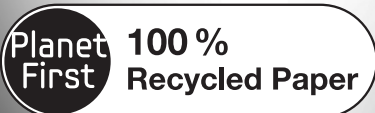




BQ1VD6T234

Einbaubackofen

Benutzerhandbuch



Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

DEUTSCH

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

www.samsung.com/register

SAMSUNG





Verwenden dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Samsung Einbaubackofen entschieden haben.

Diese Bedienungsanleitung 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 Backofens Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen und halten Sie sie für spätere Nutzung bereit.

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:



WARNUNG oder VORSICHT



Wichtig



Hinweis

Sicherheitshinweise

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

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

Schließen Sie den Backofen nicht an, wenn er beim Transport beschädigt wurde.

- Dieses Haushaltsgerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät versuchen Sie nicht, es zu benutzen.
- Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können Sie und andere erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Backofen repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstcenter oder Ihrem Händler in Verbindung.
- Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem zugelassenen Servicebetrieb erhältlich ist. (Nur Geräte mit fest installiertem Netzanschluss)
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. (Nur Geräte mit Netzkabel)
- Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht den Backofen berühren.
- Der Backofen wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder eine zugelassene Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals mehrere Mehrfachstecker oder Verlängerungsschnüre.
- Der Typenschild befindet sich an der rechten Seite der Gerätetür.
- Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder beim Reinigen ausgeschaltet werden.
- Geben Sie Acht, wenn Sie elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe dem Backofen stecken.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

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

2_Verwenden dieser Bedienungsanleitung





- Wenn der Wasserbehälter in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.
- Andernfalls kann dies zu schweren Verletzungen und Schäden am Gerät führen.



WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie kleine Kinder deshalb fern, um Verbrennung zu verhindern.



WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Backofens nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.



WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.

SICHERHEIT IM BETRIEB

- Dieser Backofen ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.
- Während des Betriebs werden die inneren Oberflächen des Backofens so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Backofens, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.
- Lagern Sie kein entflammendes Material im Backofen.
- Die Backofenflächen werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.
- Passen Sie beim Kochen auf, wenn Sie die Tür des Backofens öffnen. Heißluft und Dampf können schnell aus dem Backofen austreten.
- Wenn Sie Gerichte mit Alkohol kochen, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten, und dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Backofens in Kontakt kommt.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.
- Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn der Backofen in Gebrauch ist.
- Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Kuchenblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.
- Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Backofens, wenn dieser heiß ist. Dies könnte Schäden der Emailleroberfläche verursachen.
- Die Tür des Backofens muss während des Kochens geschlossen sein.
- Verkleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie, und stellen Sie keine Kuchenbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie sperrt die Hitze aus, sodass es zu Schäden an den Emailleroberflächen und zu schlechten Kochergebnissen kommen kann.
- Obstsaften hinterlassen auf den Emailleroberflächen des Backofens Flecke, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen. Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.
- Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Tür des Backofens.
- Kleinere Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.
- Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Backofens nicht berühren.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Backofentür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen, und damit das Glas zerbrechen lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.





- Während des Reinigungsprogramms können die Oberflächen heißer als üblich werden und deshalb sollten Sie Kinder fernhalten.
- Verschüttetes muss vor dem Reinigen entfernt werden und im Reinigungshandbuch angegebene Utensilien können beim Reinigen im Backofen gelassen werden.
- Wenn dieses Gerät über eine Dampf- oder Selbstreinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor der Dampfreinigung oder Selbstreinigung aus dem Backofen entfernen.
- Wenn dieses Gerät über eine Selbstreinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Selbstreinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird. (Nur Geräte mit fest installiertem Netzanschluss)



WARNUNG: Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, selbst wenn Sie mit dem Kochen fertig sind.



WARNUNG: Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Nahrungsmittel im Backofen zubereiten.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

Entsorgung des Verpackungsmaterials

- Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig.
- Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien im entsprechenden Behälter bei Ihrer örtlichen Annahmestelle.

Entsorgen von Altgeräten



WARNUNG: Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts machen Sie es bitte betriebsuntüchtig, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann.

Zu diesem Zweck trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und entfernen das Netzkabel.

Für den Umweltschutz ist es wichtig, dass Altgeräte auf ordnungsgemäße Weise entsorgt werden.

- Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.
- Information über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

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

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

4_Sicherheitshinweise





Inhalt

BEDIENELEMENTE DES BACKOFENS 7	7 Bedienelemente des Backofens
ZUBEHÖR 7	7 Zubehör
TESTGERICHTE 8	8 Testgerichte
FUNKTIONEN 9	9 Funktionen
NUTZUNG OHNE GARRAUMTEILER 10	10 Nutzung ohne Garraumteiler
DOPPELGARRAUMBETRIEB (TWIN COOKING) 11	11 Doppelgarraumbetrieb (Twin Cooking)
DAMPFGAREN 12	12 Informationen zu den Anzeigesymbolen 13 Während des Dampfgarens
ZUBEREITUNGSHINWEISE 14	14 Ober- und Unterhitze 15 Heissluft 16 Oberhitze mit Heissluft 17 Unterhitze mit Heissluft 18 Kleiner Grill 18 Großer Grill 19 Heissluft mit Intervalldampf 20 Hinweise zum Dampfgaren





EINSTELLUNGEN

21

- 21 Uhrzeit einstellen
- 21 Garzeit einstellen
- 21 Endzeit einstellen
- 22 Startverzögerung einstellen
- 22 Eingestellte Zeiten ändern
- 22 Temperatur ändern
- 22 Küchentimer verwenden
- 22 Küchentimer deaktivieren
- 22 Zeitanzeige
- 22 Tonsignal
- 23 Beleuchtung
- 23 Kindersicherung
- 23 Intervalldampfstufe
- 23 Abpumpen

AUTOMATIKPROGRAMME

23

- 24 Automatikprogramme für Nutzung ohne Garraumteiler
- 26 Automatikprogramme für Heissluft mit Intervalldampf
- 27 Automatikprogramme für Intervalldampf im unteren Garraum
- 28 Automatikprogramme für Doppelgarraumbetrieb mit Intervalldampf

INSTALLATION UND WARTUNG

29

- 29 Installation
- 30 Erstreinigung
- 30 Fehlersuche
- 30 Fehlercodes

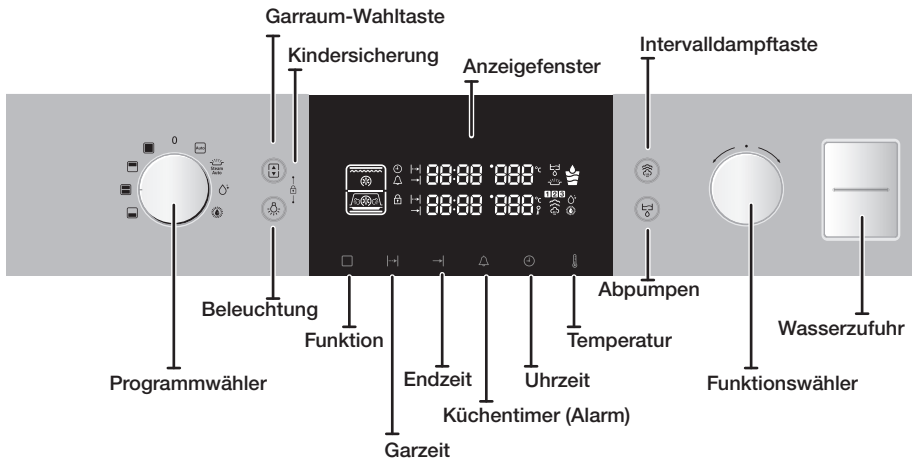
REINIGUNG UND PFLEGE

31

- 31 Dampfreinigung (optional)
- 32 Entkalken
- 33 Schnelltrocknen
- 33 Katalytische Emailleoberfläche (optional)
- 33 Manuelle Reinigung
- 34 Ausbau der Gerätetür
- 34 Ausbau des Glaseinsatzes der Gerätetür
- 35 Abnehmen der Seitengitter (optional)
- 35 Reinigung des oberen Heizelements (optional)
- 36 Auswechseln der Glühlampe



Bedienelemente des Backofens



BEDIENELEMENTE DES BACKOFENS



Design der Gerätefront

Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen (Stahl, Weiß, Schwarz und Glas) erhältlich. Änderungen des Designs zur Verbesserung der Qualität vorbehalten.

Zubehör

Ihr neuer Samsung Backofen wird mit einer Vielzahl von Zubehöerteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Mahlzeiten nützlich sein können.

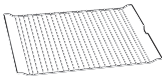


VORSICHT: Vergewissern Sie sich, dass das Zubehör ordnungsgemäß eingesetzt ist. Bleche müssen in einem Abstand von mindestens 2 cm vom Boden des Backofens eingesetzt werden, da anderenfalls ihre Emaillierung beschädigt werden könnte.



Garraumteiler

Sie müssen den Garraumteiler einsetzen, wenn Sie den Backofen im Doppelgarraummodus (Twin Cooking) verwenden möchten. Der Garraumteiler trennt den oberen vom unteren Garraum. Er muss in Einschub 3 eingesetzt werden.



Kleiner Rost (optional)

Der kleine Rost kann zum Grillen und Braten von Gerichten verwendet werden. Wenn Sie ihn in Verbindung mit der Fettpfanne einsetzen, verhindern Sie, dass Bratenflüssigkeiten auf den Boden des Backofens gelangen.



Großer Rost

Der große Rost kann zum Grillen und Braten von Gerichten verwendet werden. Sie können auch Bräter und andere Töpfe darauf stellen.



Fettpfanne (optional)

Die (tiefe) Fettpfanne ist gut zum Braten geeignet. Wenn Sie sie in Verbindung mit dem kleinen Rost einsetzen, verhindern Sie, dass Bratenflüssigkeiten auf den Boden des Backofens gelangen.



