktion Intelligente Steuerung ein- bzw. auszuschalten. HINWEIS Vor Verwendung dieser Funktion aktivieren Sie bitte Einfache Verbindung.
05 Zurück	Tippen Sie hier, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.
06 Tür öffnen *	Hier tippen, um die Tür automatisch zu öffnen. - Schließen Sie die Tür eigenhändig. VORSICHT - Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen, während das Produkt in Betrieb ist. - Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür vollständig geschlossen ist.

07 Ein/Aus	Tippen Sie hier, um den Bildschirm ein- bzw. auszuschalten. HINWEIS Wenn die Tür geöffnet ist, kann der Betrieb des Ofens nur mit der Taste Ein/Aus gestoppt werden.
08 Drehrad	Sie können in den verschiedenen Menüs und Listen navigieren, indem Sie das Drehrad nach links oder rechts drehen. Um Ihnen zu zeigen, wo Sie sich auf dem Bildschirm befinden, wird der jeweilige Eintrag unterstrichen angezeigt. Drücken Sie auf das Drehrad, um den unterstrichenen Eintrag auszuwählen.

(*) nur bestimmte Modelle.

Vor der ersten Verwendung

Anfangseinstellungen

Wenn Sie das Gerät erstmals einschalten, erscheint auf der Anzeige der Begrüßungsbildschirm mit dem Samsung-Logo. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, um die Anfangseinstellungen durchzuführen. Sie können die Anfangseinstellungen später jederzeit über das Menü Einstellungen ändern.

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

Einstellen des Bildschirms, damit er immer eingeschaltet bleibt

Der Bildschirm wird nach einer gewissen Zeit automatisch ausgeschaltet. Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen, wenn Sie den Bildschirm so einstellen möchten, dass er die immer eingeschaltet bleibt.

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Einstellungen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie Einstellungen auf dem **Bildschirm**, wählen Sie Anzeige, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie Anzeige auf dem Bildschirm, wählen Sie **Zeitüberschreitung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Wählen Sie **Immer eingeschaltet**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

HINWEIS

- Je nach Einstellung kann der Energieverbrauch steigen.
- Die Helligkeit des LCD-Bildschirms wechselt automatisch auf Stufe 2, wenn die Zeitüberschreitung auf „**Immer eingeschaltet**“ eingestellt ist und 3 Minuten lang keine Bedienvorgänge stattfinden.
- Die Einstellung „**Immer eingeschaltet**“ ist nur verfügbar, wenn der Bildschirmschoner aktiviert ist.

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.

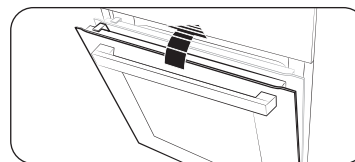
Intelligenter Sicherheitsmechanismus

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 (sanft, sicher und leise) (nur bestimmte Modelle)

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

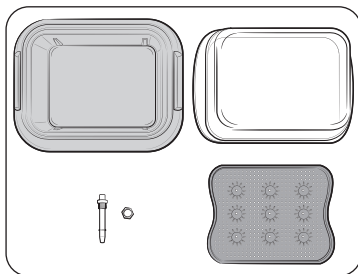
Wenn Sie die Gerätetür schließen, fangen die speziell dafür ausgelegten Scharniere die Tür ab, wenige Zentimeter bevor sie vollständig geschlossen ist. Der sanfte und leise Schließmechanismus der Gerätetür trägt maßgeblich zum verbesserten Benutzerkomfort bei. (Die Verfügbarkeit dieser Funktion ist modellabhängig.)



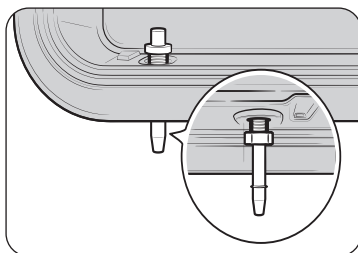
Die Tür beginnt sich ab ca. 15 Grad zu schließen und ist innerhalb von ca. 5 Sekunden ganz geschlossen.

Vor der ersten Verwendung

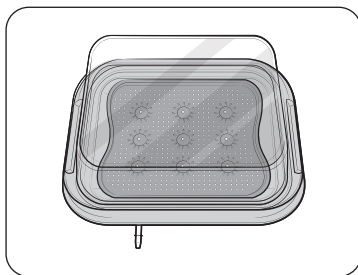
Einbau des Dampfbehälters (nur bestimmte Modelle)



1. Kontrollieren Sie Ihre Lieferung und stellen Sie sicher, dass alle Bauteile für den Dampfbehälter vorhanden sind.
 - Er umfasst einen Glasdeckel, eine Metallwanne, eine Dampfschale und ein Dampfduse.



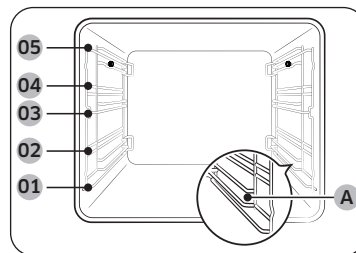
2. Setzen Sie die Dampfduse in die Öffnung rechts auf der Rückseite der Metallwanne und ziehen Sie dann die mitgelieferte Mutter fest.



3. Legen Sie die Dampfschale in die Metallwanne und schließen Sie dann den Glasdeckel, um sie im Ofen zu verwenden.

Zubehör

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



- 01 Schubhöhe 1 02 Schubhöhe 2
03 Schubhöhe 3 04 Schubhöhe 4
05 Schubhöhe 5 (A) Dampfbehältereinschub

- Setzen Sie die Zubehöerteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Der **Dampfbehältereinschub (A)** ist nur für den Dampfbehälter bestimmt. Setzen Sie den Dampfbehälter in keinen anderen Einschub ein und stellen Sie kein weiteres Zubehör auf den **Dampfbehältereinschub (A)**. Der **Dampfbehältereinschub (A)** ist nur bei bestimmten Modellen vorhanden.
- Halten Sie zwischen dem Boden des Garraums und dem ganz unten 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.

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.
Heißluftfrittierkorb *	Verwenden Sie den Heißluftfrittierkorb nur im Heißluftfrittierbetrieb. 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.
Garraumteiler	Mit Hilfe des Garraumteilers können Sie den Garraum des Geräts in zwei Zonen unterteilen. Setzen Sie den Garraumteiler ein, wenn Sie das Gerät im Doppelgarraumbetrieb verwenden möchten. Verwenden Sie den Teiler allein zum Aufteilen des Garraums in zwei Kochzonen. Verwenden Sie den Garraumteiler nicht als Backblech.

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.
Kerntemperaturfühler *	Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.
Dampfbehälter *	Der Dampfbehälter und der Glasdeckel dienen nur der Volldampfgarfunktion. Setzen Sie den Dampfbehälter nur auf der für ihn vorgesehenen Einschubhöhe ein und achten Sie darauf, ihn bis zur Rückwand in den Garraum hineinzuschieben. Der Dampfbehälter besteht aus 4 Einzelteilen: Glasdeckel, Metallwanne, Dampfschale und Dampfdüse. WARNUNG: Verwenden Sie keinen Glasdeckel zum Grillen oder Backen. ⚠ WARNUNG • Tragen Sie immer Backhandschuhe, wenn Sie den Dampfbehälter anfassen, und achten Sie darauf, dass Sie ihn nicht fallen lassen. • Plötzliche Temperaturänderungen können zu Rissen im Glas oder zu Glasbruch führen.

HINWEIS

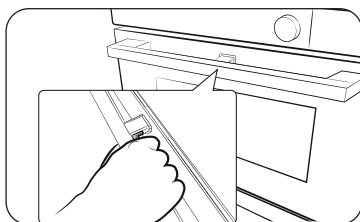
Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

Vor der ersten Verwendung

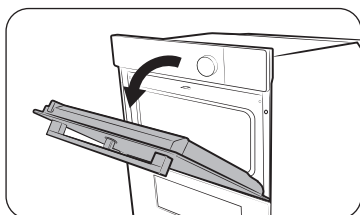
Flexible Gerätetür (nur bestimmte Modelle)

Dieses Gerät verfügt über eine einzigartige flexible Gerätetür mit einem Scharnier in der Mitte, so dass Sie nur die obere Hälfte öffnen müssen, um an die obere Zone zu gelangen. Wenn Sie den Doppelgarraumbetrieb nutzen, können Sie die obere Zone so viel einfacher und energiesparender öffnen.

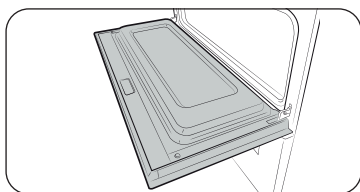
So verwenden Sie die obere Gerätetür



1. Drücken Sie den Hebel im Handgriff ganz ein.

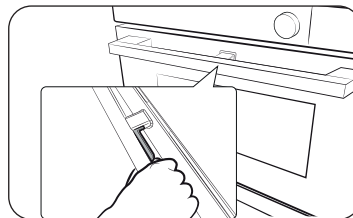


2. Ziehen Sie am Handgriff.

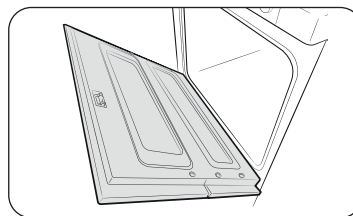


3. Dadurch wird nur die obere Gerätetür geöffnet, wie abgebildet.

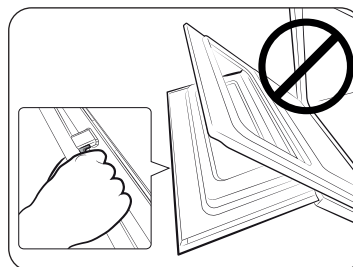
So verwenden Sie die gesamte Gerätetür



1. Greifen Sie den Handgriff am hebellosen Teil und ziehen Sie dann.



2. Die gesamte Gerätetür wird geöffnet, wie abgebildet.



⚠ VORSICHT

Achten Sie beim Öffnen der gesamten Tür darauf, dass Sie den Handgriff am hebellosen Teil anfassen.

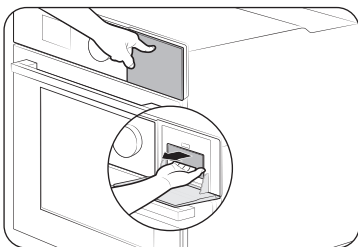
Wenn der Hebel gedrückt wird, während Sie die Gerätetür öffnen, kann die obere Gerätetür herausklappen und zu Verletzungen führen.

📖 HINWEIS

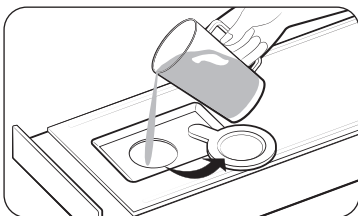
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf die obere Gerätetür und wenden Sie keine übermäßige Kraft an.
- Lassen Sie Kinder nicht mit oder auf der oberen Tür spielen.

Wasserbehälter

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



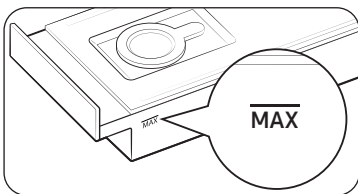
1. Der Wasserbehälter befindet sich oben rechts am Gerät. Drücken Sie gegen den Wasserbehälter, um ihn zu öffnen und zu entnehmen.



2. Öffnen Sie die Verschlusskappe, und füllen Sie 500 ml Trinkwasser in den Wasserbehälter.
3. Schließen Sie die Kappe und setzen Sie den Behälter wieder ein.

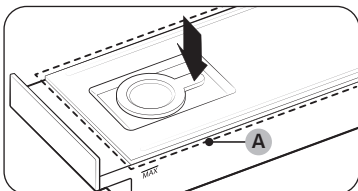
HINWEIS

Schieben Sie den Wasserbehälter bis zum Ende hinein, bis er einrastet.



HINWEIS

Überschreiten Sie nicht die maximale Einfüllhöhe.

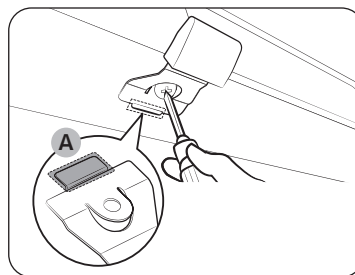


HINWEIS

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

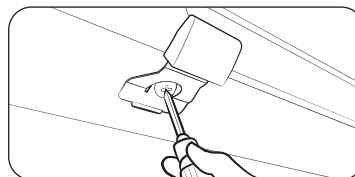
Mechanische Sicherung (nur bestimmte Modelle)

Aufstellen des Geräts



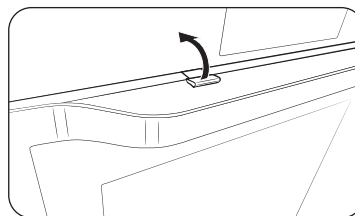
1. Setzen Sie den dünnen Teil (A) der mechanischen Sicherung – wie gezeigt – in den entsprechenden Schlitz des Sicherungsverriegelung ein.
2. Ziehen Sie die Schraube an der Sicherungsverriegelung fest.

Demontage



- Lösen und entfernen Sie die Schraube von der Sicherungsverriegelung.

Verriegeln/Entriegeln

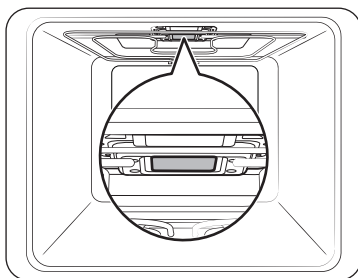


- Heben Sie zum Öffnen der Gerätetür die Sicherungsverriegelung leicht an, um die Tür zu entriegeln. Öffnen Sie dann die Gerätetür.
- Schließen Sie die Gerätetür einfach, um sie zu verriegeln. Die mechanische Sicherung verriegelt die Tür automatisch.

Vor der ersten Verwendung

Kamera und automatische Tür (nur bestimmte Modelle)

Kamera im Ofen



⚠ VORSICHT

Wischen Sie nicht zu stark, wenn Sie die transparente Abdeckung der Kamera reinigen, die die Kamerafunktionen enthält.

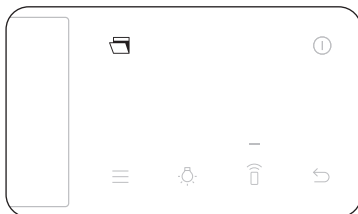
- Sie könnte beschädigt werden, da sie aus Glas besteht.

⚠ WARNUNG

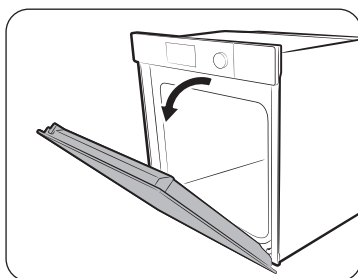
Reinigen Sie die transparente Abdeckung der Kamera, nachdem das Produkt abgekühlt ist.