Backblech

Das (flache) Backblech kann für die Zubereitung von Kuchen, Keksen und Biskuit verwendet werden.



Dämpfeinsatz

Der Dämpfeinsatz darf ausschließlich in Verbindung mit der Dampfgarfunktion verwendet werden.

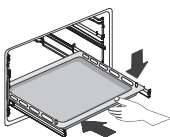
Verwenden Sie den Dämpfeinsatz ausschließlich in Einschubhöhe 1 und stellen Sie sicher, dass der Dämpfeinsatz vollständig bis zur Rückwand des Backofens eingeschoben wurde.

Der Einsatz besteht aus vier Teilen: Glasdeckel, Metallplatte, Dämpfplatte und Dampföse.

Der Glasdeckel kann auch als Back- oder Auflaufform verwendet werden.

⚠️ Warnung: Achten Sie beim Bewegen des Dämpfeinsatzes darauf, ihn zu Ihrer eigenen Sicherheit nicht fallen zu lassen.

⚠️ Warnung: Plötzliche Temperaturänderungen können zu Rissen im Glas oder einem Glasbruch führen.



Ausziehbare Schienen (optional)

- Wenn Sie den Rost oder das Back- bzw. Bratblech einschieben möchten, ziehen Sie zunächst die Auszugsschienen einer bestimmten Einschubhöhe heraus.
- Legen Sie den Rost oder das Blech auf die Führungsschienen und schieben Sie diese dann vollständig in den Backofen. Schließen Sie die Tür des Backofens erst, nachdem Sie die ausziehbaren Schienen vollständig in den Backofen geschoben haben.

Testgerichte

Gemäß EN 60350

Grillen

Heizen Sie den Backofen 5 Minuten lang mit dem großen Grill vor.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschubhöhe	Kochmodus	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Toastbrot	Großer Rost	5	Großer Grill	270 °C	1. 1 - 2 2. 1 - 1½
Beefburger * (12 Stück)	Kleiner Rost, Fettpfanne (zum Auffangen von Flüssigkeit)	4	Großer Grill	270 °C	1. 14 - 16 2. 4 - 6

* Beefburger (Rindfleisch): Heizen Sie den Backofen 15 Minuten lang mit dem großen Grill vor.

8_Zubehör



Backen

Die Backempfehlungen beziehen sich auf den vorgeheizten Backofen.

Schieben Sie die Bleche immer so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschubhöhe	Kochmodus	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Streifengebäck	Backblech	3	Ober- und Unterhitze	150 - 170	20 - 30
		2	Heißluft	150 - 170	35 - 45
	Backblech + Fettpfanne	1 + 4	Heißluft	150 - 170	35 - 45
Small Cakes (Kleingebäck)	Backblech	3	Ober- und Unterhitze	160 - 180	15 - 25
		2	Heißluft	150 - 170	30 - 35
	Backblech + Fettpfanne	1 + 4	Heißluft	150 - 170	30 - 40
Wasserbiskuit	Springform auf großem Rost (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	2	Ober- und Unterhitze	160 - 180	25 - 35
		2	Heißluft	150 - 170	35 - 45
Apfelkuchen mit Hefe (Blech)	Backblech	3	Ober- und Unterhitze	150 - 170	65 - 75
		2	Heißluft	150 - 170	70 - 80
	Backblech + Fettpfanne	1 + 4	Heißluft	150 - 170	75 - 85
Gedeckter Apfelkuchen	Großer Rost, 2 Springformen * (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet	Heißluft	170 - 190	70 - 90
	Backblech + Großer Rost, 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 + 3	Heißluft	170 - 190	80 - 100

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

** Zwei Kuchen werden in der Mitte und übereinander angeordnet.

Funktionen

Dieser Backofen bietet verschiedene Funktionen. Welche dieser Funktionen Sie aufrufen können, hängt davon ab, in welcher Betriebsart (Doppelgarraum mit Garraumteiler oder großer Garraum ohne Garraumteiler) der Backofen läuft. Wählen Sie zwischen:



Ober- und Unterhitze

Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizsystem erzeugt. Diese Funktion sollte zum Backen von Kuchen und zum Braten von verschiedenerlei Gerichten verwendet werden.

Empfohlene Temperatur: 200 °C



Heißluft

Die durch Heizelemente erzeugte Hitze wird mit Lüftern im Backofen verteilt. Diese Funktion sollte für Tiefgefrorenes und zum Backen verwendet werden.

Empfohlene Temperatur: 170 °C



Oberhitze mit Heißluft

Die durch das obere Heizsystem und durch Heißluft entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Backofen verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von krossen Gerichten wie z. B. Fleisch verwendet werden.

Empfohlene Temperatur: 190 °C



Unterhitze mit Heißluft

Die durch das untere Heizsystem und durch Heißluft entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Backofen verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Pizza, Brot und Kuchen verwendet werden.
Empfohlene Temperatur: 190 °C



Kleiner Grill

Die Wärme wird vom Kleinflächengrill erzeugt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von kleineren Gerichten wie z. B. Fisch oder gefülltes Baguette verwendet werden, da diese eine geringere Hitze benötigen.
Empfohlene Temperatur: 240 °C



Großer Grill

Die Wärme wird vom Großflächengrill erzeugt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Aufläufen wie z. B. Lasagne und zum Grillen von Fleisch verwendet werden.
Empfohlene Temperatur: 240 °C



Dampfgaren

Durch die Dampfeinlassöffnung an der Rückseite wird reiner Dampf in den Dampfeinsatz geleitet, während dieser mit Heißluft erhitzt wird. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Gemüse, Fisch und Hühnchen sowie Eier.



Heißluft mit Intervalldampf

Die von den Heißlufterelementen und den Lüftern erzeugte Wärme wird vom Dampf gleichmäßig aufgenommen und durch die Öffnung auf der Rückseite eingeleitet. Die Dampfdensität kann in drei Stufen eingestellt werden: Gering, Mittel und Hoch. Diese Betriebsart eignet sich besonders für Blätterteig, Hefeteig, Brot und Pizza sowie zum Braten von Fleisch und Fisch.

Nutzung ohne Garraumteiler

Bei Verwendung ohne Garraumteiler im großen Garraummodus funktioniert das Gerät wie ein herkömmlicher Backofen. In diesem Modus können Sie alle Backofenfunktionen für große Lebensmittelmengen einsetzen.

Großen Garraummodus auswählen 01

Nehmen Sie den Garraumteiler aus dem Backofen, um den **Garraum** ungeteilt zu verwenden.



Bei Verwendung des großen **Garraums** können Sie alle Backofenfunktionen verwenden.

Nutzung ohne Garraumteiler

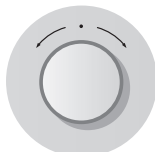


In dieser Betriebsart sind alle Funktionen verfügbar. Bei Verwendung des großen Garraums können Sie den Backofen in konventioneller Weise einsetzen.



Funktion auswählen | 02

Wenn Sie die **Taste Funktion** drücken, beginnt die Funktionsanzeige zu blinken.



Wählen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die gewünschte Einstellung aus.



03 | Temperatur einstellen

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Temperatur** drücken, blinkt die Temperaturanzeige.

10_Nutzung ohne Garraumteiler



Doppelgarraumbetrieb (Twin Cooking)

Dieser Backofen verfügt über das einzigartige Doppelgarraumsystem. Wenn Sie zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten müssen, können Sie im oberen und unteren Garraum mit zwei verschiedenen Temperaturen arbeiten. Sie können auch, um Zeit und Energie zu sparen, entweder im oberen oder unteren Garraum kochen.

Doppelgarraummodus auswählen | 01

Setzen Sie den Garraumteiler in Einschub 3 ein, wenn Sie den Doppelgarraummodus verwenden möchten.

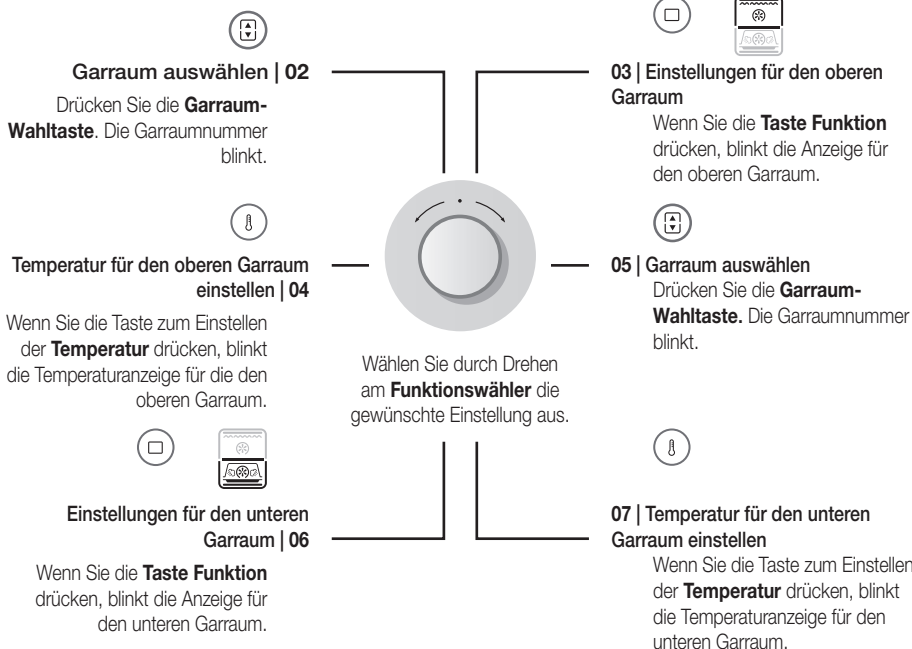


Je nach eingestellter Betriebsart für den Doppelgarraum können Sie zwischen diesen Funktionen wählen:

Oberer Garraum		Heißluft Oberhitze + Heißluft Großer und Kleiner Grill Durch die Verwendung des oberen Garraums können Sie Energie und Zeit sparen, wenn Sie kleine Mahlzeiten zubereiten.
Doppelgarraummodus		Getrennte Zubereitung im oberen und unteren Garraum Im Doppelgarraummodus können Sie zwei Mahlzeiten mit unterschiedlichen Funktionen und Temperaturen zubereiten.
Unterer Garraum		Heißluft Unterhitze + Heißluft Intervalldampf Dampfgaren Diese Betriebsart spart Energie und Zeit, wenn Sie kleine Mahlzeiten zubereiten.

HINWEIS: Die Schritte 03/04 gelten für den oberen Garraum und die Schritte 06/07 für den unteren Garraum.

HINWEIS: Wählen Sie den Garraum durch Drücken der Garraum-Wahltaste.



Doppelgarraumbetrieb_11

Dampfgaren

Dieser Backofen verfügt über eine Funktion zum Dampfgaren. Mit der Dampfgarfunktion können Sie eine umfangreiche Palette von Rezepten verwenden.

Nach jeder Nutzung der Dampfgarfunktion müssen Sie das Restwasser abfließen lassen. Aktivieren Sie die Wasserablassfunktion und stellen Sie sicher, dass kein Wasser mehr austritt.

Verfügbare Betriebsarten

Sie können die Dampfgarfunktion wie folgt verwenden:
ohne Garraumteiler, mit Garraumteiler (unterschiedliche Betriebsarten oben und unten) und nur im unteren Garraum.



⚠️ Warnung: Wenn Sie das Wasser nach Verwendung der Dampfgarfunktion nicht ablassen, können Keime und andere schädliche Materialien das Wasser im Backofen verunreinigen. Lassen Sie nach dem Dampfgaren das gesamte Wasser aus dem Backofen ab.

DAMPFGAREN		Verwenden Sie zum Dampfgaren stets den Dämpfeinsatz. Der Dämpfeinsatz muss in Einschubhöhe 1 eingeschoben werden.
INTERVALLDAMPF		Verwenden Sie den Dämpfeinsatz nicht bei Intervalldampf. Wählen Sie eine Intervalldampfstufe von 1 bis 3.

⚠️ Warnung: Verwenden Sie den Dämpfeinsatz für keine andere Betriebsart, auch nicht für das Kochen mit Intervalldampf.

⚠️ Warnung: Verwenden Sie die Dampfgarfunktion niemals ohne den Dämpfeinsatz.

INFORMATIONEN ZU DEN ANZEIGESYMBOLN

Die Anzeigesymbole in der Anzeige bieten Informationen zur Unterstützung beim Dampfgaren an.

WASSERSTAND		Blinken: Kein Wasser im Backofen. <ul style="list-style-type: none"> • Stufe 1: Niedrig • Stufe 2: Mittel • Stufe 3: Hoch
DAMPFINTENSITÄT (Stufe 1 – Stufe 3)		Wählen Sie die Intervalldampfstufe je nach Geschmack und Rezept. <ul style="list-style-type: none"> • Stufe 1: Niedrig • Stufe 2: Mittel • Stufe 3: Hoch
ABPUMPEN DES WASSERS		Blinken: Lassen Sie nach dem Dampfgaren das gesamte Wasser aus dem Backofen ab. Unmittelbar nach dem Dampfgaren ist dies nicht möglich, damit Ihre Sicherheit nicht gefährdet wird. Wenn das Wasser noch heiß ist und Sie drücken auf die Taste zum Abpumpen des Wassers, wird in der Anzeige der Hinweis „Hot (Heiß)“ angezeigt. HINWEIS: Das Anzeigesymbol hört auf zu blinken, wenn Sie mindestens eine Minute lang Wasser ablassen.
ENTKALKEN		Blinken: Das Gerät muss entkalkt werden. Der Entkalkungsvorgang umfasst insgesamt 6 Schritte. Weitere Informationen entnehmen Sie dem Abschnitt „Entkalken und Reinigen“ im Handbuch.
AUTOMATIKPROGRAMM MIT INTERVALLDAMPF		Wenn Sie die Funktion „Automatikprogramm mit Intervalldampf“ verwenden, erscheint das folgende Anzeigesymbol.

12_Dampfgaren



WÄHREND DES DAMPFGARENS



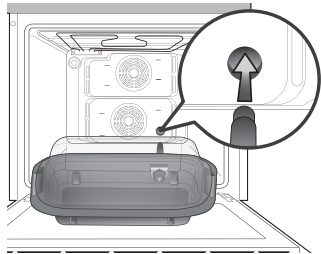
Beim Dampfgaren kommt es zur Kondensation von Wasser. Dies ist normal.



Vergessen Sie nicht, das Restwasser zu entfernen, ehe Sie die Dampfgarfunktion verwenden. Verwenden Sie zum Dampfgaren normales Trinkwasser.



HINWEIS: Genaue Informationen zu den Tasten erhalten Sie im Abschnitt „Einstellungen“ des Handbuchs.



1. Setzen Sie zum Dampfgaren den Dämpfeinsatz ein.

Verwenden Sie den Dämpfeinsatz ausschließlich in Einschubhöhe 1 und stellen Sie sicher, dass der Dämpfeinsatz vollständig bis zur Rückwand des Backofens eingeschoben wurde und die Dampföuse in der Öffnung in der Rückwand des Backofens sitzt.

Warnung: Verwenden Sie den Dämpfeinsatz für keine andere Betriebsart, auch nicht für das Kochen mit Intervalldampf.

2. Wählen Sie eine Dampfgarfunktion.



Verwenden Sie die Dampfgarfunktion mit oder ohne Garraumteiler oder mit Unterhitze.

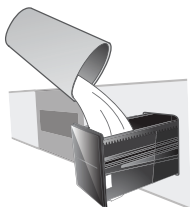
3. Gießen Sie Trinkwasser in die Schublade zur Wasserzufuhr.

Drücken Sie die Wasserzufuhr nach innen, um sie zu öffnen, und gießen Sie dann Trinkwasser hinein.

Kontrollieren Sie den Wasserstand anhand des Symbols in der Anzeige.

Drücken Sie die Wasserzufuhr noch einmal nach innen, um sie wieder zu schließen.

Warnung: Wenn der Tank voll ist, ertönt ein Warnsignal. Geben Sie dann kein weiteres Wasser mehr hinein.



Garzeit



Endzeit



Intervalldampfstufe

4. Stellen Sie die Garzeit oder die Endzeit ein.



Wenn Sie mit Intervalldampf kochen möchten, stellen Sie mit Hilfe der Taste zum Auswählen der Intervalldampfstufe die Intervalldampfstufe 1 bis 3 ein.

5. Lassen Sie nach dem Dampfgaren das gesamte Wasser ab.

Lassen Sie nach dem Dampfgaren das gesamte Wasser aus dem Backofen ab. Drücken Sie dazu die Taste zum Abpumpen des Wassers aus dem Backofen. Halten Sie während des Entleerens ein ausreichend großes Gefäß unter die Wasserzufuhr, da das Restwasser hier austritt. Überprüfen Sie, ob noch Wasser austritt. Eine Pumpe pumpt Wasser aus dem Dampfgenerator nach oben. Dies erzeugt ein Geräusch.



HINWEIS: Unmittelbar nach dem Dampfgaren ist dies nicht möglich. Dies dient Ihrer Sicherheit, da das Wasser noch heiß ist. Drücken Sie unmittelbar nach dem Dampfgaren auf die Taste zum Abpumpen des Wassers, wird in der Anzeige der Hinweis „Hot (Heiß)“ angezeigt.



Warnung: Schließen Sie die Wasserzufuhr nicht, solange Sie das Wasser ablassen.



Warnung: Öffnen Sie die Gerätetür nach dem Dampfgaren langsam und vorsichtig. Der Dampf im Innern des Backofens ist so heiß, dass Sie sich daran verbrühen können.



HINWEIS: Lassen Sie die Backofentür nach dem Dampfgaren offen stehen, damit der Innenraum trocknen kann.