- Seien Sie vorsichtig, da aufgrund der Hitze Verbrennungsgefahr besteht.

Automatische Tür



1. Drücken Sie die Taste „Automatische Tür“.



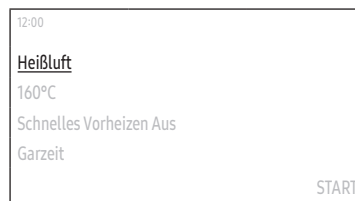
2. Die Tür öffnet sich automatisch.

⚠ VORSICHT

Wenn sich die Gerätetür automatisch öffnet, können Kinder oder Haustiere getroffen und verletzt werden. Stellen Sie sicher, dass sich keine Kinder oder Haustiere in Reichweite der Gerätetür befinden.

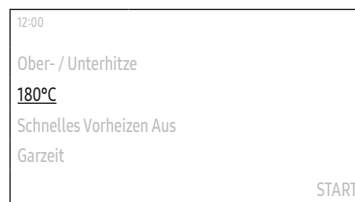
Bedienung

Betriebsarten

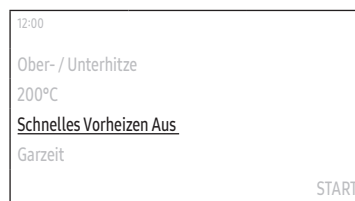


1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie den gewünschten Kochmodus aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**. (Detaillierte Informationen zu den einzelnen Modi finden Sie unter „**Beschreibungen zum Ofenmodus**“.)

- Sie können das Bratenthermometer in einigen Betriebsarten verwenden. Informationen zum Kochen mit Bratenthermometer finden Sie unter „**Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)**“.



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



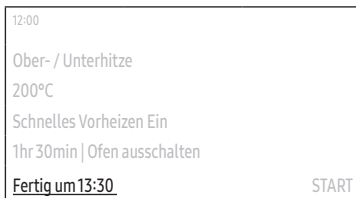
4. Stellen Sie die Option Schnelles Vorheizen ein.
 - Die Standardeinstellung lautet „Aus“.



5. Wählen Sie **Garzeit** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
 - Die maximale Garzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
6. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Sie können zwischen **Ofen ausschalten**, **Temperatur beibehalten** oder **Warmhalten** wählen.
 - Großer Grill und Öko-Grill unterstützen nicht die **Warmhalten**-Option.

HINWEIS

Wenn Sie mit dem Garen beginnen, ohne eine Garzeit einzustellen, oder wenn Sie **Temperatur beibehalten** für Ihre gewählte Option einstellen, müssen Sie den Ofen manuell ausschalten.



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



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

HINWEIS

- Sie können die Temperatur, die Option Schnelles Vorheizen und die Garzeit während des Garvorgangs ändern.
- Während des Garvorgangs können Sie **AUS** wählen, auf das **Drehrad** drücken, **OK** auswählen und dann auf das **Drehrad** drücken, um den Garvorgang abubrechen.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, wird auf dem Bildschirm **+5 mins** angezeigt.
 - Sie können **+5 mins** wählen, und auf das **Drehrad** drücken, um den Garvorgang um weitere 5 Minuten zu verlängern.

Bedienung

Beschreibungen zum Ofenmodus

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)				Empfohlene Temperatur (°C)
		Einfachbetrieb	Doppelgarraumbetrieb			
			Obere Zone	Untere Zone	Doppelgarraumbetrieb	
	Heißluft	30-275	40-250	40-250	40-250	160
		Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.				
	Ober- / Unterhitze	30-275	-	-	-	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.				
	Öko-Heißluft	30-275	-	-	-	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.				
	Großer Grill	100-300	40-250	-	-	220
		Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).				
	Öko-Grill	100-300	-	-	-	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).				
	Heißluftgrill	100-275	-	-	-	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.				

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)				Empfohlene Temperatur (°C)
		Einfachbetrieb	Doppelgarraumbetrieb			
			Obere Zone	Untere Zone	Doppelgarraumbetrieb	
	Oberhitze + Heißluft	40-275	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	40-275	-	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	-	40-250	40-250	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.				
	Anbraten	80-200	-	-	-	160
		Bei Auswahl von Anbraten wird automatisch ein Vorheizzyklus gestartet, der so lange läuft, bis im Garraum eine Temperatur von 220 °C erreicht ist. Danach werden das obere Heizelement und der Heißluftventilator eingeschaltet, um zum Beispiel Fleisch scharf anzubraten. Nach dem Anbraten wird das Fleisch bei Niedertemperatur fertig gegart. Diese Betriebsart eignet sich für Rind, Geflügel oder Fisch.				
	Sous-Vide-Garen	50-95	-	-	-	60
		Sous-Vide-Garen nutzt Heißluft mit niedriger Temperatur für das Vakuumgaren ohne Dampf oder Wassertank. In diesem Modus hält das Gerät konstant niedrige Temperaturen im Geräteinnenraum.				
	Heißluftfrittieren	-	150-250	-	-	220
		Beim Heißluftfrittieren sorgt Heißluft für knusprigere und gesündere Mahlzeiten aus gefrorenen oder frischen Lebensmitteln, ohne oder mit weniger Öl als im normalen Heißluftmodus.				

Kombibetrieb mit Dampf

⚠ VORSICHT

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



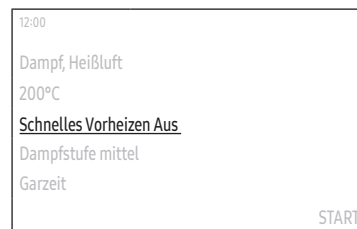
1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie den gewünschten Kochmodus aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**. (Detaillierte Informationen zu den einzelnen Modi finden Sie unter „**Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf**“.)
 - Wenn Sie **Dampfgaren** ausgewählt haben, fahren Sie bitte mit Schritt 5 fort. (Schritt 2-4 sind bei **Dampfgaren** nicht zutreffend.)
 - Sie können das Bratenthermometer in einigen Betriebsarten verwenden. Informationen zum Kochen mit Bratenthermometer finden Sie unter „**Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)**“.

📖 HINWEIS

Dampfgaren ist nur bei den entsprechenden Modellen verfügbar.



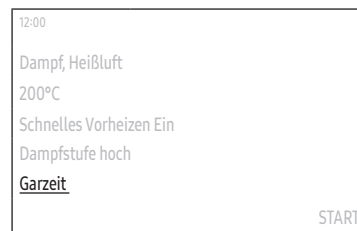
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
 - Die Standardtemperatur und der Temperaturbereich unterscheiden sich je nach Kochmodus.



4. Stellen Sie die Option Schnelles Vorheizen ein.
 - Die Standardeinstellung lautet „Aus“.



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



6. Wählen Sie **Garzeit** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
 - Die maximale Garzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
7. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Sie können zwischen **Ofen ausschalten**, **Temperatur beibehalten** oder **Warmhalten** wählen.

📖 HINWEIS

Wenn Sie mit dem Garen beginnen, ohne eine Garzeit einzustellen, oder wenn Sie **Temperatur beibehalten** für Ihre gewählte Option einstellen, müssen Sie den Ofen manuell ausschalten.

12:00

Dampf, Heißluft
200°C
Schnelles Vorheizen Ein
Dampfstufe hoch
1hr 30min | Ofen ausschalten
Fertig um 13:30

START

12:00

Dampf, Heißluft
200°C
Schnelles Vorheizen Ein
Dampfstufe hoch
1hr 30min | Ofen ausschalten
Fertig um 14:30

START

8. Wählen Sie **Fertig um** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Endezeit einzustellen.
- Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann die Garzeit abgelaufen sein wird.
(Z. B. **Fertig um 13:30**)
9. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
- Wenn Sie die Endezeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.

• Wenn Sie die Endezeit geändert haben, passt der Ofen die Startzeit automatisch so an, dass der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

HINWEIS

- Sie können die Temperatur, die Option Schnelles Vorheizen und die Garzeit während des Garvorgangs ändern.
- Während des Garvorgangs können Sie **AUS** wählen, auf das **Drehrad** drücken, **OK** auswählen und dann auf das **Drehrad** drücken, um den Garvorgang abzubrechen.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, wird auf dem Bildschirm **+5 mins** angezeigt.

- Sie können **+5 mins** wählen, und auf das **Drehrad** drücken, um den Garvorgang um weitere 5 Minuten zu verlängern.

Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf

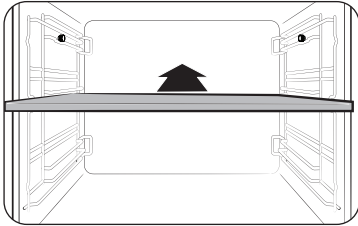
Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Schnelles Vorheizen	Bratenthermometer
	Dampfgaren *	-	-	X	X
		Um Lebensmittel zu kochen, wird der heiße Dampf aus dem Dampferzeuger durch die Dampf Düse in den Ofen gegeben. Diese Betriebsart ist zum Kochen von Gemüse, Fisch, Eiern, Früchten und Reis geeignet.			
	Dampf, Heißluft	120-275	160	0	0
		Die vom Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Die Dampfindensität kann in drei Stufen eingestellt werden: Niedrig, Mittel und Hoch. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere für Blätterteig, Hefeteig, Brot und Pizza sowie zum Braten von Fleisch und Fisch.			
	Dampf, Oberhitze + Heißluft	120-275	180	0	0
		Die vom oberen Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch.			
	Dampf, Unterhitze + Heißluft	120-275	200	0	0
		Die vom unteren Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen von Gerichten wie Pizza oder gedeckter Apfelkuchen, die einen krossen Boden haben sollen.			

HINWEIS

- Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Betriebsarten sind nicht in allen Modellen vorhanden.
- Füllen Sie den Wasserbehälter immer mit frischem Wasser, wenn Sie in einer dieser Betriebsarten kochen.

Doppelzonenbetrieb

Mit Hilfe des Garraumteilers können Sie den Innenraum des Geräts in eine obere und eine untere Zone unterteilen. Auf diese Weise können Sie das Gerät mit zwei unterschiedlichen Betriebsarten gleichzeitig betreiben. Alternativ können Sie auch nur eine der beiden Zonen nutzen.

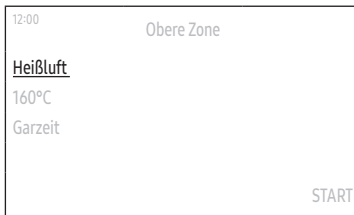
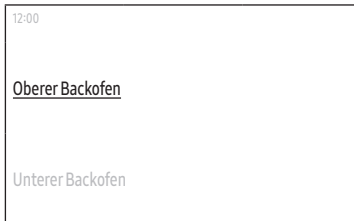


1. Schieben Sie den Garraumteiler in Einschubhöhe 3, um den Geräteinnenraum in zwei Zonen zu unterteilen.
 - Wenn der Garraumteiler eingesetzt wird, erkennt der Ofen den Teiler und der Hauptbildschirm wechselt automatisch.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Nehmen Sie die gewünschten Kocheinstellungen vor und beginnen Sie mit dem Garen.
 - Anweisungen finden Sie unter „Betriebsarten“ oder „Kombibetrieb mit Dampf“.
 - Die verfügbaren Modi und Optionen finden Sie unter „Verfügbare Betriebsarten in den einzelnen Zonen“.



HINWEIS

- Sobald Sie den Garvorgang in einer der beiden Zonen begonnen haben, können Sie auch in der anderen Zone mit dem Kochen beginnen. Wählen Sie die Zonenanzeige oben in der Mitte des Bildschirms, drücken Sie auf das **Drehrad**, und wiederholen Sie dann die Schritte 2 bis 3, um in der anderen Zone zu kochen.
- Wenn Sie versuchen, in beiden Zonen gleichzeitig zu kochen, gibt es gewisse Einschränkungen bei den Betriebsarten oder den Temperaturbereichen, die Sie auswählen können.



Verfügbare Betriebsarten in den einzelnen Zonen

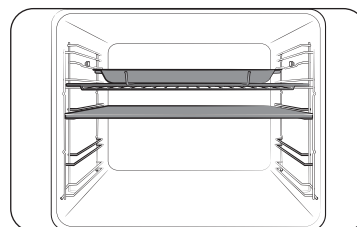
Zone	Verfügbare Betriebsarten	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Schnelles Vorheizen	Bratenthermometer
Obere Zone	Heißluft	40-250	160	X	X
	Großer Grill	40-250	220	X	X
	Oberhitze + Heißluft	40-250	180	X	X
	Heißluftfrittieren	150-250	220	X	X
Untere Zone	Heißluft	40-250	160	X	X
	Unterhitze + Heißluft	40-250	200	X	X
	Unterhitze	40-250	150	X	X
	Dampfgaren *	-	-	X	X
	Dampf, Heißluft	120-250	160	X	X
	Dampf, Unterhitze + Heißluft	120-250	200	X	X

HINWEIS

- Eine Beschreibung der verschiedenen Betriebsarten finden Sie unter „Beschreibungen zum Ofenmodus“ oder „Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf“.
- Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Betriebsarten sind nicht in allen Modellen vorhanden.

Heißluftfrittieren (nur bestimmte Modelle)

Vorheizen ist für diese Betriebsart nicht erforderlich. Es wird empfohlen, ein Backblech oder eine Schale auf den Garraumteiler zu stellen, um eventuelle Flüssigkeiten aufzufangen. Um bessere Garergebnisse zu erzielen, sollten Sie die Speisen während des Garvorgangs umdrehen.



1. Setzen Sie den Garraumteiler ein und setzen Sie den Korb mit Gitterrost in Einschubhöhe 4 ein.

2. Wählen Sie mit dem **Drehrad** den Modus **Heißluftfrittieren**.
3. Ändern Sie die Standardtemperatur mit dem **Drehrad**. Stellen Sie die in den Zubereitungshinweisen empfohlene Temperatur für Ihr Gericht ein. Die Standardtemperatur beträgt 220 °C.
4. Wählen Sie **Garzeit** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
5. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Wählen Sie **Start**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
7. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, tippen Sie auf **AUS** und nehmen Sie das Essen heraus.

HINWEIS

- Stellen Sie ein Backblech oder eine Schale auf den Garraumteiler, um eventuelle Flüssigkeiten aufzufangen. Damit werden Spritzer und Rauch reduziert.
- Bevor Sie das Backblech verwenden, prüfen Sie die maximal zulässige Temperatur für das Backblech.
- **Heißluftfrittieren** ist für den oberen Einschub im Doppelgarraumbetrieb vorgesehen. Für optimale Ergebnisse setzen Sie den Garraumteiler ein und schieben das Gericht auf Einschubhöhe 4 ein.
- Verteilen Sie beim Garen von frischen oder selbst zubereiteten Speisen das Öl gleichmäßig auf einer größeren Fläche. Dadurch werden die Speisen knusperiger.

⚠️ WARNUNG

- Wenn die untere Zone bereits verwendet wird, ist **Heißluftfrittieren** in der oberen Zone nicht verfügbar.
- Wenn die obere Zone zum **Heißluftfrittieren** verwendet wird, ist die untere Zone nicht für andere Aufgaben verfügbar.