Zubereitungshinweise

OBER- UND UNTERHITZE



Es wird empfohlen, den Backofen mit Ober- und Unterhitze vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Ganzes Hähnchen (800 - 1300 g) Mit Öl bestreichen und würzen Das Hähnchen mit der Brust nach unten in den Backofen legen und nach der Hälfte der Zeit umdrehen.	2	Kleiner Rost + Fettpfanne	200 - 220 °C	50 - 70
Schweinebraten mit Kruste (1500 - 2000 g) Den Braten mit der Schwarte nach unten in den Backofen legen und nach der Hälfte der Zeit umdrehen.	2	Kleiner Rost + Fettpfanne	190 - 200 °C	120 - 150
Tiefgefrorene Lasagne (500 - 1000 g)	3	Großer Rost	180 - 200 °C	40 - 50
Ganzer Fisch (z. B. Dorade) (300 - 1000 g) 3 - 4 Mal, auf beiden Seiten einschneiden Mit Öl beträufeln	3	Kleiner Rost + Fettpfanne	240 °C	15 - 20
Fischfilet (500 - 1000 g) 3 - 4 Mal, auf beiden Seiten einschneiden Mit Öl beträufeln	3	Backblech	200 °C	13 - 20
Tiefgefrorene Koteletts oder Hackfleisch (350 - 1000 g) Mit Schinken-, Käse- oder Pilzfüllung Mit Öl beträufeln	3	Backblech	200 °C	25 - 35
Tiefkühlschnitzel, Hackfleisch, Möhren, Rote Beete oder Kartoffeln (350 - 1000 g) Mit Öl beträufeln	3	Backblech	200 °C	20 - 30
Schweinekoteletts (500 - 1000 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3 / 2	Kleiner Rost + Fettpfanne	200 °C	40 - 50
Backkartoffeln (halbieren) (500 - 1000 g)	3	Backblech	180 - 200 °C	30 - 45



Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Roulade mit Pilzfüllung, tiefgefroren (500 - 1000 g) Mit Öl beträufeln	3	Backblech	180 - 200 °C	40 - 50
Biskuit (250 - 500 g)	2	Großer Rost	160 - 180 °C	20 - 30
Marmorkuchen (500 - 1000 g)	2	Großer Rost	170 - 190 °C	40 - 50
Hefekuchen mit Obst und Streuseln auf Blech (1000 - 1500 g)	2	Backblech	160 - 180 °C	25 - 35
Muffins (500 - 800 g)	2	Großer Rost	190 - 200 °C	25 - 30

HEISSLUFT



Es wird empfohlen, den Backofen mit Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Lammkarree (350 - 700 g), Mit Öl bestreichen und würzen	3	Kleiner Rost + Fettpfanne	190 - 200 °C	40 - 50
Backbananen (3-5 Stücke), Oberseite einschneiden, 10-15 g Schokolade dazugeben, 5-10 g Nüsse in die Einschnitte geben, einige Tropfen Zuckerwasser dazugeben, in Alufolie einwickeln.	3	Großer Rost	220 - 240 °C	15 - 25
Bratäpfel 5 - 8 Stück je 150 - 200 g Kerngehäuse entfernen, Rosinen und Marmelade einfüllen. Feuerfestes Gefäß verwenden.	3	Großer Rost	200 - 220 °C	15 - 25
Hacksteak (300 - 600 g) Mit Öl beträufeln	3	Backblech	190 - 200 °C	18 - 25
Hackfleischroulade mit Füllung, russische Art (500 - 1000 g) Mit Öl bestreichen	3	Backblech	180 - 200 °C	50 - 65
Tiefgefrorene Krokette (500 - 1000 g)	2	Backblech	180 - 200 °C	25 - 35





Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Tiefgefrorene Backofen-Pommes (300 - 700 g)	2	Backblech	180 - 200 °C	20 - 30
Tiefkühlpizza (300 - 1000 g)	2	Großer Rost	200 - 220 °C	15 - 25
Apfelkuchen mit Mandeln (500 - 1000 g)	2	Großer Rost	170 - 190 °C	35 - 45
Frische Croissants (200 - 400 g) (Fertigteig)	3	Backblech	180 - 200 °C	15 - 25

OBERHITZE MIT HEISLUFT



Es wird empfohlen, den Backofen mit Oberhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Schweinekoteletts (1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3	Kleiner Rost + Fettpfanne	180 - 200 °C	50 - 65
Schweineschulter in Folie (1000 - 1500 g) Marinieren	2	Backblech	180 - 230 °C	80 - 120
Ganzes Hähnchen (800 - 1300 g) Mit Öl bestreichen und würzen Das Hähnchen mit der Brust nach unten in den Ofen legen und nach der Hälfte der Zeit umdrehen.	2	Kleiner Rost + Fettpfanne	190 - 220 °C	45 - 65
Fleisch- oder Fischsteaks (400 - 800 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3	Kleiner Rost + Fettpfanne	180 - 200 °C	15 - 35
Hähnchenteile (500 - 1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	4	Kleiner Rost + Fettpfanne	200 - 220 °C	25 - 35
Gebratener Fisch (500 - 1000 g) Feuerfestes Gefäß verwenden Mit Öl bestreichen	2	Großer Rost	180 - 200 °C	30 - 40
Rinderbraten (800 - 1200 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2	Kleiner Rost + Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	200 - 220 °C	45 - 60

16_Zubereitungshinweise





Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Entenbrust (300 - 500 g)	4	Kleiner Rost + Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	180 - 200 °C	25 - 35

UNTERHITZE MIT HEISSLUFT



Es wird empfohlen, den Backofen mit Unterhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Hefeteigstückchen mit Apfel, tiefgefroren (350 - 700 g)	3	Großer Rost	180 - 200 °C	15 - 20
Kleine gefüllte Blätterteigstücke, tiefgefroren (300 - 600 g). Mit Eigelb bepinseln und in den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen),	3	Backblech	180 - 200 °C	20 - 25
Frikadellen mit Sauce (250 - 500 g) Feuerfestes Gefäß verwenden	3	Großer Rost	180 - 200 °C	25 - 35
Blätterteigstreifen (500 - 1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Backblech	180 °C	15 - 23
Cannelloni mit Sauce (250 - 500 g) Feuerfestes Gefäß verwenden	3	Großer Rost	180 °C	22 - 30
Hefeteigpastete mit Füllung (600 - 1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Backblech	180 - 200 °C	20 - 30
Pizza, selbst gemacht (500 - 1000 g)	2	Backblech	200 - 220 °C	15 - 25
Brot, selbst gemacht (700 - 900 g)	2	Großer Rost	170 - 180 °C	45 - 55





KLEINER GRILL



Es wird empfohlen, den Backofen mit dem kleinen Grill vorzuheizen.
Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Blechs, Rosts usw.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Tiefgefrorener Backcamembert (2 - 4 je 75 g) In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen)	3	Großer Rost	200 °C	10 - 12
Tiefgefrorene Baguettes mit Belag (Tomate-Mozzarella, Schinken-Käse)	3	Kleiner Rost + Backblech	200 °C	15 - 20
Tiefgefrorene Fischstäbchen (300 - 700 g) In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen), mit Öl beträufeln	3	Kleiner Rost + Backblech	200 °C	15 - 25
Tiefgefrorene Fischfrikadellen (300-600 g) In den kalten Backofen legen, mit Öl beträufeln	3	Backblech	180 - 200 °C	20 - 35
Tiefkühlpizza (300 - 500 g) In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen)	3	Kleiner Rost + Backblech	180 - 200 °C	23 - 30

GROSSER GRILL



Es wird empfohlen, den Backofen mit dem großen Grill vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Würstchen (dick) 5-10 Stück	4	Kleiner Rost + Fettpfanne	220 °C	5 - 8 Umdrehen 5 - 8
Würstchen (dünn) 8-12 Stück	4	Kleiner Rost + Fettpfanne	220 °C	4 - 6 Umdrehen 4 - 6
Toast 5-10 Stück	5	Großer Rost	240 °C	1 - 2 Umdrehen 1 - 2

18_Zubereitungshinweise





Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Käsetoast 4-6 Stück	4	Kleiner Rost + Backblech	200 °C	4 - 8
Tiefgefrorene gefüllte Pfannkuchen, russische Art (200 - 500 g)	3	Backblech	200 °C	20 - 30
Rindersteaks (400 - 800 g)	4	Kleiner Rost + Fettpfanne	240 °C	8 - 10 Umdrehen 5 - 7

HEISSLUFT MIT INTERVALLDAMPF



Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für Braten mit Intervalldampf bei großem Garraum. Wir empfehlen, immer frisches Trinkwasser in den Wasserbehälter zu füllen. Lassen Sie altes Wasser mit der Funktion zum Abpumpen ab, ehe Sie frisches Wasser einfüllen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Zusatz- dampfbetrieb (°C)	Garzeit (Min.)
Brötchen	2	Backblech	Modus 3 / 180 °C	15 - 20
Blätterteigsticks mit Käse	2	Backblech	Modus 1 / 190 °C	15 - 20
Brot, selbst gemacht	2	Backblech	Modus 3 / 180 °C	40 - 50
Pizza, selbst gemacht	2	Backblech	Modus 2 / 200 °C	35 - 45
Gemüsegratin	2	Backblech	Modus 2 / 180 °C	25 - 35
Tiefgefrorene Pizza (nicht vorgebacken)	2	Backblech	Modus 2 / 205 °C	15 - 20
Lammbraten (1,0 - 1,2 kg)	2	Fettpfanne mit kleinem Rost	Modus 1 / 160 °C	1. Stufe: 40 - 50 2. Stufe: 35 - 45
Rinderbraten (1,0 - 1,2 kg)	2	Fettpfanne mit kleinem Rost	Modus 3 / 160 °C	1. Stufe: 30 - 35 2. Stufe: 20 - 25
Brathähnchen (1,0 - 1,2 kg)	2	Fettpfanne mit kleinem Rost	Zuerst Modus 3 / 210 °C Anschließend Modus 3 / 200 °C	1. Stufe: 35 - 40 2. Stufe: 25 - 30
Backfisch (Forelle, Zander, Dorade)	2	Fettpfanne mit kleinem Rost	Modus 2 / 220 °C	20 - 25
Kleine Schokoladenkuchen	2	Backblech	Modus 1 / 160 °C	25 - 30
Tiefgefrorener Apfelstrudel	2	Backblech	Modus 2 / 200 °C	35 - 40



HINWEISE ZUM DAMPFGAREN



Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für Dampfgaren im großen Garraummodus (ohne Garraumteiler).

Verwenden Sie den Dämpfeinsatz und setzen Sie die perforierte Metallplatte ein.

Verteilen Sie die Nahrungsmittel gleichmäßig auf der Metallplatte.