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, nach der Hälfte der Garzeit zu wenden.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kartoffeln				
Tiefgefrorene Pommes Frites	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	20-25
Tiefgefrorene Pommes Frites, gewürzt	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	20-25
Tiefgefrorene Kartoffelbällchen	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	15-20
Tiefgefrorene Röstis	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	15-20
Gefrorene Kartoffelspalten	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	15-20
Selbstgemachte Pommes Frites	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	20-25
Selbstgemachte Kartoffelspalten	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	20-25
Tiefgefrorenen				
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	15-20
Tiefgefrorene Chicken Wings	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	25-30
Tiefgefrorene Zwiebelringe	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	15-20

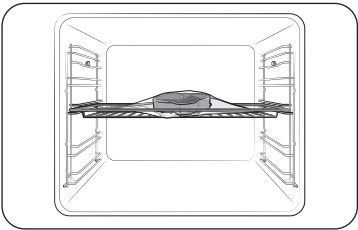
Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefgefrorene Hähnchensticks	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	210-220	20-25
Tiefgefrorene Churros	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	190-200	10-15
Hähnchen				
Frische Hähnchenunterschenkel	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	30-35
Frische Chicken Wings	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	25-30
Brust, paniert	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	25-30
Gemüse				
Spargel, paniert	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	15-20
Aubergine, in Scheiben geschnitten und paniert	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	15-20
Zwiebelringe, paniert	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	15-20
Kürbiswürfel	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	20-25
Blumenkohlröschen	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	190-200	15-20
Gemüsemix	Gitterrost + Heißluftfrittierkorb	4	200-210	15-20

Sous-Vide-Garen (nur bestimmte Modelle)

Sous-Vide-Garen nutzt Heißluft mit niedriger Temperatur für das Vakuumgaren ohne Dampf oder Wassertank. In diesem Modus hält das Gerät konstant niedrige Temperaturen im Geräteinnenraum. So zu zubereitet bewahren die Speisen ihr ursprüngliches Aroma und ihre Nährstoffe und bieten gleichzeitig einen besseren Geschmack und eine weiche Textur.



- 1. Geben Sie die Speisen in einen sauberen Vakuumbeutel und verschließen Sie ihn. Schieben Sie die Speisen dann auf Einschubhöhe 3 des Ofens ein.



- 2. Wählen Sie die Betriebsart **Sous-Vide-Garen**.
- 3. Ändern Sie die Standardtemperatur mit dem **Drehrad**. Stellen Sie die in den Zubereitungshinweisen empfohlene Temperatur für Ihr Gericht ein. Die Standardtemperatur beträgt 60 °C. (Sie können die Temperatur in Schritten von 1 °C ändern)
- 4. Drücken Sie dann auf das **Drehrad** und stellen Sie die Garzeit ein.
- 5. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
- 6. Wählen Sie **Start**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

HINWEIS

- Verwenden Sie nur frische und hochwertige Zutaten. Säubern Sie diese vor dem Schneiden und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.
- Verwenden Sie für den Transport und die Lagerung der Zutaten hitzebeständige Vakuumbeutel.
- Verwenden Sie die hitzebeständigen Vakuumbeutel nicht wieder.
- Die Garzeit hängt von der Dicke des Gerichts ab. Die Zugabe von Salz oder Zucker kann die Garzeit verkürzen.

Tipps

- Um den ursprünglichen Geschmack zu bewahren, empfehlen wir, weniger Kräuter und Gewürze zu verwenden als in normalen Rezepten.
- Fleisch und Fisch schmecken besser, wenn sie angebraten und serviert werden.
- Wenn Sie die Speisen nicht sofort nach dem Kochen servieren, legen Sie sie in Eiswasser und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Lagern Sie sie dann unter 5 °C, damit das ursprüngliche Aroma und die Textur der Speisen erhalten bleiben.
- Als Ausnahme zu diesen Grundregeln wird empfohlen, Huhn sofort nach dem Kochen zu essen.

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

Gericht	Gargrad	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Rind					
Steak, 4 cm dick	Englisch	Gitterrost	3	54	3-4
Steak, 4 cm dick	Mittel	Gitterrost	3	60	3-4
Steak, 4 cm dick	Durchgebraten	Gitterrost	3	68	3-4
Braten	Mittel	Gitterrost	3	62	6-8
Braten	Durchgebraten	Gitterrost	3	68	6-8

Gericht	Gargrad	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Schwein					
Kotelett, ohne Knochen	Zart	Gitterrost	3	60	3-4
Kotelett, ohne Knochen	Fest	Gitterrost	3	71	3-4
Braten	Mittel	Gitterrost	3	62	4-6
Braten	Durchgebraten	Gitterrost	3	72	4-6
Pulled Pork	Durchgebraten	Gitterrost	3	74	18-24
Geflügel					
Hähnchen, Brust	Zart	Gitterrost	3	66	3-4
Hähnchen, Brust	Fest	Gitterrost	3	72	3-4
Ente, Brust	Zart	Gitterrost	3	63	3-4
Fisch					
Lachssteak	Zart	Gitterrost	3	52	2-3
Lachssteak	Durchgebraten	Gitterrost	3	63	2-3
Kabeljaufilet	Zart	Gitterrost	3	55	2-3
Vegetarische Gerichte					
Spargel	-	Gitterrost	3	85	2-3
Kartoffel, Scheiben	-	Gitterrost	3	90	2-3
Süßkartoffel, Scheiben	-	Gitterrost	3	90	2-3
Karottenstreifen	-	Gitterrost	3	90	2-3
Kürbis, Würfel	-	Gitterrost	3	90	2-3

Gericht	Gargrad	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Obst					
Apfel, in Scheiben geschnitten	-	Gitterrost	3	80	2-3
Ananas, Scheiben	-	Gitterrost	3	85	1-2
Birne, Scheiben	-	Gitterrost	3	83	2-3
Sonstiges					
Hühnereier	Pochiert	Gitterrost	3	63	2-3
Hühnereier	Hart gekocht	Gitterrost	3	71	2-3

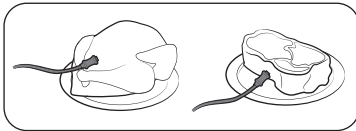
* Kochen Sie Hühnereier ohne Vakuumversiegelung.

Bedienung

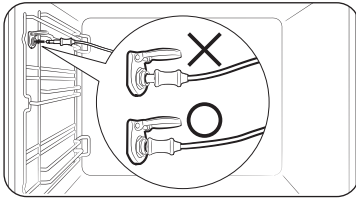
Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)

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.

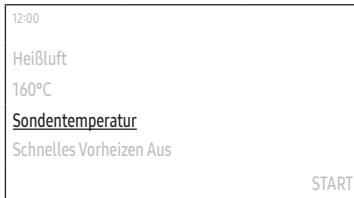
- Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.
- Bei Verwendung des Kerntemperaturfühlers kann die Garzeit weder eingestellt noch geändert werden.



1. Stecken Sie die Spitze des Bratenthermometers in die Mitte des zu garenden Fleischstücks. Achten Sie darauf, dass der Gummigriff außerhalb des Garguts bleibt.



2. Schließen Sie den Stecker des Bratenthermometers an den Anschluss an der linken Garraumwand an. Wenn das Bratenthermometer richtig angeschlossen ist, wird die Meldung „Temperatursonde ist eingeführt.“ angezeigt.
 - Wenn das Bratenthermometer im Fleisch steckt, wird **Sondentemperatur** anstelle von **Garzeit** angezeigt.



3. Wählen Sie **Sondentemperatur** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die Zieltemperatur für Ihr Fleisch einzustellen.



4. Nehmen Sie die gewünschten Gareinstellungen vor.
 - Informationen zu den Betriebsarten, in denen Sie das Bratenthermometer einsetzen können, finden Sie unter „Beschreibungen zum Ofenmodus“ oder „Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf“.
 - Weitere Informationen erhalten Sie bei den Schritten 1-3 von „Betriebsarten“ oder den Schritten 1-4 von „Kombibetrieb mit Dampf“.
5. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet und es ertönt eine Melodie.

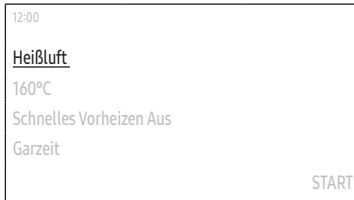
⚠ WARNUNG

- 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.

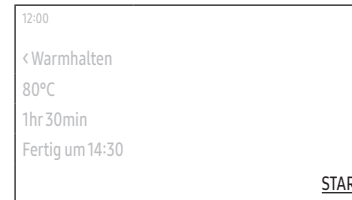
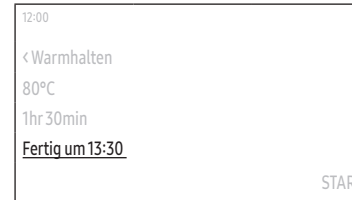
📖 HINWEIS

Der Kerntemperaturfühler kann nicht in allen Betriebsarten verwendet werden. Wenn Sie versuchen, den Bratenthermometer in Kombination mit einer nicht dafür vorgesehenen Betriebsart zu verwenden, wird die Meldung „Der ausgewählte Modus unterstützt die Verwendung der Temperatursonde nicht.“ angezeigt. Entfernen Sie den Kerntemperaturfühler umgehend, wenn diese Meldung angezeigt wird.

Sonderfunktionen



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie **Sonderfunktionen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Funktionen finden Sie unter „Beschreibung der Sonderfunktionen“.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
 - Die Standardtemperatur und die Temperatur unterscheiden sich je nach Kochmodus.
5. Wählen Sie **Garzeit**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen, oder wählen Sie **Sondentemperatur**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Temperatur für das Fleisch einzustellen.
 - **Sondentemperatur** ist nur in Verbindung mit **Langsames Garen** anwendbar.
 - Die maximale Garzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.



6. Wählen Sie **Fertig um** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Endezeit einzustellen.
 - Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann die Garzeit abgelaufen sein wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)
 - Dieser Schritt ist für **Langsames Garen** nicht anwendbar.
7. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Wenn Sie die Endezeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
 - Wenn Sie die Endezeit geändert haben, passt der Ofen die Startzeit automatisch so an, dass der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.
 - Wenn Sie **Langsames Garen** ausgewählt haben und die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet und Sie hören eine kurze Melodie.

Bedienung

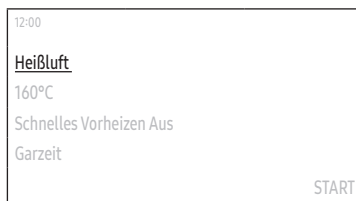
Beschreibung der Sonderfunktionen

Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Beschreibungen
Warmhalten	40-100	60	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
Geschirr erwärmen	30-80	50	Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Koch- und Anrichtegeschirr.
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.
Teig gehen lassen	30-50	35	Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen und Joghurt herstellen.
Pizza backen	160-250	200	Diese Funktion kann zum Backen von Pizza verwendet werden. Die Gartemperatur und -zeit ist abhängig von der Größe der Pizza und der Dicke des Teigs.
Langsames Garen	70-120	80	In dieser Betriebsart wird Fleisch mit Niedertemperatur gegart, damit es besonders zart wird. Die Funktion ist zum Braten von Rind-, Schweine-, Kalbs- oder Lammfleisch geeignet, das besonders zart werden soll. Es wird empfohlen, das Fleisch zuvor in der Pfanne bei hoher Temperatur rundum scharf anzubraten.

Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Beschreibungen
Trocknet	40-90	60	Diese Funktion kann zum Trocknen (Dörren) von Obst, Gemüse und Kräutern verwendet werden. Die Dörrzeit hängt von der Art, Dicke und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.

Gesundes Garen (nur bestimmte Modelle)

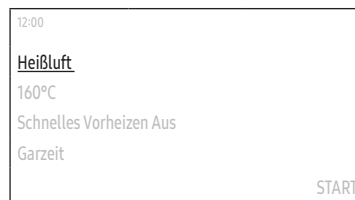
Der Ofen bietet 20 Programme für gesundes Garen. Die Kocheinstellungen werden automatisch an das gewählte Programm angepasst.



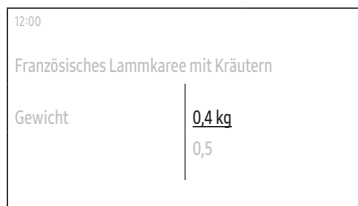
1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie **Gesundes Garen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „Gesundes Garen“ auf Seite 56 im Abschnitt „Verwendung“.
4. Lesen Sie den Hinweis, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Gießen Sie das Wasser wie auf dem Bildschirm gezeigt in den Wasserbehälter, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Bereiten Sie die Speisen gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**.
 - Wenn Sie zu einem bestimmten Zeitpunkt mit dem Kochen beginnen möchten, wählen Sie **Startzeitvorwahl**, und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**, um die gewünschte Zeit einzustellen.
7. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

Garprogramme

Der Ofen verfügt über 128 oder 148 (beim Dampfgarmodell) Automatisches Garen-Programme. Mit Hilfe der Programme für automatisches Garen können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Einstellungen für Garzeit, Temperatur und Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch konfiguriert.



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie **Automatisches Garen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie die Kategorie aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie die Unterkategorie aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Für manche Kategorien gibt es möglicherweise keine Unterkategorie.
5. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „Garprogramme“ auf Seite 46 im Abschnitt „Verwendung“.
6. Lesen Sie den Hinweis, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.



7. Wählen Sie das Gewicht aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Dieser Schritt ist in einigen Programmen möglicherweise nicht enthalten.
 - Das mögliche Gewicht richtet sich nach dem ausgewählten Programm.
8. Gießen Sie das Wasser wie auf dem Bildschirm gezeigt in den Wasserbehälter, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Dieser Schritt ist in einigen Programmen möglicherweise nicht enthalten.
9. Bereiten Sie die Speisen gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**.
 - Wenn Sie zu einem bestimmten Zeitpunkt mit dem Kochen beginnen möchten, wählen Sie **Startzeitvorwahl**, und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**, um die gewünschte Zeit einzustellen.
10. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

Timer

Hinzufügen eines neuen Timers

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

Bearbeiten von vorhandenen Timern

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

Löschen von Timern

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

Verwenden von Timern

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

HINWEIS

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

Kamera im Ofen (nur bestimmte Modelle)

Die eingebaute Kamera ermöglicht Ihnen nicht nur die Überwachung des Garvorgangs mit der SmartThings-App, sondern bietet auch Lebensmittelerkennung, Lebensmittelempfehlung, Garzustandsleitfaden und Verbrennungsschutzfunktionen für bestimmte Lebensmittel.

Überprüfen Sie die Kamera-Sichteinstellungen unter „Optionen“ – „Einstellungen“.

Sie sind nur verfügbar, wenn das Produkt per „Einfacher Verbindung“ mit dem WLAN verbunden ist.