Setzen Sie Eier aufrecht in die kleinen Ausbuchtungen der Platte ein. Mit dem Glasdeckel abdecken. Setzen Sie den Dämpfeinsatz so in Einschubhöhe 1 ein, dass die Dampf Düse zur Rückwand weist. Stellen Sie sicher, dass die Düse fest auf dem Dampfeinlass an der Rückwand des Backofens sitzt. Wir empfehlen, immer frisches Trinkwasser in den Wasserbehälter zu füllen. Lassen Sie altes Wasser mit der Funktion zum Abpumpen des Wassers ab, ehe Sie frisches Wasser einfüllen. In diesem Modus können Sie den Dämpfeinsatz sowohl für das Garen mit Dampf als auch die Zubereitung mit Heißluft verwenden. Verwenden Sie zum Entnehmen stets Ofenhandschuhe.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Garzeit (Min.)
Brokkoli, Röschen	1	Dämpfeinsatz	10 - 15
Geschnittenes Gemüse (Paprika, Zucchini, Fenchel)	1	Dämpfeinsatz	8 - 13
Grüne Bohnen	1	Dämpfeinsatz	15 - 20
Weißer Spargel	1	Dämpfeinsatz	17 - 22
Ganzes Gemüse (Ganzer Blumenkohl, Maiskolben)	1	Dämpfeinsatz	28 - 33
Geschälte und halbierte Kartoffeln	1	Dämpfeinsatz	27 - 32
Fischfilet (Seelachs, Seehecht, Rotbarsch)	1	Dämpfeinsatz	13 - 18
Lachsfilet	1	Dämpfeinsatz	15 - 20
Ganzer Fisch (Forelle, Zander, Dorade)	1	Dämpfeinsatz	23 - 28
Muscheln	1	Dämpfeinsatz	10 - 15
Hähnchenbrust	1	Dämpfeinsatz	23 - 28
Gekochte Eier	1	Dämpfeinsatz	15 - 20



Einstellungen



Bei Verwendung des Garraumteilers können Sie für den oberen und unteren Garraum unterschiedliche Einstellungen verwenden (z.B. unterschiedliche Abschaltzeiten, Garzeiten, Temperaturen und Alarminstellungen). Drücken Sie die entsprechenden Tasten, um die Einstellungen für Garräume zu ändern und zu übernehmen:



Oberer Garraum
Unterer Garraum



Wählen Sie bei Verwendung des Garraumteilers den Garraum aus, ehe Sie Einstellungen übernehmen oder ändern.

UHRZEIT EINSTELLEN

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



12:00

Stunde einstellen | 01

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** drücken, blinkt die Stundenanzeige.



13:00

Minuten einstellen | 02

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** drücken, blinkt die Minutenanzeige.



Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Zeit ein.



13:25

03 | Zeit bestätigen

Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** erneut, um die angezeigte Zeit zu übernehmen.

GARZEIT EINSTELLEN



0:00

Garzeit einstellen | 01

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit** drücken, blinkt der Garzeitanzeige.



Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Einstellung aus.



1:30

02 | Garzeit bestätigen

Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit** erneut, oder warten Sie 4 bis 5 Sekunden.

ENDZEIT EINSTELLEN



12:00

Endzeit einstellen | 01

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Endzeit** drücken, blinkt die Endzeitanzeige.



Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Zeit ein.



13:45

02 | Endzeit bestätigen

Drücken Sie entweder erneut die Taste zum Einstellen der **Endzeit**, oder warten Sie 3 Sekunden.





STARTVERZÖGERUNG EINSTELLEN

Wenn die Garzeit eingegeben wird, nachdem die Endzeit bereits eingestellt wurde, startet und beendet das Gerät den Betrieb automatisch zur richtigen Zeit.

< Beispiel >



1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Endzeit**, um die gewünschte Endzeit des Garvorgangs einzustellen.
2. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Garzeit**, um die gewünschte Garzeit für Ihre Nahrungsmittel einzustellen.
Die Uhrzeit für die Startverzögerung wird automatisch berechnet, und das Gerät wird erst bei Erreichen dieser Uhrzeit eingeschaltet.

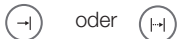


HINWEIS: Die Startverzögerung steht im Doppelgarraumbetrieb nicht zur Verfügung. Die Einstellungen für die Garzeit, die Endzeit und die Startverzögerung können programmiert werden, nachdem die Garfunktion ausgewählt wurde.



Warnung: Lassen Sie die Lebensmittel nicht zu lange im Gerät, wenn Sie die Startverzögerung verwenden, da sie sonst verderben. Da das Gerät bei Verwendung der Startverzögerungsfunktion nicht vorheizt, kann das Garergebnis leicht von dem unter normalen Garbedingungen (mit Vorheizen) abweichen.

EINGESTELLTE ZEITEN ÄNDERN



Gewünschte Zeit einstellen | 01

Wenn Sie die Taste zum Einstellen von **Endzeit** oder **Garzeit** drücken, blinkt die Zeitanzeige.



Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Einstellung.



Geänderte Zeit bestätigen | 02

Wenn Sie die Taste zum Einstellen von **Endzeit** oder **Garzeit** drücken, blinkt die Zeitanzeige.

TEMPERATUR ÄNDERN



200
888

Temperatur einstellen | 01

Wenn Sie die Taste zum Einstellen der **Temperatur** drücken, blinkt die Temperaturanzeige.



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



180
888

Temperatur bestätigen | 02

Wenn Sie 4 bis 5 Sekunden lang warten, ist die neue Temperatur eingestellt.

22_Einstellungen





KÜCHENTIMER VERWENDEN



12:00

Küchentimer einstellen | 01

Wenn Sie die **Küchentimer-Taste** drücken, blinkt die Alarmanzeige.



Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Alarmzeit ein.




13:15


02 | Alarmzeit bestätigen

Drücken Sie die **Küchentimer-Taste** erneut, oder warten Sie 3 Sekunden. Nun ist die Alarmzeit eingestellt.

KÜCHENTIMER DEAKTIVIEREN

-  Halten Sie die **Küchentimer-Taste** zwei Sekunden lang gedrückt. Die Alarmzeit wird ausgeblendet und die Zeit wird angezeigt.

ZEITANZEIGE

-  Drücken Sie während des Kochens die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit**, um die Uhrzeit anzuzeigen.


TONSIGNAL

-   Um das Tonsignal zu aktivieren bzw. deaktivieren, halten Sie die Tasten zum Einstellen von **Uhrzeit** und **Endzeit** 3 Sekunden lang gedrückt.

BELEUCHTUNG

Drücken Sie die **Taste für Beleuchtung** einmal, um die Beleuchtung anzuschalten, und zweimal, um sie auszuschalten.


-  Die untere Beleuchtung ist als Zubehör erhältlich.

-  Drücken Sie die **Taste für Beleuchtung** einmal für volle Beleuchtung, zweimal für Oberlicht, dreimal für Unterlicht und viermal, um sie auszuschalten.



KINDERSICHERUNG


-   Halten Sie die **Garraum-Wahltaste** und die **Taste für Beleuchtung** drei Sekunden lang gedrückt. Das Kindersicherungssymbol zeigt an, dass die Kindersicherung aktiviert wurde.

INTERVALLDAMPFSTUFE

-  Um die Intensität der Intervalldampffunktion einzustellen, drücken Sie die Taste zum Auswählen der **Intervalldampfstufe**, und wählen Sie eine Stufe von 1 bis 3.

ABPUMPEN

-  Um das Wasser aus dem Backofen abzulassen, halten Sie die Taste zum **Abpumpen** drei Sekunden lang gedrückt. Drücken Sie noch einmal die Taste zum **Abpumpen**, um das Ablassen des Wassers zu beenden. Das blinkende Anzeigesymbol  wird entfernt, wenn Sie die Entleerungsfunktion mindestens 1 Minute lang verwenden.

-  **HINWEIS:** Wenn Sie das Abpumpen nicht beenden, entscheidet der Backofen, wann das Abpumpen beendet werden sollte und stoppt den Vorgang automatisch.



Automatikprogramme

Beim automatischen Garen haben Sie die Wahl zwischen verschiedenen automatischen Programmen zum Kochen, Braten und Backen.

Automatikprogramm auswählen | 01

Wählen Sie mit Hilfe des **Programmwählers** das gewünschte Automatikprogramm aus.



Auto | Automatikprogramm

Auto
Steam
Auto | Automatikprogramm mit Intervalldampf



Programm einstellen | 02 Drücken Sie die Taste Funktion, um die gewünschte Betriebsart einzustellen.



Rezept auswählen | 03

Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** das gewünschte Rezept aus.

04 | Gewicht einstellen

Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** das gewünschte Gewicht ein.



Warnung: Verwenden Sie den Dämpfeinsatz nicht für Automatikprogramme.

AUTOMATIKPROGRAMME FÜR NUTZUNG OHNE GARRAUMTEILER

In der folgenden Tabelle sind 25 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt. Diese können nur verwendet werden, wenn Sie mit einem einzigen (großen) Garraum arbeiten. Entfernen Sie immer den Garraumteiler. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Die Nahrungsmittel immer in den nicht vorgeheizten Backofen legen.

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschubhöhe	Hinweise
A-01	Tiefkühlpizza	0,3 - 0,6 0,7 - 1,0	Großer Rost	2	Die tiefgefrorene Pizza in die Mitte des großen Rosts legen.
A-02	Tiefgefrorene Backofen-Pommes	0,3 - 0,5 (dünn) 0,6 - 0,8 (dick)	Backblech	2	Die tiefgefrorenen Pommes Frites auf dem Backblech verteilen. Die erste Einstellung gilt für dünne Pommes Frites, die zweite für breit geschnittene.
A-03	Tiefgefrorene Backofen-Kroketten	0,3 - 0,5 0,6 - 0,8	Backblech	2	Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
A-04	Lasagne, selbst gemacht	0,3 - 0,5 0,8 - 1,0	Großer Rost	3	Eine frische Lasagne zubereiten oder ein Fertigprodukt nehmen und in eine ofenfeste Schüssel geeigneter Größe geben. Die Schüssel in die Mitte des Backofens stellen.
A-05	Rindersteaks	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Fettpfanne mit kleinem Rost	4	Die marinierten Rindersteaks nebeneinander auf dem kleinen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Die erste Einstellung ist für dünne Steaks geeignet, die zweite für dicke.

24_Automatikprogramme



Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschubhöhe	Hinweise
A-06	Rinderbraten	0,6 - 0,8 0,9 - 1,1	Fettpfanne mit kleinem Rost	2	Das marinierte Rindfleisch auf den kleinen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
A-07	Schweinefleisch	0,6 - 0,8 0,9 - 1,1	Fettpfanne mit kleinem Rost	2	Das marinierte Schweinefleisch auf den kleinen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
A-08	Lammkoteletts	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6	Fettpfanne mit kleinem Rost	4	Lammkoteletts marinieren. Die Lammkoteletts auf dem kleinen Rost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Die erste Einstellung gilt für dünne Stücke, die zweite für dicke.
A-09	Hähnchenteile	0,5 - 0,7 1,0 - 1,2	Fettpfanne mit kleinem Rost	4	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile nebeneinander auf den kleinen Rost legen.
A-10	Ganzes Hähnchen	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3	Fettpfanne mit kleinem Rost	2	Das ganze Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen auf den kleinen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
A-11	Entenbrust	0,3 - 0,5 0,6 - 0,8	Fettpfanne mit kleinem Rost	4	Entenbrust zubereiten und mit der fetten Seite nach oben auf den Rost legen. Die erste Einstellung gilt für eine dünne Entenbrust, die zweite für zwei dicke.
A-12	Truthahnroulade	0,6 - 0,8 0,9 - 1,1	Fettpfanne mit kleinem Rost	4	Truthahnroulade auf den kleinen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
A-13	Gedämpfter Fisch	0,5 - 0,7 0,8 - 1,0	Großer Rost	2	Fisch abspülen und reinigen (Forelle, Zander, Brasse). Kopf an Schwanzflosse in eine ovale ofenfeste Glasform legen. 2 - 3 Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Mit dem Deckel abdecken.
A-14	Bratfisch	0,5 - 0,7 0,8 - 1,0	Fettpfanne mit kleinem Rost	4	Die Fische Kopf an Schwanzflosse auf den kleinen Rost legen. Die erste Einstellung gilt für 2 Fische, die zweite für 4. Dieses Programm ist für ganze Fische wie Forelle, Zander oder Dorade geeignet.
A-15	Lachssteaks	0,3 - 0,4 0,7 - 0,8	Fettpfanne mit kleinem Rost	4	Lachssteaks auf den kleinen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
A-16	Ofenkartoffeln	0,4 - 0,5 0,8 - 1,0	Backblech	2	Kartoffeln abspülen und halbieren. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Die erste Einstellung gilt für kleine Kartoffeln (je 100 g) und die zweite für große Ofenkartoffeln (je 200 g).
A-17	Gebratenes Gemüse	0,4 - 0,5 0,8 - 1,0	Fettpfanne	4	Legen Sie Gemüse, also z. B. Zucchini- oder Auberginenscheiben, Pilze oder Kirschtomaten in die Fettpfanne. Mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben.
A-18	Gemüsegratin	0,4 - 0,6 0,8 - 1,0	Großer Rost	2	Gemüsegratin in einer runden ofenfesten Form zubereiten. Die Schüssel in die Mitte des Backofens stellen.
A-19	Marmorkuchen	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Großer Rost	2	Den Teig in eine gebutterte Napfkuchenform geeigneter Größe geben.





Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschubhöhe	Hinweise
A-20	Obstkuchenboden	0,3 - 0,4 (groß) 0,2 - 0,3 (Törtchen)	Großer Rost	2	Den Teig in eine gebutterte Springform geben. Die erste Einstellung gilt für einen Tortenboden, die zweite für 5 - 6 kleine Törtchen.
A-21	Biskuit	0,4 - 0,5 (mittelgroß) 0,2 - 0,3 (klein)	Großer Rost	2	Teig auf ein rundes schwarzes Backblech legen. Die erste Einstellung gilt für ein Backblech mit 26 cm Durchmesser und die zweite für ein Backblech mit 18 cm Durchmesser.
A-22	Muffins	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Großer Rost	2	Den Teig in eine schwarze Backform aus Metall für zwölf Muffins geben. Die erste Einstellung gilt für kleine Muffins, die zweite für große.
A-23	Brot	0,7 - 0,8 (weiß) 0,8 - 0,9 (Vollkorn)	Großer Rost	2	Bereiten Sie den Teig nach den Angaben des Herstellers zu und geben Sie ihn in eine schwarze Rechteckform (Länge: 25 cm). Die erste Einstellung gilt für Weißbrot (0,7 - 0,8 kg) und die zweite (0,8 - 0,9 kg) für Vollkornbrot.
A-24	Pizza, selbst gemacht	1,0 - 1,2 1,3 - 1,5	Backblech	2	Die Pizza auf das Blech legen. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag. Wir empfehlen die Einstellung 1 (1,0 - 1,2 kg) für Pizzas mit dünnen Böden und Einstellung 2 (1,3 - 1,5 kg) für Pizzas mit viel Belag.
A-25	Hefeteig gehen lassen	0,3 - 0,5 0,6 - 0,8	Großer Rost	2	Die erste Einstellung gilt für Pizzateig. Die zweite Einstellung ist für Kuchenteig mit Hefe und für Brotteig geeignet. Den Teig in ein großes, rundes und hitzefestes Gefäß geben und mit Frischhaltefolie abdecken.

AUTOMATIKPROGRAMME FÜR HEISSLUFT MIT INTERVALLDAMPF

In der folgenden Tabelle sind 15 Automatikprogramme zum Backen, Schnellkochen, Braten und Grillen dargestellt. Diese können nur verwendet werden, wenn Sie mit einem einzigen Garraum arbeiten. Entfernen Sie immer den Garraumteiler. Es sind die entsprechenden Gewichte, das Zubehör, die Einschubhöhe und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Temperatur, die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise Die Nahrungsmittel immer in den nicht vorgeheizten kalten Backofen legen.

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschubhöhe	Hinweise
S-01	Brotteig gehen lassen	0,3 - 0,8	Großer Rost	2	Teig in die Schüssel geben.
S-02	Brötchen	0,2 - 0,4	Backblech	2	Den Teig für 4 - 8 backfertige Brötchen nebeneinander auf Backpapier legen.
S-03	Croissants	0,2 - 0,4	Backblech	2	Anweisungen des Herstellers befolgen und 4 - 8 Croissants aus Fertigteig zubereiten. Nebeneinander auf das Backpapier legen.
S-04	Baguettes	0,4 - 0,8	Backblech	2	2 - 3 Baguettes vorbereiten und längs auf das Backpapier legen.
S-05	Weißbrot	0,7 - 0,8	Großer Rost	2	Den Brotteig in eine 25 cm lange schwarze Kastenform geben. Die Form quer in den Backofen stellen.
S-06	Mischbrot/ Französischer Salzkuchen	0,7 - 0,8	Großer Rost	2	Den Teig für den Salzkuchen in eine 25 cm lange schwarze Kastenform geben. Die Form quer in den Backofen stellen.
S-07	Vollkornbrot	0,7 - 0,8	Großer Rost	2	Den Teig in eine 25 cm lange schwarze Kastenform geben. Die Form quer in den Backofen stellen.
S-08	Foccacia	0,4 - 0,8	Backblech	2	Foccacia, Pita oder Fladenbrot von je 400 g zubereiten. Nebeneinander auf das Backpapier legen.

26_Automatikprogramme





Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschubhöhe	Hinweise
S-09	Pizza, selbst gemacht	1,0 - 1,2	Backblech	2	Eine viereckige Pizza zubereiten. Backpapier verwenden. Den Belag gleichmäßig auf der Pizza verteilen.
S-10	Tiefgefrorene Pizza (nicht vorgebacken)	0,3 - 0,5	Großer Rost	3	Die Pizza in die Mitte des Rostes legen.
S-11	Gemüsegratin	0,8 - 1,0	Großer Rost	2	Eine hitzebeständige runde Form mit 25 cm Durchmesser verwenden. Z. B. vorgekochte Kartoffelscheiben, eine Schicht Zucchini-scheiben und Tomatenscheiben in die Schüssel geben und etwas Sahne dazu gießen. Salzen und Pfeffern. Geriebenen Käse hinzufügen.
S-12	Rinderbraten	1,0 - 1,2	Fettpfanne mit kleinem Rost	2	Fleisch (4 - 6 cm dick) mit Öl und Gewürzen bepinseln. Mit der fetten Seite nach unten auf den kleinen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
S-13	Schweinebraten	1,0 - 1,2	Fettpfanne mit kleinem Rost	2	Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der fetten Seite nach unten auf den kleinen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
S-14	Brathähnchen	1,0 - 1,2	Fettpfanne mit kleinem Rost	2	Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brust nach unten auf den kleinen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
S-15	Bratfisch	0,6 - 0,8	Fettpfanne mit kleinem Rost	2	Zwei bis drei ganze Fische nebeneinander (Kopf an Schwanzflosse) auf den kleinen Rost legen. Dieses Programm ist geeignet für z. B. Forellen, Dorade, Scholle oder Zander.

AUTOMATIKPROGRAMME FÜR INTERVALLDAMPF IM UNTEREN GARRAUM

Setzen Sie den Garraumteiler in den Backofen ein, bevor Sie ein Automatikprogramm für Intervalldampf im unteren Garraum verwenden. In der folgenden Tabelle sind 5 Automatikprogramme zum Backen, Schnellkochen, Braten und Grillen dargestellt. Es sind die entsprechenden Gewichte, das Zubehör, die Einschubhöhe und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Temperatur, die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Legen Sie die Nahrungsmittel ohne Vorheizen in den unteren Garraum.