Informationen zu unterstützten Rezepten finden Sie in der Tabelle „Automatisches Garen-Programme“.

1. Live-Streaming: Überwacht den Garstatus im Backofen mit der SmartThings-App.
2. Speisenerkennung: Empfiehlt bei geschlossener Gerätetür das am besten geeignete Rezept aus den Garprogrammen, indem es die Zutaten und deren Portionsgröße erkennt.
3. Garzustandsleitfaden: Gibt eine Benachrichtigung aus, wenn die Speise basierend auf dem Automatischen Garen-Rezept zu wenig oder zu lange gegart wurde. (Erfordert einen Temperaturfühleranschluss)
4. Verbrennungsschutz: Gibt eine Benachrichtigung aus, wenn es den Anschein hat, dass die Speise anfängt, anzubrennen.

Die Kamera funktioniert jedoch nicht in bestimmten Modi, wie z. B. den Betriebsarten „Reinigung“ und „Öko-Heißluft“ sowie bei den niedrigeren Einstellungen im Dual-Modus. Das obere LED-Licht wird eingeschaltet, während die Kamera in Betrieb ist. (Die Kamera schaltet sich aus, wenn Sie den Lichtschalter ausschalten.)

HINWEIS

- Je nach Gericht erkennt die Kamera die Speise möglicherweise nicht. Verwenden Sie in diesem Fall die Garprogramme.
- Für eine optimale Kameraerkennung reinigen Sie regelmäßig die transparente Abdeckung der Kamera und die obere LED-Leuchte an der Decke im Backofen.
- Wenn das Objektivglas der Kamera stark verschmutzt ist, führen Sie die Reinigung im Pyrolysemodus durch. Reinigen Sie das Produkt nach dem Abkühlen mit neutralen Reinigungsmitteln auf einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Innere des Backofens, nachdem er vollständig abgekühlt ist.
- Wischen Sie nicht zu stark, wenn Sie die transparente Abdeckung der Kamera reinigen. Anderenfalls kann dies zu Kratzern oder anderen Schäden führen.
- Nehmen Sie die transparente Abdeckung der Kamera nicht zu Reinigungszwecken ab. Anderenfalls kann es zu Fehlfunktionen der Kamera kommen.
- Während die Funktion Live-Streaming aktiviert ist, kann das Bild der Lebensmittel auf dem Kamerabild je nach Lebensmittel beschlagen oder vernebelt sein.
- Während die Funktion Live-Streaming aktiviert ist, kann das Bild der Speisen aufgrund eines schwachen WLAN-Signals je nach Entfernung des Geräts zum Router abreißen oder pausieren. Drücken Sie die Taste , um das Bild zu aktualisieren.
- Je nach Router/Netzwerkbedingungen kann das Bild der Lebensmittel unterbrochen werden oder stehen bleiben. Eine Verbindung über 5GHz-WLAN hilft Ihnen, das Produkt zu genießen, ohne das Erlebnis zu beeinträchtigen.
- Objekte zwischen dem Produkt und dem Router können die Bildqualität des Live-Streamings beeinträchtigen. Prüfen Sie, ob die Internet-Upload-Geschwindigkeit am Standort des Produkts konstant über 30 Mbps liegt.
- Wenn die Streaming-Bildqualität auf Ihrem Mobilgerät niedrig ist, überprüfen Sie, ob die Download-Geschwindigkeit mindestens 30 Mbps beträgt.
- Der Bildschirm kann durch die interne Beleuchtung verschwommen sein, wenn sich keine Lebensmittel darin befinden oder die Lebensmittel nicht gut platziert sind.
- Die Erkennungsrate kann durch die Beschaffenheit der Lebensmittel, die Position des Füllstands, den Behälter usw. beeinflusst werden. Bitte beachten Sie die Hinweise zum automatischen Garen.
- Die Speisenerkennung funktioniert nur, wenn sich das Gerät im Bereitschaftszustand für das Garen befindet. Die Speisenerkennung funktioniert nicht, wenn Sie das Gerät manuell vorheizen.

Reinigung

Pyrolytisch (nur bestimmte Modelle)

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

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie **Pyrolytisch**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie die Zeit aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
7. Lesen Sie die Meldung auf dem Bildschirm, wählen Sie **Start**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
8. Warten Sie 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.
- Reinigen Sie die transparente Abdeckung der Kamera und das obere LED-Glas regelmäßig, um per Kamera überwachen zu können. Wenn diese Teile stark verschmutzt sind, führen Sie eine pyrolytische Reinigung durch und wischen Sie die Teile anschließend mit einem Scheuerschwamm ab.
- Reinigen Sie sie nicht mit einem Spiralpad aus rostfreiem Stahl. Anderenfalls kann dies zu Kratzern oder anderen Schäden am Objektiv führen.

Dampfreinigung

Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.

Diese Automatikfunktionen sparen Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung entfällt.

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

WARNUNG

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

HINWEIS

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

Entkalken

Reinigen Sie den Dampferzeuger von innen, um zu verhindern, dass die Qualität und der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt werden.

HINWEIS

- Das Gerät protokolliert automatisch die Laufzeit der insgesamt durchgeführten Dampfgarvorgänge und fordert Sie ggf. auf, die Funktion Entkalken zu starten. Sie können die Betriebsarten mit Dampf für weitere zwei Stunden ohne Entkalken verwenden. Sie können die Betriebsarten mit Dampf jedoch nur dann auch nach den zwei zusätzlichen Betriebsstunden verwenden, wenn Sie die Funktion Entkalken durchführen.
 - Wenn Sie die Benachrichtigung erhalten, wählen Sie **Jetzt starten**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die Funktion Entkalken auszuführen, oder wählen Sie **Später**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den Vorgang später auszuführen.
 -  : Entkalken erforderlich.
1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
 2. Wählen Sie **Reinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 3. Wählen Sie **Entkalken**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 4. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 5. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **Start**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Wenn eine Meldung angezeigt wird, dass Sie nicht genug Wasser eingefüllt haben, füllen Sie weiteres Wasser in den Wasserbehälter ein, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 6. Nach Abschluss des Entkalkungsvorgangs wird automatisch das Wasser aus dem Gerät abgelassen.
 7. Entleeren Sie den Wasserbehälter, nachdem Sie das Wasser aus dem Ofen abgelassen haben.
 8. Füllen Sie den Wasserbehälter anschließend wie auf dem Bildschirm angegeben wieder mit 500 ml Trinkwasser, wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um mit dem Spülen zu beginnen.
 9. Entleeren Sie den Wasserbehälter, wenn der Spülvorgang abgeschlossen ist.
 - Reinigen Sie den Behälter nach dem Entleeren und stellen Sie ihn erst danach wieder in den Ofen.

WARNUNG

- Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Wasserbehälter anfassen.
- Verwenden Sie ausschließlich spezielle Entkalkungsmittel für Dampfgarer oder Kaffeemaschinen.

VORSICHT

- Brechen Sie den Entkalkungsvorgang nicht ab. Andernfalls muss der Entkalkungsvorgang innerhalb von drei Stunden erneut gestartet und abgeschlossen werden, damit der Kombibetrieb mit Dampf auch weiterhin verwendet werden kann.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Befolgen Sie bei der Verwendung eines Entkalkungsmittels die Dosieranleitung des Herstellers. Diese hat Vorrang vor den Angaben in dieser Bedienungsanleitung.

Entwässerung

Nach Kombibetrieb mit Dampf müssen Sie das Restwasser vollständig ablassen, damit künftige Garvorgänge davon nicht beeinflusst werden. Verwenden Sie diese Funktion auch dann, wenn Sie nach dem Reinigen Wasser ablassen möchten.

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie **Entwässerung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **Start**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
 - Der Ofen führt das Wasser aus dem Dampfgenerator in den Wasserbehälter ab.
6. Entleeren Sie den Wasserbehälter, wenn Sie das Wasser vollständig abgelassen haben.
 - Reinigen Sie den Behälter nach dem Entleeren und stellen Sie ihn erst danach wieder in den Ofen.

WARNUNG

- Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Wasserbehälter anfassen.
- Sie dürfen den Wasserbehälter nicht entfernen, solange Wasser abgelassen wird.

HINWEIS

- Warten Sie nach Beginn des Ablassvorgangs, bis er vollständig abgeschlossen ist.
- Je nach Umgebung des Geräts kann der Entwässerungsvorgang längere Zeit in Anspruch nehmen. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts, sondern dient der Sicherheit. Warten Sie also, bis das Wasser abgekühlt ist.

Einstellungen

Berühren Sie die -Taste auf dem Bedienfeld, wählen Sie dann **Einstellungen** und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**, um verschiedene Einstellungen Ihres Ofens zu ändern. Detaillierte Beschreibungen entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle.

Menü	Untermenü	Beschreibung
Verbindungen	WLAN	Hiermit schalten Sie WLAN ein bzw. aus.
	Einfache Verbindung	Sie können den Ofen über eine WLAN-Verbindung mit dem SmartThings-Server verbinden. Wenn der Ofen verbunden ist, können Sie den Status des Ofens mit der SmartThings-App überprüfen und/oder von einem mobilen Gerät aus steuern.
	Fernmanagement	Wählen Sie Aktivieren und drücken Sie dann auf das Drehrad , um dem Callcenter den Fernzugriff auf Ihren Ofen zu ermöglichen, damit von dort aus einige interne Informationen kontrolliert werden können.
Kamerasicht *	Rezeptempfehlung	Sie können „Ein“ oder „Aus“ wählen.
	Verbrennungsschutz	Sie können Ein. Hinweis oder Ein. Pause oder Aus wählen. Wählen Sie Ein. Hinweis , um Pop-up-Benachrichtigungen zu empfangen. Wenn Ein. Pause ausgewählt ist, werden sowohl die Aktionen als auch die Benachrichtigungen pausiert.

Menü	Untermenü	Beschreibung
Anzeige	Helligkeit	Sie können die Helligkeit der Anzeige anpassen.
	Bildschirmschoner	Sie können den Bildschirmschoner ein- bzw. ausschalten.  HINWEIS Der Bildschirmschoner zeigt Datum und Uhrzeit auf Ihrem Bildschirm an, wenn im Standby für eine bestimmte Zeit keine Eingabe erfolgt.
	Uhrmotiv	Sie können das Uhrmotiv auswählen.
	Zeitüberschreitung	Sie können die Zeitspanne einstellen, bis der Bildschirmschoner aktiviert wird.  HINWEIS - Je nach Einstellung kann der Energieverbrauch steigen. - Die Helligkeit des LCD-Bildschirms wechselt automatisch auf Stufe 2, wenn die Zeitüberschreitung auf „Immer eingeschaltet“ eingestellt ist und 3 Minuten lang keine Bedienvorgänge stattfinden.
Datum und Uhrzeit	Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit	Sie können die Uhrzeit über das Internet ein- und ausschalten sowie aktualisieren. Sie müssen mit dem WLAN-Netzwerk verbunden sein.
	Zeitzone auswählen	Sie können die gewünschte Kochzone auswählen. (Sie müssen Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Datum einstellen	Sie können das Datum manuell festlegen. (Sie müssen Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Uhrzeit einstellen	Sie können die Zeit manuell einstellen. (Sie müssen Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Zeitanzeigeformat auswählen	Sie können beim Zeitanzeigeformat zwischen dem 12-Stunden- und dem 24-Stunden-Format wählen.

Menü	Untermenü	Beschreibung
Sprache		Sie können eine Sprache auswählen.
Fassungsvermögen		Sie können die Laustärke des Geräts einstellen.
Wasserhärte		Sie können die Wasserhärte des Wassers einstellen, das Sie für den Kochbetrieb mit Dampf verwenden. • Weich: Bis zu 120 ppm • Mittel: 120-240 ppm • Mittelhart: 240-350 ppm • Hart: Mehr als 350 ppm
Hilfe	Problembehebung	Sie können die Problembehandlung einsetzen.
	Anleitung für Erstbenutzung	Sie können die einfachen Anweisungen zu den grundlegenden Funktionen dieses Geräts lesen.
Info zum Gerät	Modellname	Sie können den Modellnamen Ihres Ofens überprüfen.
	Softwareversion	Sie können die aktuelle Firmwareversion einsehen. Wenn neue Software zur Verfügung steht, erscheint in diesem Menü die Schaltfläche Software-Update .
	Rechtliche Informationen	Sie können die rechtlichen Informationen überprüfen.

(*) nur bestimmte Modelle.

HINWEIS

Diese Funktion kann eingestellt werden, während eine WLAN-Verbindung besteht. Wenn keine WLAN-Verbindung besteht, wird der Verbindungsbildschirm angezeigt.

Bedienfeldsperre

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

- Um die Bedienfeldsperre zu aktivieren, berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, wählen Sie dann **Verriegeln** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
- Zum Deaktivieren der Bedienfeldsperre berühren Sie die Taste  so lange, bis die Meldung „**Steuerung ist entsperrt.**“ angezeigt wird.

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.

⚠️ VORSICHT

Lebensmittel, die leicht verderben können (wie Milch, Eier, Fisch, Fleisch oder Geflügel), dürfen nicht länger als 1 Stunde vor Beginn des Garvorgangs im Ofen stehen und müssen nach Beendigung des Garvorgangs unverzüglich entfernt werden. Das Essen verdorbener Lebensmittel kann zu Krankheiten durch Lebensmittelvergiftungen führen.

📖 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
Selbstgemachte Pizza (1-1,2 kg)	Universalblech	2		190-210	10-15
Tiefgefrorener Blätterteigstücke, gefüllt	Universalblech	2		180-200	20-25
Quiche	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	2		180-190	25-35

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
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
Nicht entbeinte Lammkeule (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		170-180	100-120

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Geflügel (Huhn/Ente/Truthahn)					
Hähnchen, ganz, 1,2 kg *	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		200	60-80 *
Hähnchenteile	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-220	25-35
Entenbrust	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-210	20-30
Ganze Pute, klein 5 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		180-200	120-150
Vegetarische Gerichte					
Gemüse (0,5 kg)	Universalblech	3		220-230	15-20
Gebackene Kartoffelhälften (0,5 kg)	Universalblech	3		190-200	40-50
Fisch					
Fischfilet, gebacken	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-220	20-30
Bratfisch	Gitterrost + Universalblech	3 1		180-200	30-40

* Nach ⅔ der Garzeit wenden.

Verwendung

Grillen

Es wird empfohlen, den Garraum in der Betriebsart Großer Grill vorzuheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Brot					
Toast	Gitterrost	5		270-300	2-4
Käsetoast	Universalblech	4		200	4-8
Rind					
Steak *	Gitterrost + Universalblech	4 1		240-250	15-20
Hamburger *	Gitterrost + Universalblech	4 1		250-270	13-18
Schwein					
Schweinekoteletts	Gitterrost + Universalblech	4 1		250-270	15-20
Bratwurst	Gitterrost + Universalblech	4 1		260-270	10-15
Geflügel					
Hähnchen, Brust	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-240	30-35
Hähnchenschenkel	Gitterrost + Universalblech	4 1		230-240	25-30

* Nach ½ der Garzeit wenden.

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefgefrorene Pizza (0,4-0,6 kg)	Gitterrost	3		200-220	15-25
Tiefgefrorene Lasagne	Gitterrost	3		180-200	45-50
Tiefgefrorene Pommes Frites	Universalblech	3		220-225	20-25
Tiefgefrorene Kroketten	Universalblech	3		220-230	25-30
Tiefgefrorener Backcamembert	Gitterrost	3		190-200	10-15
Tiefgefrorene belegte Baguettes	Gitterrost + Universalblech	3 1		190-200	10-15
Tiefgefrorene Fischstäbchen	Gitterrost + Universalblech	3 1		190-200	15-25
Tiefgefrorene Fischburger	Gitterrost	3		180-200	20-35

Kombibetrieb mit Dampf

Bei diesen Betriebsarten wird Dampf erzeugt und gleichmäßig auf allen Einschubhöhen innerhalb der Garzone verteilt. Dies verleiht den zubereiteten Speisen eine leckere Kruste, während das Innere zart und saftig bleibt.

Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur maximalen Einfüllhöhe mit Trinkwasser, und wählen Sie die für Ihr Gericht geeignete Dampfstufe aus.

Dampf, Heißluft

Für optimale Backergebnisse wird empfohlen, den Garraum mit Dampf vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Aufbackbrötchen aus dem Kühlregal	Universalblech	3	Niedrig	180-190	10-20
Aufbackcroissants aus dem Kühlregal	Universalblech	3	Niedrig	180-190	10-20
Weißbrotlaib	Gitterrost, Kastenform (24 cm)	2	Mittel	180-190	30-40
Mehrkornbrotlaib	Gitterrost, Kastenform (24 cm)	2	Mittel	180-190	30-40
Blätterteigstücke	Universalblech	3	Niedrig	180-190	15-20
Vanille-Crème Caramell	Gitterrost	3	Hoch	120-130	20-30
Käsekuchen	Gitterrost	3	Mittel	150-160	55-65
Baguette *	Universalblech	3	Hoch	180-200	25-35
Tiefgefrorene Roheigpizza	Universalblech	3	Mittel	190-210	15-25

* Für die Zubereitung von Baguettes ist der Dampf nur zu Beginn des Backvorgangs erforderlich. Es wird empfohlen, zunächst für 10 Min. die Betriebsart **Dampf, Heißluft** zu verwenden, und den restlichen Backvorgang bei gleicher Temperatur mit der Betriebsart **Heißluft** fortzusetzen.

Dampf, Oberhitze + Heißluft

Um eine knusprige Kruste zu erhalten, wird empfohlen, nach der Hälfte der Garzeit eine Betriebsart ohne Dampfunterstützung auszuwählen. Wir empfehlen, den Kochmodus **Oberhitze + Heißluft** oder **Heißluft** zu verwenden und die Temperatur konstant zu halten.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Schweinebraten mit Kruste (1,2 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	Mittel	170-180	90-120
Hähnchen, ganz (1,2 kg)	Gitterrost + Universalblech	2 1	Mittel	190-200	55-65
Hähnchenteile	Gitterrost + Universalblech	4 1	Niedrig	210-220	25-35
Entenbrust	Gitterrost + Universalblech	4 1	Niedrig	170-180	15-25
Ente (2,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	2 1	Mittel	170-180	100-120
Ganze Pute, klein (4,0 kg)	Gitterrost + Universalblech	2 1	Mittel	180-200	120-150
Ganzer Fisch 0,5 kg *	Gitterrost + Universalblech	4 1	Mittel	170-190	20-30
Fischfilets *	Gitterrost + Universalblech	4 1	Niedrig	190-200	15-25

* Wir empfehlen, während der Garzeit den Kochmodus **Dampf, Oberhitze + Heißluft** zu verwenden, wenn Sie eine feuchte Textur wünschen.

Verwendung

Dampf, Unterhitze + Heißluft

Für optimale Backergebnisse wird empfohlen, den Garraum mit Dampf vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Selbstgemachte Pizza	Universalblech	2	Mittel	190-200	15-20
Rohteigpizza	Universalblech	2	Mittel	190-210	15-20
Quiche	Gitterrost	2	Niedrig	180-190	25-35
Brötchen	Universalblech	2	Niedrig	180-190	15-25
Focaccia	Gitterrost	2	Niedrig	200-210	15-25

Dampfgaren (nur bestimmte Modelle)

Im Kochmodus **Dampfgaren** können Sie eine umfangreiche Palette von Rezepten verwenden. Achten Sie darauf, dass Sie den Dampfbehälter für das Dampfgaren verwenden und den Behälter bis zur Maximallinie mit Trinkwasser füllen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Zeit (in Min.)
Brokkoliröschen	Dampfbehälter	A	10-15
Schnittgemüse (Zucchini, Karotte, Paprika)	Dampfbehälter	A	10-20
Grüner Spargel	Dampfbehälter	A	15-20
Weißer Spargel	Dampfbehälter	A	15-20
Grüne Bohnen	Dampfbehälter	A	15-20
Rosenkohl	Dampfbehälter	A	15-20
Halbierte Pellkartoffeln	Dampfbehälter	A	25-35
Fischfilet	Dampfbehälter	A	15-25
Muscheln	Dampfbehälter	A	10-20
Garnelen	Dampfbehälter	A	10-20
Hähnchenbrust	Dampfbehälter	A	20-30
Gekochte Eier	Dampfbehälter	A	13-18

HINWEIS

Einschub A ist für den Dampfbehälter reserviert. Die genaue Position von Einschub A wird auf Seite **14** in Abschnitt **Zubehör** beschrieben.

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

Doppelgarraumbetrieb

Setzen Sie den Garraumteiler in das Gerät ein, bevor Sie es im Doppelgarraumbetrieb verwenden. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

In der folgenden Tabelle sind 5 Programme zum Garen, Braten und Backen im Doppelzonenbetrieb aufgeführt. Im Doppelgarraumbetrieb können Sie gleichzeitig Ihr Hauptgericht und die Beilage oder Ihr Hauptgericht und Ihren Nachschick zubereiten.

- Bei Verwendung des Doppelgarraumbetriebs verlängert sich möglicherweise die zum Vorheizen benötigte Zeit.

Nr.	Zone	Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
1	Obere Zone	Biskuitteig	Gitterrost, Kuchenform (Ø 25-26 cm)	4		160-170	40-45
	Untere Zone	Selbstgemachte Pizza (1,0-1,2 kg)	Universalblech	1		190-210	13-18
2	Obere Zone	Geröstetes Gemüse (0,4-0,8 kg)	Universalblech	4		220-230	13-18
	Untere Zone	Apfelkuchen	Gitterrost, Form (Ø 20 cm)	1		165-175	70-80
3	Obere Zone	Fladenbrot	Universalblech	4		230-240	13-18
	Untere Zone	Kartoffelaufbau (1,0-1,5 kg)	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	1		180-190	45-50

Nr.	Zone	Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
4	Obere Zone	Hähnchenschenkel	Gitterrost + Universalblech	4 4		230-250	30-35
	Untere Zone	Lasagne (1,0-1,5 kg)	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	1		190-200	30-35
5	Obere Zone	Fischfilet, gebacken	Gitterrost + Universalblech	4 4		210-230	15-20
	Untere Zone	Apfelstrudel	Universalblech	1		170-180	25-30

Verwendung

Um Energie zu sparen, können Sie auch nur die obere oder die untere Zone verwenden. Die Garzeit kann sich verlängern, wenn Sie getrennte Zonen verwenden. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

Obere Zone

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kartoffelauflauf	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	4		160-170	40-50
Scones	Universalblech	4		180-190	30-35
Lasagne	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	4		180-190	25-35
Hähnchenunterschenkel *	Gitterrost + Universalblech	4 4		230-250	30-35

* Das Gerät nicht vorheizen.

Untere Zone

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Sandkuchen	Gitterrost, Kastenform (24 cm)	1		-	170-180	50-60
Apfelkuchen	Gitterrost, Form (Ø 20 cm)	1		-	160-170	70-80
Selbstgemachte Pizza (1,0-1,2 kg)	Universalblech	1		-	190-210	15-20
Croissants	Universalblech	1		Niedrig	180-190	15-20

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Dampfstufe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Käsekuchen	Gitterrost	1		Mittel	150-160	60-70
Brötchen	Universalblech	1		Niedrig	180-190	15-25
Brokkoliröschen *	Dampfbehälter	A		-	-	10-15
Halbierte Pellkartoffeln *	Dampfbehälter	A		-	-	25-35
Fischfilet *	Dampfbehälter	A		-	-	15-25
Gekochte Eier *	Dampfbehälter	A		-	-	13-18

HINWEIS

- Einschub A ist für den Dampfbehälter reserviert. Die genaue Position von Einschub A wird auf Seite **14** in Abschnitt **Zubehör** beschrieben.
- Welche Kochmodi verfügbar sind, hängt vom jeweiligen Ofenmodell ab.

Öko-Heißluft

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

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Obststreusel (0,8-1,2 kg)	Gitterrost, Auflaufform (24 cm)	2	160-180	60-80
Backkartoffeln (0,4-0,8 kg)	Universalblech	2	190-200	70-80
Würstchen (0,3-0,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	160-180	20-30
Tiefgefrorene Pommes Frites (0,3-0,5 kg)	Universalblech	3	180-200	25-35
Gefrorene Kartoffelspalten (0,3-0,5 kg)	Universalblech	3	190-210	25-35
Fischfilets, gebacken (0,4-0,8 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	200-220	30-40
Knusprige Fischfilets, paniert (0,4-0,8 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1	200-220	30-45
Lendenbraten (0,8-1,2 kg)	Gitterrost + Universalblech	2 1	180-200	65-75
Geröstetes Gemüse (0,4-0,6 kg)	Universalblech	3	200-220	25-35

Bratenthermometer

Gericht		Kerntemperatur (°C)
Rind/Lamm	Englisch	45-50
	Mittel	55-60
	Durchgebraten	65-70
Schwein		80-85
Geflügel		85-90

Verwendung

Garprogramme

⚠ VORSICHT

Lebensmittel, die leicht verderben können (wie Milch, Eier, Fisch, Fleisch oder Geflügel), dürfen nicht länger als 1 Stunde vor Beginn des Garvorgangs im Ofen stehen und müssen nach Beendigung des Garvorgangs unverzüglich entfernt werden. Das Essen verdorbener Lebensmittel kann zu Krankheiten durch Lebensmittelvergiftungen führen.

Garen auf einer Einschubhöhe

In der folgenden Tabelle sind 128 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.

⚠ WARNUNG

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

1. Backen und Braten von herzhaften und süßen Gerichten

Die Garprogramme umfassen beim Backen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt beim Vorheizen wird in der Anzeige dargestellt. Starten Sie eines der Programme, und geben Sie nach dem Vorheizen bei Erklängen des Signaltons die Speisen in das Gerät. Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an. Es wird empfohlen, eine (bis 300 °C) hitzebeständige, 22-24 cm große Auflaufform aus Glas oder Glaskeramik zu verwenden.

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Kuchen und Nachspeisen			
Obstkuchen	0,8-1,2 kg	Gitterrost	3
	Frisches Obst (Himbeeren, Brombeeren, Apfel- oder Birnenscheiben) in eine 22-24 cm große Auflaufform geben. Streusel darüber verteilen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Scones	0,5-0,6 kg	Blech	3
	Scones (mit 5-6 cm Durchmesser) auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Buttermilchkexse ¹⁾	0,5-0,6 kg	Blech	3
	Glasieren Sie die Oberfläche mit Buttermilch.		
Schokoladenplätzchen ^{1) 2)}	4-16 Stück	Blech	3
	Fügen Sie ein paar Nüsse nach Ihren Wünschen hinzu.		
Biskuitteig	0,5-0,6 kg	Gitterrost	3
	Den Kuchenteig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 25-26 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
Marmorkuchen ¹⁾	0,7-0,8 kg	Gitterrost	3
	Den Kuchenteig 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.		
Sandkuchen	0,7-0,8 kg	Gitterrost	3
	Den Kuchenteig zubereiten und in eine 25-26 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.		
Käsekuchen * ¹⁾	0,8-0,9 kg	Gitterrost	3
	Den Teig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
Madeleines ¹⁾	0,2-0,4 kg	Gitterrost	3
	Streuen Sie etwas Mehl oder pinseln Sie etwas Öl in die Madeleine-Form.		

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Brownies ¹⁾	0,7-0,8 kg	Gitterrost	3
	Kuchenteig 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.		
Muffins ¹⁾	0,7-0,8 kg	Gitterrost	3
	Fügen Sie nach Belieben Beeren oder Schokolade hinzu.		
Zimtschnecken ¹⁾	0,9-1,0 kg	Blech	3
	Einen besonderen Geschmack erhält die Füllung durch die Zugabe von gehacktem Apfel.		
Früchte-Sahne-Baiser ¹⁾	0,4-0,5 kg	Blech	3
	Mit Sahne und frischen Früchten als Beilage servieren.		
Brot			
Weißbrotlaib *	0,6-0,7 kg	Gitterrost	2
	Den Teig zubereiten und in eine 25-30 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Mehrkornbrotlaib *	0,8-0,9 kg	Gitterrost	2
	Den Teig zubereiten und in eine 25-30 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Baguettes * ^{1) 2)}	1-4 Stück	Blech	3
	2 Teigstücke zubereiten und auf das Universalblech geben.		
Walnussbrot *	1,0-1,1 kg	Blech	3
	4 Teigstücke zubereiten und auf das Universalblech geben.		

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Brötchen * 1)	0,3-0,5 kg	Blech	3
	Brötchen zubereiten (gekühlter Fertigteig). Auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Zopfbrot 1)	0,8-0,9 kg	Blech	3
	Um die Feuchtigkeit zu bewahren, beim Abkühlen mit einem feuchten Handtuch abdecken.		
Torten und Pasteten			
Apfelkuchen	1,2-1,4 kg	Gitterrost	2
	Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
Fruchttasche 1)	1,0-1,2 kg	Gitterrost	2
	Verwenden Sie eine Vielzahl von saisonalen Früchten.		
Rindersteakpastete 1)	1,0-1,2 kg	Gitterrost	3
	Glasieren Sie die Oberseite mit geschlagenem Ei.		
Croissants * 1)	0,3-0,4 kg	Blech	3
	Croissants zubereiten (gekühlter Fertigteig). Auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Apfelstrudel *	0,3-0,4 kg	Blech	3
	Apfelstrudel auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		

Verwendung

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Obsttortenboden	0,4-0,5 kg	Gitterrost	3
	Den Teig in eine gebutterte schwarze Springform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
Quiche Lorraine ¹⁾	1,2-1,5 kg	Gitterrost	2
	Quiche-Teig zubereiten und in eine runde Quiche-Form mit 22-24 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.		

* Füllen Sie den Behälter bei Garbetrieb mit Dampf bis zur Maximallinie mit Trinkwasser.