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschubhöhe	Hinweise
S-01	Kleine Schokoladenkuchen	0,4 - 0,8	Backblech	1	Jeweils 100 g Teig in jede Form mit einem Durchmesser von 8 cm geben. 4 - 8 Förmchen verwenden.
S-02	Nudelgratin	0,4 - 0,6	Großer Rost	1	Das gekühlte Nudelgratin in eine geeignete feuerfeste Glasform geben.
S-03	Lammbraten	1,0 - 1,2	Fettpfanne mit kleinem Rost	-	Das Lamm mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der fetten Seite nach unten auf den kleinen Rost legen. Die Fettpfanne mit dem kleinen Rost auf den Boden des Backofens stellen. Das Fleisch bei Erklängen des Signaltons wenden.
S-04	Gebratene Entenbrust	0,3 - 0,4	Fettpfanne mit kleinem Rost	1	Die Entenbrust mit der fetten Seite nach unten auf den kleinen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
S-05	Gebratenes Lachsfilet	0,5 - 0,6	Backblech	1	Das Lachsfilet auf das Blech legen. Backpapier verwenden. Für ein knusprigeres Ergebnis mit der Hautseite nach oben legen.

Automatikprogramme 27



AUTOMATIKPROGRAMME FÜR DOPPELGARRAUMBETRIEB MIT INTERVALLDAMPF

Setzen Sie den Garraumteiler in den Backofen ein, bevor Sie ein Automatikprogramm für Doppelgarraumbetrieb mit Intervalldampf verwenden. In der folgenden Tabelle sind 5 Automatikprogramme zum Backen, Schnellkochen, Braten und Grillen mit Intervalldampf im Doppelgarraumbetrieb dargestellt. Mit Hilfe dieser Programme können Sie gleichzeitig Ihr Hauptgericht und die Beilage oder Ihr Hauptgericht und Ihren Nachtisch zubereiten. Es sind die entsprechenden Gewichte, das Zubehör, die Einschubhöhe und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Temperatur, die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Die Nahrungsmittel immer in den nicht vorgeheizten kalten Backofen legen.

Nummer	Garraum	Nahrungsmittel	Gewicht/ kg	Zubehör	Einschubhöhe	Hinweise
S-01	Oben	Geviertelte Kartoffeln	0,4 - 0,5	Backblech	4	Die Kartoffeln schälen und vierteln und auf das Blech legen.
	Unten	Entenbrust	0,3 - 0,4	Fettpfanne mit kleinem Rost	1	Die Entenbrust mit der Hautseite nach oben auf den kleinen Rost legen.
S-02	Oben	Gebratene Fischfilets	0,4 - 0,6	Fettpfanne mit kleinem Rost	4	Die gebratenen Fischfilets, wie z. B. Zander, Rotbarbe, Hoki oder Steinbeißer mit der Hautseite nach oben auf den kleinen Rost legen.
	Unten	Kleine Schokoladenkuchen	0,4 - 0,6	Backblech	1	Jeweils 100 g Teig in jede Form mit einem Durchmesser von 8 cm geben. 4 - 6 Förmchen verwenden.
S-03	Oben	Gemüsetarte	0,4 - 0,6	Großer Rost	5	Teig in eine flache Porzellanform mit einem Durchmesser von 25 cm geben. Gemüse hinzugeben, salzen und pfeffern. Mit Käse belegen oder bestreuen.
	Unten	Crème	0,4 - 0,6	Backblech	1	Crème in 4 - 6 Förmchen mit einem Durchmesser von 8 cm geben. Jeweils 100 g in jedes Förmchen füllen.
S-04	Oben	Tiefgefrorene Chicken Wings	0,4 - 0,6	Fettpfanne mit kleinem Rost	4	Tiefgefrorene Chicken Wings gleichmäßig auf dem kleinen Rost verteilen.
	Unten	Tiefgefrorene Blätterteig-Snacks	0,4 - 0,6	Backblech	1	Tiefgefrorene Blätterteig-Snacks gleichmäßig auf dem Blech verteilen.
S-05	Oben	Hähnchenteile	0,4 - 0,8	Fettpfanne mit kleinem Rost	4	Hähnchenteile mit Öl bestreichen, würzen und auf den kleinen Rost legen.
	Unten	Obstauflauf (Clafoutis)	0,8 - 1,0	Großer Rost	1	Teig in eine flache Porzellanform mit einem Durchmesser von 25 cm geben. Kirschen gleichmäßig darauf verteilen. Dieses Programm eignet sich für süße Früchteaufläufe französischer Art.



Installation und Wartung

INSTALLATION

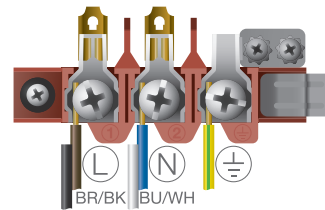
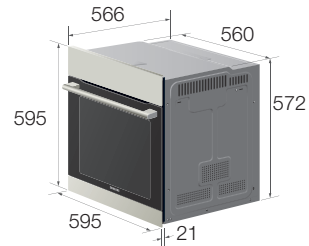
Sicherheitshinweise für die Installation

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

- Sorgen Sie für Schutz vor Berührung Strom führender Teile, wenn Sie den Backofen installieren.
- Der Küchenschrank, in den der Backofen eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Technische Daten

Versorgungsspannung/-frequenz	230 V ~ 50 Hz
Volumen (Nutzraum)	70 l
Ausgangsleistung	max. 3650 W
Außenmaße (B x H x T)	595 x 595 x 566 mm
Innenmaße (B x H x T)	440 x 365 x 405 mm



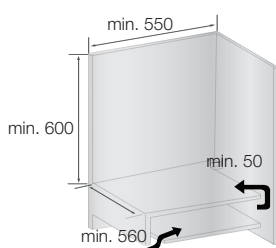
Netzanschluss

Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) vorgesehen werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Das Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; min. 1,5 m, 1,5 bis 2,5 mm²) muss ausreichend lang sein, damit es an den Backofen angeschlossen werden kann, auch wenn dieser auf dem Boden vor seinem Einbauschränk steht. Öffnen Sie die hintere Anschlussverkleidung des Backofens mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme, ehe Sie die Strom führenden Kabel in die entsprechenden Anschlussklemmen einführen. Das Gerät wird über die (⏚)-Klemme geerdet. Wenn der Backofen mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss dieser Stecker auch nach dem Einsetzen des Backofens zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

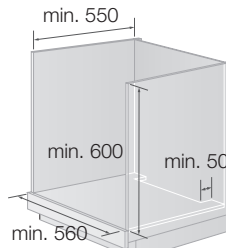
Installation im Küchenschrank

Bei diesem Gerät handelt es sich um einen Einbaubackofen, der in einen Ober- oder Unterschränk eingebaut wird.

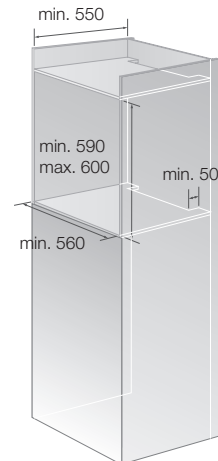
- Beachten Sie die Mindestabstände.
- Befestigen Sie den Backofen an beiden Seiten mit Hilfe von Schrauben. Entfernen Sie nach der Installation die Vinylschutzfolie von der Geräteklappe und von den Innenflächen des Backofens.



Luftdurchsatz



Unterschränk



Oberschränk

Installation und Wartung_29



ERSTREINIGUNG

Reinigung vor Inbetriebnahme

Reinigen Sie den Backofen gründlich, ehe Sie ihn zum ersten Mal verwenden. Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, Schleiftücher oder schleifende Substanzen, da diese die Ofenflächen beschädigen könnten. Verwenden Sie warmes Wasser, Reinigungsmittel und ein weiches, sauberes Tuch, um das Backblech, die Fettpfanne, die Roste und das andere Zubehör sowie den Innenraum und die Einschübe an der Backofenseite zu reinigen. Die Frontpartie sollten Sie mit einem feuchten, weichen und sauberen Tuch reinigen. Prüfen Sie, ob die Uhr des Backofens korrekt eingestellt ist und nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Backofen. Lassen Sie den Backofen eine Stunde lang bei 200 °C im großen Garraummodus (ohne Garraumteiler) mit Heißluft laufen. Auf diese Weise verbrennen Sie sämtliche Produktionsrückstände im Backofen. Diese Rückstände erkennen Sie an ihrem unverkennbaren Geruch. Dies ist also normal. Achten Sie in dieser Zeit auf ausreichende Belüftung der Küche.

FEHLERSUCHE

PROBLEM	LÖSUNG
Was ist zu tun, wenn der Backofen nicht warm wird?	<ul style="list-style-type: none"> Ist evtl. der Backofen nicht angeschaltet? Backofen anschalten. Ist evtl. die Uhr nicht eingestellt? Einstellen der Uhrzeit Prüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen vorgenommen worden sind. Ist evtl. eine Sicherung durchgebrannt oder hat ein Sicherungsautomat ausgelöst? Ersetzen Sie die Sicherungen, oder schließen Sie den Sicherungsautomaten wieder. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.
Was ist zu tun, wenn der Backofen nicht aufheizt, obwohl die Backofenfunktion und die Temperatur eingestellt wurden?	<ul style="list-style-type: none"> Möglicherweise bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird und der Backofen nicht aufheizt?	<ul style="list-style-type: none"> Es bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn die Zeitanzeige blinkt?	<ul style="list-style-type: none"> Es hat einen Stromausfall gegeben. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Was ist zu tun, wenn die Beleuchtung des Backofens nicht angeht?	<ul style="list-style-type: none"> Die Beleuchtung des Backofens ist defekt. Setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn der Ventilator des Backofens läuft, ohne eingestellt worden zu sein?	<ul style="list-style-type: none"> Nach der Verwendung läuft der Ventilator des Backofens solange weiter, bis der Backofen abgekühlt ist. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung, wenn der Ventilator auch nach dem Abkühlen weiterläuft.