¹⁾ Lebensmittelerkennung / Verbrennungsschutz ²⁾ Mengenerkennung

³⁾ Garzustandsleitfaden (Mit Fleischsonde)

2. Gebackene Gerichte

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Kartoffelauflauf	1,0-1,5 kg	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.		
Gemüseauflauf ¹⁾	0,8-1,2 kg	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.		
Nudelaufbau	1,2-1,5 kg	Gitterrost	3
	Nudelaufbau 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.		

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Lasagne ^{1) 2)}	2-10 Portionen	Gitterrost	3
	Selbstgemachte Lasagne in einer 22-30 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Ratatouille ¹⁾	1,2-1,5 kg	Gitterrost	3
	Die Zutaten für Ratatouille in einen Schmortopf mit Deckel geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen. Abgedeckt garen. Vor dem Servieren umrühren.		
Tofu-Steak ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Mit frischem Gemüsesalat servieren.		
Gebackenes Ei in einem Loch ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Mit etwas geriebenem Käse oder geschnittenen Tomaten servieren.		
Gebackenes Lachsfilet und Spargel ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Beim Servieren mit einem Spritzer Zitronensaft abrunden.		
Bratwurst und Brokkoliröschen ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Mit etwas geriebenem Käse servieren.		

¹⁾ Lebensmittelerkennung / Verbrennungsschutz ²⁾ Mengenerkennung

³⁾ Garzustandsleitfaden (Mit Fleischsonde)

3. Pizza und Teig

Die Garprogramme umfassen beim Backen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt beim Vorheizen wird in der Anzeige dargestellt. Starten Sie eines der Programme, und geben Sie nach dem Vorheizen bei Erklängen des Signaltons die Speisen in das Gerät. Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Tiefgefrorene Pizza ^{1) 2)}	0,3-0,8 kg	Gitterrost	3
	Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen.		
Tiefkühlpizza, Scheiben ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Verwenden Sie gefrorene vorgekochte Pizzastücke.		
Tiefgekühlte Mini-Pizza ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Verwenden Sie gefrorene vorgekochte Mini-Pizza.		
Selbstgemachte Pizza ¹⁾	0,8-1,2 kg	Blech	2
	Selbstgemachte Pizza mit Hefeteig zubereiten und auf das Universalblech legen. Die Gewichtsangabe bezieht sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Calzone ¹⁾	0,8-1,2 kg	Blech	3
	4 Portionen frischer Calzone zubereiten und auf das Blech legen.		
Teig gehen lassen	0,3-0,7 kg	Gitterrost	2
	Teig in einer Schüssel zubereiten und mit Frischhaltefolie abdecken. In die Mitte des Rosts stellen.		

¹⁾ Lebensmittelerkennung / Verbrennungsschutz ²⁾ Mengenerkennung

³⁾ Garzustandsleitfaden (Mit Fleischsonde)

4. Braten

Für einen besseren Geschmack empfehlen wir, Fisch, Fleisch und Geflügel nur in frischem und gekühltem Zustand zu verwenden. Wenn Sie gefrorenes Fleisch verwenden, sollten Sie es zuvor vollständig auftauen. Die Automatikprogramme umfassen keine Schritte für Vorheizen und Wenden der Speisen. Für bessere Ergebnisse können Sie das Fleisch jedoch nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn Sie möchten.

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Fleisch			
Lendenbraten ^{** 1) 3)}	0,8-2,0 kg	Gitterrost	2
		Universalblech	1
	Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen.		
Langsam gegartes Roastbeef ^{**}	0,8-2,0 kg	Gitterrost	2
		Universalblech	1
	Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen.		
Rib-Eye-Steak ^{** 1) 3)}	0,8-1,5 kg	Gitterrost	3
		Universalblech	1
	Aus dem Ofen nehmen, mit Folie abdecken und 10 Minuten stehen lassen.		
Gebackene Frikadellen ¹⁾	0,7-1,0 kg	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Bereiten Sie einen Burger mit frischem Salat, Tomate, Käse und Brötchen zu.		
Gebratene Lammschulter mit Kräutern ^{1) 3)}	0,4-1,0 kg	Gitterrost	3
		Universalblech	1
	Schneiden Sie das Fett vor dem Marinieren ab.		
Gebratenes Lammkarree mit Kräutern ¹⁾	0,4-0,8 kg	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Schneiden Sie das Fett vor dem Marinieren ab.		

Verwendung

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Nicht entbeinte Lammkeule ** 1)	0,8-2,0 kg	Gitterrost	3
		Universalblech	1
	Das Lammfleisch marinieren und auf den Gitterrost legen.		
Schweinebraten mit Kruste **	0,8-2,0 kg	Gitterrost	3
		Universalblech	1
	Den Schweinebraten mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost legen.		
Schweinerippchen 1)	0,8-1,2 kg	Gitterrost	3
		Universalblech	1
	Die Schweinerippchen auf den Rost legen.		
Geflügel			
Hähnchen, ganz */** 1) 2) 3)	0,8-2,0 kg	Gitterrost	2
		Universalblech	1
	Das Hähnchen waschen und putzen. Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Legen Sie es mit der Brust nach unten auf den Rost. Stecken Sie das Bratenthermometer an der dicksten Stelle in das Fleisch.		
Hähnchen, Brust 1) 2)	1-8 Stück	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Die Bruststücke marinieren und auf den Gitterrost legen.		
Hähnchenunterschenke 1) 2)	1-16 Stück	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Die Hähnchenteile mit Öl bestreichen, würzen und auf den Rost legen.		
Hühnerflügel 1)	0,3-0,7 kg	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Mit Salz würzen und die Oberfläche mit Öl oder Butter einreiben.		

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Hähnchenschenkelviertel ¹⁾	0,5-0,9 kg	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Mit Salz würzen und die Oberfläche mit Öl oder Butter einreiben.		
Schmetterlings-Huhn * ¹⁾	1,0-1,3 kg	Gitterrost	3
		Universalblech	1
	Das Hähnchen waschen und putzen. Das Hähnchen am Rückgrat entlang aufschneiden, mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Über dem Universalblech auf den Gitterrost legen und den Garvorgang starten.		
Ente, ganz */**	1,5-2,7 kg	Gitterrost	2
		Universalblech	1
	Die Ente waschen und putzen. Mit Kräutern einreiben. Mit der Brust nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrost legen. Stecken Sie das Bratenthermometer an der dicksten Stelle in das Fleisch.		
Ente, Brust ^{1) 2)}	1-8 Stück	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben auf den Rost legen.		
Fisch			
Forellenfilet, gebacken	0,3-0,7 kg	Blech	4
	Die Forellenfilets mit der Hautseite nach oben auf das Universalblech legen.		
Forelle	0,3-0,7 kg	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Die Fische waschen und putzen, und abwechselnd Kopf an Schwanzflosse nebeneinander auf den Rost legen. Innenseite mit Zitronensaft beträufeln, salzen und Kräuter hineinlegen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden. Mit Öl bestreichen und salzen.		
Seezunge	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Die Seezunge auf Backpapier auf das Universalblech legen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden.		

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Lachssteak ** 1) 3)	0,3-1,0 kg	Gitterrost	3
		Universalblech	1
	Beim Servieren mit einem Spritzer Zitronensaft abrunden.		
Lachsfilet, gebraten 1) 2)	1-8 Stück	Blech	4
	Beim Servieren mit einem Spritzer Zitronensaft abrunden.		
Kabeljaufilet, gebraten 1)	0,3-0,7 kg	Gitterrost	3
	Beim Servieren mit einem Spritzer Zitronensaft abrunden.		
Goldbrasse 1)	0,5-0,9 kg	Blech	3
	Zum besseren Würzen mehrere Schnitte mit einem scharfen Messer vornehmen.		
Tilapia-Filet, gebraten 1)	0,3-0,7 kg	Gitterrost	3
	Beim Servieren mit einem Spritzer Zitronensaft abrunden.		
Schaltier			
Garnelen 1)	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Für einen besonderen Geschmack fügen Sie einige rote Paprikaflocken und Weißwein hinzu.		
Geschälte Garnelen 1)	0,3-0,7 kg	Gitterrost	3
	Für einen besonderen Geschmack fügen Sie einige rote Paprikaflocken und Weißwein hinzu.		
Hummerschwänze 1)	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Mit Knoblauchbuttersoße servieren.		
Muscheln 1)	0,5-0,9 kg	Blech	3
	Verwenden Sie Muscheln mit halber Schale.		
Jakobsmuscheln 1)	0,5-0,9 kg	Blech	3
	Verwenden Sie Jakobsmuscheln mit halber Schale.		

* Füllen Sie den Behälter bei Garbetrieb mit Dampf bis zur Maximallinie mit Trinkwasser.

** Das Bratenthermometer verwenden und in das dickste Teil des Fleisches stecken.

1) Lebensmittelerkennung / Verbrennungsschutz 2) Mengenerkennung

3) Garzustandsleitfaden (Mit Fleischsonde)

5. Gesunder Braten

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Kürbiskeile 1)	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Für einen besonderen Geschmack fügen Sie etwas Balsamico-Glasur hinzu.		
Artischocke, halbiert 1)	0,4-0,6 kg	Gitterrost	3
	Mit verschiedenen Saucen nach Belieben servieren.		
Spargel, grün 1)	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Mit Zitronenspalten servieren und mit Salz, Pfeffer und Butter würzen.		
Spargel, weiß 1)	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Mit Zitronenspalten servieren und mit Salz, Pfeffer und Butter würzen.		
Paprikawürfel 1)	0,4-0,6 kg	Blech	4
	Verwenden Sie verschiedene bunte Paprikaschoten.		
Rote-Bete-Stückchen 1)	0,4-0,6 kg	Gitterrost	3
	Mit frischen Kräutern und Balsamico-Glasur servieren.		
Brokkoli, ganz 1)	0,4-0,8 kg	Gitterrost	3
	Mit etwas fein geriebenem Käse servieren.		
Brokkoliröschen 1)	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Mit Dressing servieren oder Butter darüber schmelzen.		
Brokkoli- und Blumenkohlrischen 1)	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Mit Dressing servieren oder Butter darüber schmelzen.		
Brokkolini 1)	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Mit Dressing servieren oder Butter darüber schmelzen.		
Rosenkohl 1)	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Mit gehacktem Schnittlauch servieren und mit Salz, Pfeffer und Butter würzen.		

Verwendung

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Butternusskürbis-Würfel ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Für einen besonderen Geschmack fügen Sie etwas Zimt und braunen Zucker hinzu.		
Champignons ¹⁾	0,3-0,4 kg	Gitterrost	3
	Für einen besonderen Geschmack fügen Sie etwas Balsamico-Glasur hinzu. Verwenden Sie eine Auflaufform von 22-24 cm.		
Karottenstücke ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Für einen besonderen Geschmack fügen Sie etwas Honigglasur hinzu.		
Karotten, gebündelt ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Für einen besonderen Geschmack fügen Sie etwas Honigglasur hinzu.		
Blumenkohl, ganz ¹⁾	0,4-0,8 kg	Gitterrost	3
	Mit etwas fein geriebenem Käse servieren.		
Blumenkohl, Steaks ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Mit Olivenöl und etwas fein geriebenem Käse servieren.		
Blumenkohlrischen ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Mit Dressing servieren oder Butter darüber schmelzen.		
Maiskolben, im Strunk ¹⁾	0,6-1,0 kg	Blech	3
	Für einen besonderen Geschmack fügen Sie etwas Parmesankäse hinzu.		
Maiskolben ¹⁾	0,6-1,0 kg	Blech	3
	Für einen besonderen Geschmack fügen Sie etwas Parmesankäse hinzu.		
Auberginenscheiben ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Aubergine passt gut zu Tomaten und Käse.		
Okra ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Verwenden Sie frische Okraschoten.		
Okraschoten ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Verwenden Sie frische Okraschoten.		

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Zwiebelscheiben ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blech	4
	Die Zwiebel als Beilage zum Steak servieren.		
Padron-Paprikaschoten ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blech	4
	Mit Soße oder als Teil eines Tapas-Aufstrichs servieren.		
Tomatenscheiben ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Tomate passt gut zu Knoblauch und Käse.		

¹⁾ Lebensmittelerkennung / Verbrennungsschutz ²⁾ Mengenerkennung

³⁾ Garzustandsleitfaden (Mit Fleischsonde)

6. Beilagen

Die Automatikprogramme umfassen keinen Schritt zum Vorheizen des Geräts. Verwenden Sie frisches Gemüse.

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Geröstetes Gemüse	0,3-0,7 kg	Blech	4
	Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Kirschtomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
Kartoffelspalten ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Kartoffeln waschen und zu Ecken schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf einem Blech verteilen und im Ofen garen.		
Ofenkartoffel ^{1) 2)}	1-12 Stück	Blech	3
	Große Kartoffeln (je 200 g) längs halbieren. Mit der flachen Seite nach oben auf das Universalblech legen, mit Olivenöl bestreichen und Kräuter und Gewürze darüber streuen.		
Kartoffelstücke ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Nach dem Garen mit Salz bestreuen und servieren.		
Gebackene Süßkartoffel ¹⁾	0,5-0,9 kg	Blech	3
	Süßkartoffeln und Butter passen gut zusammen.		
Gefüllte Tomaten ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Die Füllungsmischung garen und zum Füllen der Tomaten verwenden.		

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Gefüllte Äpfel ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Mit Schlagsahne oder Eiscrème servieren.		
Speck ¹⁾	0,2-0,3 kg	Blech	4
	Gut gebratener Speck passt wunderbar zu einer Vielzahl von frischen Salaten.		
Fleischklößchen ¹⁾	0,8-1,0 kg	Blech	3
	Sie können sie auf einem Nudelboden servieren.		
Bratwurst ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blech	4
	Mit Ofenkartoffeln und frischem Salat servieren.		
Hartgekochtes Ei ¹⁾	0,4-0,6 kg	Gitterrost	3
	Verwenden Sie frische, bei Raumtemperatur gelagerte Eier.		

¹⁾ Lebensmittelerkennung / Verbrennungsschutz ²⁾ Mengenerkennung

³⁾ Garzustandsleitfaden (Mit Fleischsonde)

7. Fertiggerichte

Die Automatikprogramme umfassen keinen Schritt zum Vorheizen des Geräts. Verwenden Sie gefrorene und vorgegarte Fertiggerichte.

Blech	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Gefrorene Kartoffeln			
Tiefgefrorene Pommes Frites ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
Gefrorene Kartoffelspalten	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Die tiefgefrorenen Kartoffelecken gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
Gefrorene Chips im Crinkle-Schnitt ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Die tiefgefrorene Lasagne in eine Auflaufform geben und auf der Gitterrost stellen.		
Kartoffelkroketten ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Verwenden Sie gefrorene vorgebratene Kartoffelkroketten.		

Blech	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Tiefgefrorene Lebensmittel			
Tiefgefrorene Lasagne	0,3-0,7 kg	Gitterrost	3
	Verwenden Sie gefrorene vorgekochte Lasagne.		
Nuggets mit Backofen-Pommes ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Verwenden Sie gefrorene vorgebackene Nuggets und Backofen-Pommes.		
Hühnernuggets ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Verwenden Sie gefrorene vorgebratene Hühnernuggets.		
Hähnchentender ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Verwenden Sie gefrorene vorgebratene Hähnchentender.		
Käsestangen ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Verwenden Sie gefrorene vorgebackene Käsestangen.		
Croque-Monsieur ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Verwenden Sie gefrorenen vorgekochten Croque-Monsieur.		
Churros ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Verwenden Sie gefrorene vorgekochte Churros.		
Bagels ¹⁾	0,2-0,4 kg	Blech	3
	Verwenden Sie gefrorene vorgekochte Bagels.		
Hotdog-Brötchen ¹⁾	0,2-0,4 kg	Blech	3
	Verwenden Sie gefrorene vorgekochte Hotdog-Brötchen.		
Tortillas ¹⁾	0,2-0,3 kg	Gitterrost	3
	Verwenden Sie gefrorene vorgekochte Tortillas.		

Verwendung

Blech	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Chips & Nüsse			
Grünkohl-Chips ¹⁾	0,2-0,3 kg	Blech	3
	Verwenden Sie frischen Grünkohl.		
Apfelchips ¹⁾	0,2-0,3 kg	Gitterrost	3
	Für einen besonderen Geschmack fügen Sie etwas Zimt und braunen Zucker hinzu.		
Ananasring-Chips ¹⁾	0,3-0,5 kg	Gitterrost	3
	Verwenden Sie frische Ananas.		
Erdbeerchips ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blech	3
	Servieren Sie die Chips auf Joghurt.		
Geröstete Walnüsse ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Für einen besonderen Geschmack fügen Sie etwas Zimt und braunen Zucker hinzu.		
Geröstete Kastanien * ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blech	3
	Schneiden Sie mit einem scharfen Messer ein Kreuz in die Schale jeder Nuss, damit sie sich leicht schälen lässt.		

* Füllen Sie den Behälter bei Garbetrieb mit Dampf bis zur Maximallinie mit Trinkwasser.

¹⁾ Lebensmittelerkennung / Verbrennungsschutz ²⁾ Mengenerkennung

³⁾ Garzustandsleitfaden (Mit Fleischsonde)

Doppelgarraumbetrieb

In der folgenden Tabelle sind 20 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Sie können sowohl nur die obere oder untere Zone als auch beide Zonen gleichzeitig nutzen.

Für jedes Programm 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 Garprogramme für den Doppelgarraumbetrieb umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt beim Vorheizen wird im Display angezeigt. Geben Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Garraum, wenn der Signalton erklingt.

⚠️ WARNUNG

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

1. Oberer Garraum

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Kartoffelauflauf	1,0-1,5 kg	Gitterrost	4
	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.		
Nudelaufbau	1,2-1,5 kg	Gitterrost	4
	Nudelaufbau 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.		
Lasagne	1,0-1,5 kg	Gitterrost	4
	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.		
Scones	0,5-0,6 kg	Blech	4
	Scones (mit 5-6 cm Durchmesser) auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Hähnchenschenkel	0,5-0,9 kg	Gitterrost	4
		Universalblech	4
	Die Hähnchenteile mit Öl bestreichen, würzen und auf den Rost legen.		
Lachssteak/-filet	0,3-0,7 kg	Gitterrost	4
		Universalblech	4
	Lachsfilets oder -steaks waschen und putzen. Mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen.		
Geröstetes Gemüse	0,3-0,7 kg	Blech	4
	Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Kirschtomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
Ofenkartoffel	0,5-0,9 kg	Blech	4
	Große Kartoffeln (je 200 g) längs halbieren. Mit der flachen Seite nach oben auf das Universalblech legen, mit Olivenöl bestreichen und Kräuter und Gewürze darüber streuen.		
Gefrorene Kartoffelspalten	0,3-0,7 kg	Blech	4
	Die tiefgefrorenen Kartoffelecken gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
Tiefgefrorene Pommes Frites	0,3-0,7 kg	Blech	4
	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		

Unterer Garraum

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Apfelkuchen	1,2-1,4 kg	Gitterrost	1
	Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
Apfelstrudel *	0,3-0,4 kg	Blech	1
	Apfeltaschen auf Backpapier auf das Blech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Croissants *	0,3-0,4 kg	Blech	1
	Croissants zubereiten (gekühlter Fertigteig). Auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5 kg	Gitterrost	1
	Quiche-Teig zubereiten und in eine runde Quiche-Form mit 22-24 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.		
Brötchen *	0,3-0,5 kg	Blech	1
	Brötchen zubereiten (gekühlter Fertigteig). Auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Obstkuchen	0,8-1,2 kg	Gitterrost	1
	Frisches Obst (Himbeeren, Brombeeren, Apfel- oder Birnenscheiben) in eine 22-24 cm große Auflaufform geben. Streusel darüber verteilen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Käsekuchen *	0,8-0,9 kg	Gitterrost	1
	Den Teig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		

Verwendung

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Gefüllte Tomaten	0,3-0,7 kg	Blech	1
	Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen. Tomatenhälften füllen (z. B. mit Reis oder Hackfleisch) und auf ein Blech legen.		
Tiefkühlpizza	0,3-0,7 kg	Gitterrost	1
	Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen.		
Selbstgemachte Pizza	0,8-1,2 kg	Blech	1
	Selbstgemachte Pizza mit Hefeteig zubereiten und auf das Universalblech legen. Die Gewichtsangabe bezieht sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		

* Füllen Sie den Behälter bei Garbetrieb mit Dampf bis zur Maximallinie mit Trinkwasser.

2. Doppelgarraumbetrieb

Zum gleichzeitigen Garen in der oberen und unteren Zone können Sie ein Automatikprogramm auswählen.

VORSICHT

Wenn Sie entweder die obere oder die untere Zone verwenden, laufen möglicherweise der Lüfter und die Heizung der anderen Zone, um optimale Leistung zu erreichen. Die nicht genutzte Zone darf nur für bestimmungsgemäße Zwecke genutzt werden.

Gesundes Garen (nur bestimmte Modelle)

Der Ofen verfügt über 20 Programme für gesundes Garen. Die Kocheinstellungen werden automatisch an das gewählte Programm angepasst. Sie können die ganze oder die unteren Garzone verwenden.

Achten Sie darauf, dass Sie den Dampfbehälter für das Dampfgaren verwenden und den Behälter bis zur Maximallinie mit Trinkwasser füllen.

WARNUNG

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Brokkoliröschen	0,4-0,6 kg	Dampfbehälter	A
Blumenkohlrischen	0,4-0,6 kg	Dampfbehälter	A
Karottenstreifen	0,4-0,6 kg	Dampfbehälter	A
Zucchiniastreifen	0,4-0,6 kg	Dampfbehälter	A
Kürbiswürfel	0,4-0,6 kg	Dampfbehälter	A
Grüner Spargel	0,4-0,6 kg	Dampfbehälter	A
Weißer Spargel	0,4-0,6 kg	Dampfbehälter	A
Grüne Bohnen	0,4-0,6 kg	Dampfbehälter	A
Rosenkohl	0,4-0,6 kg	Dampfbehälter	A
Halbierte Pellkartoffeln	0,6-0,8 kg	Dampfbehälter	A
Apfelspalten	0,4-0,6 kg	Dampfbehälter	A
Garnelen	0,6-0,8 kg	Dampfbehälter	A
Muscheln	0,8-1,0 kg	Dampfbehälter	A
Fischfilet	0,6-0,8 kg	Dampfbehälter	A
Hähnchenbrust	0,8-1,0 kg	Dampfbehälter	A

Gericht	Portionsgröße	Zubehör	Einschubhöhe
Crème caramel	0,3-0,4 kg	Dampfbehälter	A
Gefrorene Teigtaschen	0,4-0,6 kg	Dampfbehälter	A
Hartgekochtes Ei	0,5-0,7 kg	Dampfbehälter	A
Mittelhartes Ei	0,5-0,7 kg	Dampfbehälter	A
Weichgekochtes Ei	0,5-0,7 kg	Dampfbehälter	A

HINWEIS

Einschub A ist für den Dampfbehälter reserviert. Die genaue Position von Einschub A wird auf Seite 14 in Abschnitt **Zubehör** beschrieben.

Sonderfunktionen

Auftauen

Diese Funktion wird 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.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Gefriergut Chicken Nuggets, Würstchen, Kartoffeln	Gitterrost + Universalblech	3 1	50	-
Backwaren Brot und Brötchen	Gitterrost + Universalblech	3 1	50	-
Obst	Gitterrost, Auflaufform	3	30	-
Rührkuchen, Sahne-/ Schokoladencremetorte	Gitterrost, Auflaufform	3	30	-

Trocknet

Diese Funktion wird zum Trocknen (Dörren) von Obst, Gemüse und Kräutern verwendet werden. Die Dörrzeit hängt von der Art, Dicke und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Obst	Gitterrost	3	70-80	300-420
Gemüse	Gitterrost	3	70-80	200-500
Kräuter	Gitterrost	3	70-80	60-90

Teig gehen lassen

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen und Joghurt herstellen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Pizzateig	Gitterrost	2	30-40	30-40
Kuchen-/Brotteig	Gitterrost, Auflaufform	2	30-40	40-50
Selbstgemachter Joghurt	Gitterrost, Auflaufform	2	40-50	6-7 (Stunden)

Verwendung

Pizza backen

Diese Funktion ist zum Backen von Pizza geeignet. Die Gartemperatur und -zeit ist abhängig von der Größe der Pizza und der Dicke des Teigs.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Selbstgemachte Pizza	Universalblech	2	190-210	15-25
Selbstgemachte Pizza, dünn	Universalblech	2	210-230	10-15

Langsames Garen

Mit dieser Funktion wird Fleisch mit Niedertemperatur gegart, damit es besonders zart wird. Die Funktion ist zum Braten von Rind-, Schweine-, Kalbs- oder Lammfleisch geeignet, das besonders zart werden soll. Es wird empfohlen, das Fleisch zuvor in der Pfanne bei hoher Temperatur rundum scharf anzubraten.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur (°C)	Zeit (Stunden)
Rinderbraten	Gitterrost + Universalblech	3 1	80-100	3-4
Sirloin-Steak, 5-6 cm dick	Gitterrost + Universalblech	3 1	70-80	4-5
Schweinebraten	Gitterrost + Universalblech	3 1	80-100	4-5
Lammbraten	Gitterrost + Universalblech	3 1	80-100	3-4
Entenbrust	Gitterrost + Universalblech	3 1	70-90	2-3

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	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Mürbeteiggebäck	Universalblech	1+3		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)	2, 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		300 (Max.)	1-2
Beefsteaks aus Rinderhackfleisch * (12 Stk.)	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	4 1		300 (Max.)	1. 15-18 2. 5-8

* Nach $\frac{2}{3}$ der Garzeit wenden.

3. Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Ganzes Hähnchen * (1,3-1,5 kg)	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		200	60-75
Ganzes Hähnchen * (1,5-1,7 kg)	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		200	70-85

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

4. Dampfgaren

Füllen Sie den Behälter beim Dampfgaren bis zur Maximallinie mit Trinkwasser.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Zeit (in Min.)
Brokkoliröschen 0,5 kg	Dampfbehälter	A		12-15
Gedämpfte Eier 10 Stk.	Dampfbehälter	A		15-18
Geschälte Kartoffeln 0,5 kg	Dampfbehälter	A		18-23
Tiefgefrorener Lachs	Dampfbehälter	A		18-23

HINWEIS

Einschub A ist für den Dampfbehälter reserviert. Die genaue Position von Einschub A wird auf Seite **14** in Abschnitt **Zubehör** beschrieben.

Verwendung

Häufig verwendete Rezepte für Garprogramme

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.

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.

Apfelmuchen

- Zutaten**
- **Teig:** 275 g Mehl, 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, 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. 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. 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 3/4 x 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.

Selbstgemachte 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.

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.

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.
- Die transparente Abdeckung der Kamera und das obere LED-Glas sollten jedoch mit einem Scheuerschwamm abgewischt werden, um die Kamerafunktion zu erhalten. Wischen Sie nicht zu fest, da das Glas brechen kann.
- Die Kamera- und Beleuchtungsteile können scharfe Kanten haben und sollten daher vorsichtig gereinigt werden.

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.
- Für eine optimale Kameraerkennung reinigen Sie regelmäßig die transparente Abdeckung der Kamera und die obere LED-Leuchte an der Decke im Backofen.

Außenflächen des Geräts

Wenn sich Fingerabdrücke, Fett oder Flecken auf der Außenseite (z. B. an der Tür, dem Griff oder der Anzeige) befinden, reinigen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch und Glasreiniger oder mit einem neutralen Reinigungsmittel und wischen Sie es dann mit einem weichen, sauberen und trockenen Tuch trocken.

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.

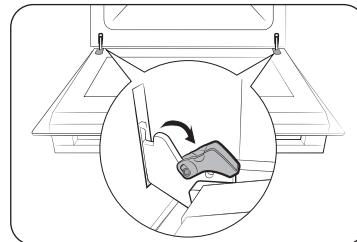
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart **Heißluft**, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein, und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

Gerätetür (nur bestimmte Modelle)

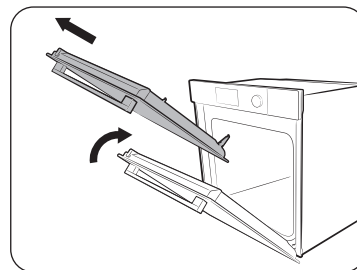
Demontieren Sie die Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um die Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.

⚠ WARNUNG

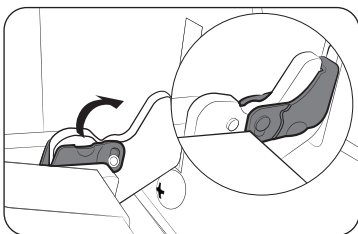
Die Gerätetür ist schwer.



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



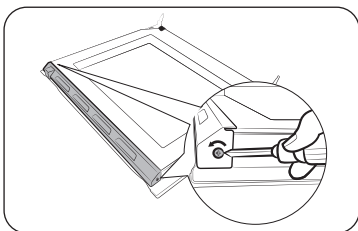
2. Schließen Sie die Gerätetür um etwa 70°. Halten Sie die Gerätetür mit beiden Händen an den Seiten fest, und ziehen Sie sie nach oben, sodass die Scharniere sich lösen.
3. Reinigen Sie die Gerätetür mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.



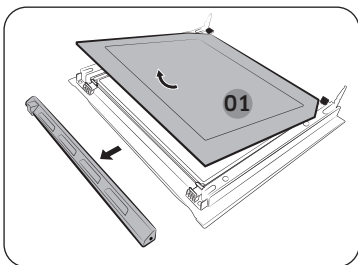
4. Bauen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Achten Sie darauf, dass die Clips an beiden Seiten eingeklappt sind.

Glaseinsatz der Gerätetür

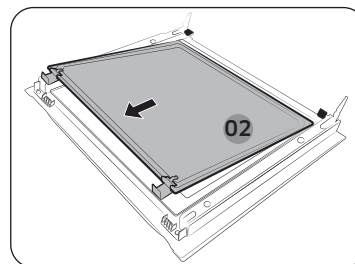
Je nach Modell verfügt die Gerätetür über 3-4 übereinander liegende Glasscheiben. Entfernen Sie den Glaseinsatz der Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um den Glaseinsatz der Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.



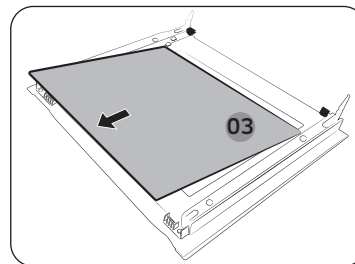
1. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.



2. Ziehen Sie die Abdeckungen in Pfeilrichtung, um sie auszubauen.
3. Entnehmen Sie die erste Glasscheibe aus der Gerätetür.



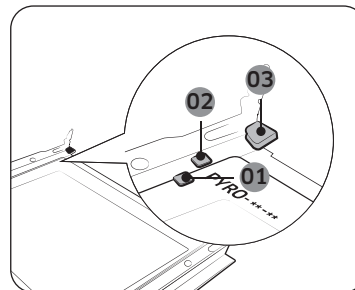
4. Entnehmen Sie die zweite Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.



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

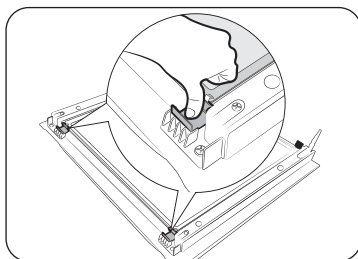
⚠ VORSICHT

Damit Sie die Seiten der Glaseinsätze nicht verwechseln, ist die richtige Seite jeweils mit einem „PYRO“-Zeichen in der Ecke gekennzeichnet.
Richtig: PYRO-**-**
Falsch: **--**-OAYY



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

7. Setzen Sie die Glasscheiben nach der Reinigung folgendermaßen wieder ein:
 - Suchen Sie die in der Abbildung dargestellten Halteclips an der Gerätetür. Setzen Sie Glasscheibe 3 unterhalb von Halteclip 1, Glasscheibe 2 zwischen Halteclip 1 und 2 und Glasscheibe 1 in Halteclip 3 ein. Achten Sie auf die richtige Reihenfolge. Stellen Sie sicher, dass die bedruckte Seite der Glasscheiben nach innen weist.

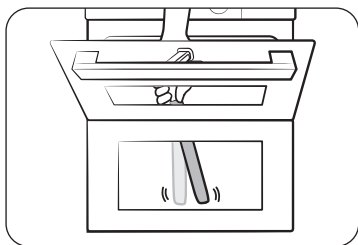
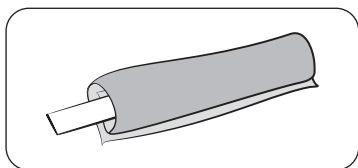


8. Drücken Sie nach dem Einsetzen von Glasscheibe 2 die Halteclips herunter, und überprüfen Sie, ob diese die Glasscheibe sicher halten.
9. Setzen Sie die Abdeckungen anschließend wieder ein. Führen Sie dazu die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge aus.

⚠️ WARNUNG

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

Glaseinsatz der Doppelgerätetür (nur bestimmte Modelle)

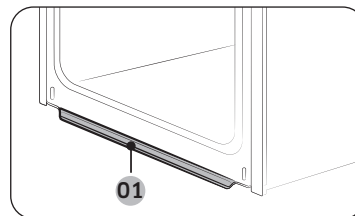


1. Wickeln Sie ein feuchtes Tuch um einen Stab.
2. Legen Sie ein Handtuch unter die Gerätetür.
3. Reinigen Sie die Gerätetür.
4. Tragen Sie Reinigungsmittel auf das Tuch auf und putzen Sie erneut.
5. Wischen Sie die Feuchtigkeit und Schaum mit einem trockenen Tuch ab.

⚠️ VORSICHT

Nehmen Sie die Gerätetür zur Reinigung nicht ab.

Wasserkollektor



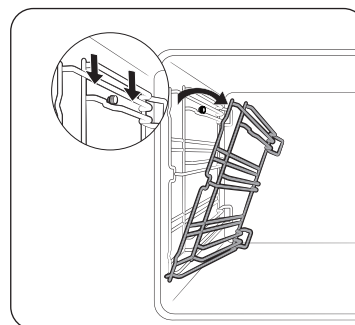
01 Wasserkollektor

Der Wasserkollektor fängt während den Garvorgängen nicht nur überschüssige Feuchtigkeit, sondern auch Speiserückstände auf. Der Wasserkollektor kann nicht abgenommen werden. Wischen Sie Wasser vom Wasserkollektor ab, wenn der Ofen nach einem Garvorgang abkühlt.

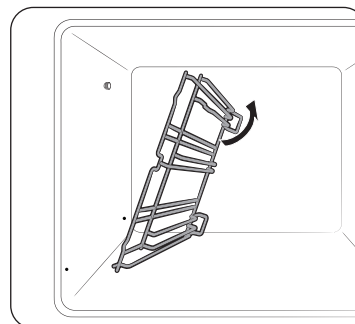
⚠️ WARNUNG

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.



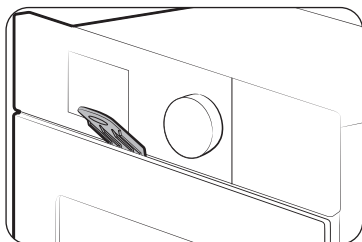
2. Ziehen Sie das linke Seitengitter unten aus den beiden Bohrungen.
3. Entfernen Sie das rechte Seitengitter auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitengitter.
5. Setzen Sie die Seitengitter anschließend wieder ein, indem Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

📖 HINWEIS

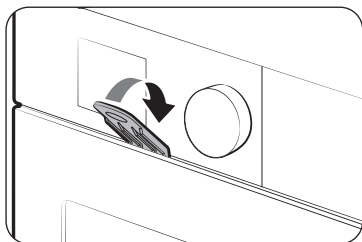
Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

Manuelles Öffnen der Gerätetür (nur bestimmte Modelle)

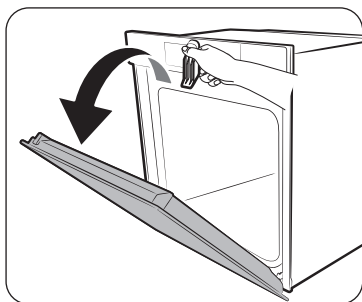
Wenn sich die Gerätetür nicht automatisch öffnet und Sie sie manuell öffnen möchten, können Sie sie mit dem Türöffner öffnen.



1. Stecken Sie den Türöffner in den Spalt zwischen Gerätetür und Bedienfeld.



2. Heben Sie den Türöffner an.



3. Die Gerätetür öffnet sich manuell.

WARNUNG

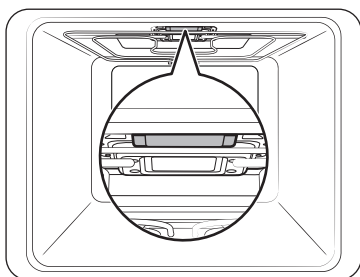
- Die Gerätetür kann heiß werden. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Tür manuell öffnen.
- Beim manuellen Öffnen der Gerätetür kann viel Dampf entweichen. Der Dampf kann Verbrennungen verursachen. Treten Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der Dampf verflüchtigt hat, bevor Sie die Speisen aus dem Backofen nehmen.

HINWEIS

Wenn sich die Gerätetür nicht automatisch öffnet, ziehen Sie den Netzstecker, um genügend Zeit zum Abkühlen zu haben. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Ersetzen von Teilen

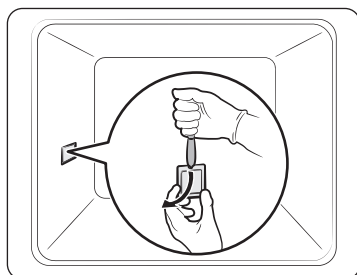
LED-Leuchte



HINWEIS

Da die obere LED-Leuchte im Backofen ein LED-Modul (keine Glühlampe) ist, kann sie nicht kundenseitig ersetzt werden. Bitte wenden Sie sich an ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Seitliche Garraumbeleuchtung



1. Halten Sie die Unterseite der Abdeckung mit einer Hand fest, und entfernen Sie die Abdeckung wie in der Abbildung gezeigt mit einem flachen dünnen Werkzeug (z. B. ein Messer).
2. Tauschen Sie die Glühlampe für die seitliche Garraumbeleuchtung aus.
3. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein.

WARNUNG

- Schalten Sie das Gerät vor dem Austausch der Halogenglühlampe aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ausschließlich bis 300 °C hitzebeständige Halogenglühlampen, die für 25-40 W bei 220-240 V ausgelegt sind. Zugelassene Halogenglühlampen sind bei einem 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.

Leuchte (Lichtquelle)

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <G>.

Die Lampe(n) und/oder Vorschaltgeräte können nicht vom Benutzer gewartet werden. Um die Lampe(n) und/oder das/die Vorschaltgerät(e) im Produkt auszutauschen, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Ausführliche Anweisungen zum Austauschen von Lampen oder Vorschaltgeräten in Ihrem Produkt finden Sie auf der **Samsung-Website** (<http://www.samsung.com>), gehen Sie zu **Support > Support-Startseite** und geben Sie dann den Modellnamen ein.

Für detaillierte Anweisungen zur Demontage von Lampen und/oder Vorschaltgeräten befolgen Sie einfach die oben beschriebene Austauschanleitung.

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? - Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: hat sich außen Feuchtigkeit angesammelt? - Wurde die Bedienfeldsperre aktiviert?	- Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut. - Wischen Sie die Feuchtigkeit weg, und versuchen Sie es erneut. - Prüfen Sie, ob die Bedienfeldsperre aktiviert ist.
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. - Prüfen Sie, ob der Demo-Modus aktiviert 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? - Arbeitet der Kühlungsventilator ordnungsgemäß? - Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt? - Sind mehrere Geräte an dieselbe Steckdose angeschlossen?	- Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen. - Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist. - Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein. - 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 Garraumbelichtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	- Leuchtet die Lampe zunächst und wird dann ausgeschaltet? - Wird die Lampe im Betrieb durch Zubehöerteile oder Speisen verdeckt?	- Die Garraumbelichtung wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Sie können die Beleuchtung wieder einschalten, indem Sie die Taste für die Garraumbelichtung drücken. - 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.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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.		
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? - Wurden die falschen Einstellungen gewählt? - Ist die Sicherung im Verteilerkasten durchgebrannt oder hat der Leistungsschutzschalter ausgelöst?	- Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu. - Schlagen Sie im Kapitel zur Bedienung des Geräts nach und stellen Sie das Gerät neu ein. - Ersetzen Sie die Sicherungen bzw. setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker. - Prüfen Sie, ob der Demo-Modus aktiviert ist.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	- Wird das Gerät zum ersten Mal verwendet? - Befinden Sie Speisereste am Heizelement?	- 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. - 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.
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.
Beim Dampfgaren sind Geräusche von kochendem Wasser zu hören.	Dies liegt daran, dass im Dampferzeuger Wasser erhitzt wird.	Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Das Dampfkochen funktioniert nicht.	Befindet sich Wasser im Wasserbehälter?	Füllen Sie den Wasserbehälter ggf. mit Wasser, und versuchen Sie es erneut.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät erwärmt sich während der Pyrolysereinigung.	Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, sodass sich das Gerät erwärmt.	Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Während der Pyrolysereinigung entsteht Brandgeruch.	Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, um Essensrückstände restlos zu verbrennen.	Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Die Dampfreinigung wird nicht ausgeführt.	Ist das Gerät ausreichend abgekühlt?	Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Reinigung durchführen.
Die Backofenkamera funktioniert nicht.	- Der Backofen verbindet sich nicht mit dem WLAN - Die Garraumbeleuchtung ist ausgeschaltet - Die Stromversorgung der Kamera ist nicht mit der Sub-PBA verbunden	- Verbinden Sie sich per „Einfacher Verbindung“ mit dem WLAN und überprüfen Sie die Kamera-Sichteinstellungen unter „Optionen“ – „Einstellungen“. - Schalten Sie den Backofen aus und starten Sie ihn erneut. - Wenden Sie sich an ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
Die Gerätetür kann nicht geschlossen werden.	Der Motor der automatischen Gerätetür ist nicht initialisiert.	Drücken Sie mit der Hand gegen die Gerätetür, um sie geschlossen zu halten, und drücken Sie zur Initialisierung auf die Taste zum automatischen Öffnen der Gerätetür.

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-d4	Fehlfunktionen der automatischen Türöffnung	
C-20	Sensorstörung	
C-21		
C-22		
C-23		
C-A2	Der Kühlmotor arbeitet nicht normal.	
C-F1	Tritt nur bei einem Lese-/Schreibproblem mit dem EEPROM-Speicherchip auf	
C-70	Probleme in Verbindung mit Dampf	
C-72		
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	
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.

Problembehebung

Code	Bedeutung	Abhilfemaßnahme
-dC-	Tritt auf, wenn der Garraumteiler während eines Garvorgangs im Doppelgarraumbetrieb entfernt wird. Tritt auf, wenn der Garraumteiler während eines Garvorgangs im Einfachbetrieb eingesetzt wird.	Der Garraumteiler darf während eines Garvorgangs im Doppelgarraumbetrieb nicht entfernt werden. 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.
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		3650-3950 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>.

Produktdatenblatt

SAMSUNG		SAMSUNG
Modellkennung		NV7B79*7***, NV7B6**9***
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)		NV7B79*7*** : 43,7 kg NV7B6**9*** : 44,2 kg
Gesamtleistungsaufnahme im Standby (W) (Alle Netzwerkanschlüsse sind „Ein“)		1,9 W
Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)		20 Min.
WLAN	Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand	1,9 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	20 Min.
Aus-Zustand	Leistungsaufnahme	0,5 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	30 Min.

Daten ermittelt entsprechend den Normen EN 60350-1 und EN 50564 und den Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 sowie der Verordnung (EC) 1275/2008.

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.

VORSICHT

Die 5 GHz WLAN-Funktion dieses Geräts darf in allen EU-Ländern und im Vereinigten Königreich nur in Innenräumen eingesetzt werden.

WLAN	Frequenzbereich	Sendeleistung (Max.)
	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Open Source-Erklärung

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

Es ist auch möglich, sich den entsprechenden Quellcode vollständig auf einem Medium wie einer CD-ROM zusenden zu lassen. Hierfür wird eine geringe Gebühr erhoben.

Unter der URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0 finden Sie die Open Source-Lizenzinformationen in Bezug auf dieses Produkt. Dieses Angebot gilt für alle, die diese Informationen erhalten.



Notizen

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
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

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
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	0800111 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