FEHLERCODES

NUMMER	PROBLEM	LÖSUNG
5-01	Sicherheitsabschaltung. Der Backofen läuft längere Zeit bei der eingestellten Temperatur.	Backofen ausschalten und Lebensmittel entnehmen. Lassen Sie den Backofen vor der weiteren Benutzung abkühlen.
5E	Taste wird mehr als 10 Sekunden lang gedrückt.	Setzen Sie sich mit dem örtlichen SAMSUNG-Kundendienstcenter in Verbindung.
-dE-	Garraumteiler fehlt. Garraumteiler wird falsch verwendet.	Setzen Sie den Garraumteiler für den Betrieb des oberen oder unteren Garraums oder des Doppelgarraums ein. Entnehmen Sie den Garraumteiler zur Verwendung des großen Garraums.
E-**- ¹⁾	Ein Fehler des Backofens kann schwache Leistung und Sicherheitsprobleme verursachen. Verwenden Sie den Backofen ab sofort nicht mehr.	Setzen Sie sich mit dem örtlichen SAMSUNG-Kundendienstcenter in Verbindung.

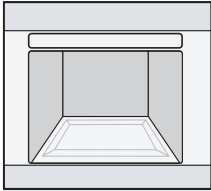
1) ** Gültig für alle Zahlen.

30_Installation und Wartung

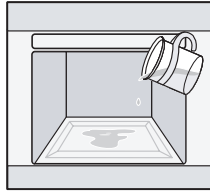
Reinigung und Pflege

DAMPFREINIGUNG (OPTIONAL)

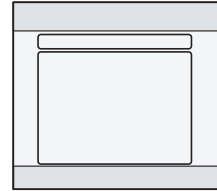
Wenn Ihr Backofen schmutzig ist und gereinigt werden muss, verwenden Sie die eingebaute Dampfreinigung. Die Dampfreinigung kann verwendet werden, wenn der Backofen abgekühlt ist.



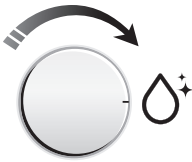
1. Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen.



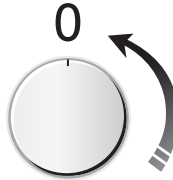
2. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des Backofens.



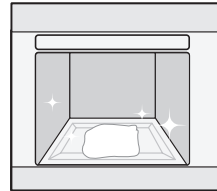
3. Schließen Sie die Backofentür.



4. Stellen Sie den Programmwähler auf Dampfreinigung. Sobald Sie die Dampfreinigungsfunktion auswählen, erscheint in der Anzeige die Meldung „SC“ und die Dampfreinigung wird automatisch gestartet.



5. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, beginnt die Anzeige zu blinken, und ein Signalton markiert das Ende. Stellen Sie den Programmwähler auf Aus, um die Dampfreinigung zu beenden.



6. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen sauberen Tuch.



Hinweise zur Dampfreinigung

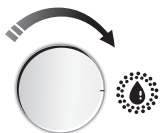
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Gerätetür vor Ende der Dampfreinigung öffnen. Das Wasser auf dem Boden ist heiß.
- Öffnen Sie die Backofentür und entfernen Sie das restliche Wasser mit einem Schwamm.
- Lassen Sie niemals Restwasser für längere Zeit im Backofen, z. B. über Nacht.
- Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem Schwamm und Reinigungsmittel oder mit einer weichen Bürste. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem Kunststoffkratzer entfernt werden.
- Kalkrückstände lassen sich mit einem essiggetränktem Tuch entfernen.
- Entfernen Sie die Putzrückstände im Inneren des Backofens mit einem weichen Tuch und klarem Wasser. Vergessen Sie nicht, auch unter der Backofendichtung zu reinigen.
- Wenn der Backofen stark verschmutzt ist, können Sie den Vorgang nach dem Abkühlen des Backofens wiederholen.
- Wenn der Backofen stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, erst den hartnäckigen Schmutz mit Reinigungsmittel einzureiben und dann die Backofenreinigungsfunktion zu aktivieren.
- Nach dem Reinigen lassen Sie die Tür in einem Winkel von etwa 15 ° geöffnet, damit die innere Emailloberfläche vollständig trocknen kann.


ENTKALKEN

In Verbindung mit der Dampfgarfunktion müssen Sie das Gerät regelmäßig entkalken. Der Backofen zählt die Dampfgarzeiten und teilt Ihnen davon ausgehend mit, wann Sie das Gerät entkalken müssen.

01 | Wählen Sie Entkalken

Wenn das Symbol  blinkt, führen Sie diese 6 Schritte durch.



Nach den 6 Entkalkungsschritten wird das blinkende Symbol  nicht mehr angezeigt.

! Warnung: Wenn das Anzeigesymbol  blinkt, können Sie nur noch maximal 2 Stunden dampfgaren. Sie können die Dampfgarfunktion danach erst dann wieder verwenden, wenn Sie die sechs Entkalkungsschritte durchgeführt haben.

! Warnung: Kalkablagerungen aus Wasser sind ein normales Phänomen, das die Funktion dieses Backofens beeinträchtigen kann.







Entkalkerflüssigkeit

125 ml Entkalkerflüssigkeit + 1 l Trinkwasser

! Warnung

- Verwenden Sie eine Entkalkerflüssigkeit speziell für Dampfgarer und Kaffeemaschinen.
- Verwenden Sie keine anderen Entkalkerprodukte wie z. B. für Spülmaschinen.

02 | Entkalken in 6 Schritten

d-1		Lassen Sie das restliche Wasser aus dem Backofen ab. Halten Sie die Taste zum Abpumpen des Wassers aus dem Backofen 3 Sekunden lang gedrückt, um das Abpumpen zu beginnen und warten Sie dann, bis der Schritt d-2 automatisch startet.
d-2		Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Stufe 3 mit Entkalkerflüssigkeit. Wenn die Entkalkerflüssigkeit die Stufe 3 erreicht, beginnt automatisch der Schritt d-3.
d-3		Der Schritt d-3 (Entkalken) dauert 3 Stunden. Nach 3 Stunden beginnt automatisch der Schritt d-4.
d-4		Lassen Sie die gesamte Entkalkerflüssigkeit aus dem Backofen ab. Halten Sie die Taste zum Abpumpen 3 Sekunden lang gedrückt, um das Abpumpen zu beginnen und warten Sie dann, bis der Schritt d-5 automatisch startet.
d-5		Füllen Sie den Wassertank zum Ausspülen mit frischem Wasser. Wenn das Frischwasser die Stufe 3 erreicht, beginnt automatisch der Schritt d-6.
d-6		Lassen Sie das gesamte Wasser aus dem Backofen ab. Halten Sie die Taste zum Abpumpen des Wassers aus dem Backofen 3 Sekunden lang gedrückt, um das Abpumpen zu beginnen und warten Sie, bis das Entkalken abgeschlossen ist.

📞 Wichtig: Wenn Sie den Entkalkungsvorgang starten, müssen Sie alle 6 Schritte durchführen. Andernfalls müssen Sie das Entkalken noch einmal von Anfang an wiederholen, damit Sie die Dampfgarfunktion wieder verwenden können.

32 Reinigung und Pflege



SCHNELLTROCKNEN

1. Lassen Sie die Gerätetür in einem Winkel von etwa 30 ° geöffnet.
2. Stellen Sie den Programmwähler auf den Betrieb ohne Garraumteiler.
3. Drücken Sie die Taste Funktion.
4. Stellen Sie das Gerät mit dem Funktionswähler auf Heißluftbetrieb ein.
5. Stellen Sie eine Garzeit von etwa 5 Minuten und eine Temperatur von 50 °C ein.
6. Schalten Sie den Backofen nach Ablauf dieser Zeit aus.

KATALYTISCHE EMAILLEOBERFLÄCHE (OPTIONAL)

Die auswechselbare Abdeckung ist mit einem dunkelgrauen katalytischen Email bedeckt, das im Heißluftbetrieb mit Öl und Fett verschmutzt werden kann. Diese Ablagerungen brennen bei Backofentemperaturen von 200 °C und mehr ab, wie sie zum Beispiel beim Backen oder Braten auftreten. Höhere Temperaturen führen zu schnellerem Abbrennen.

1. Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen.
2. Reinigen Sie alle Innenflächen des Backofens so, wie im Abschnitt zur Reinigung unten beschrieben.
3. Stellen Sie den Backofen auf Ober- und Unterhitze.
4. Stellen Sie die Temperatur auf 250 °C.
5. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang in Betrieb. Die Dauer hängt vom Grad der Verschmutzung ab. Die Restverschmutzung verschwindet mit jeder späteren Verwendung des Backofens bei hohen Temperaturen allmählich.

MANUELLE REINIGUNG



VORSICHT: STELLEN SIE SICHER, DASS DER BACKOFEN UND DAS ZUBEHÖR VOR DEM REINIGEN ABGEKÜHLT SIND.

Innenseite des Backofens

- Zum Reinigen der Innenflächen des Backofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen der Backofentür nicht von Hand.
- Verwenden Sie keine Scheuer- oder Reinigungsschwämme.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Backofens zu vermeiden, verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen speziellen Backofenreiniger.

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

Außenseiten des Backofens

- Zum Reinigen der Außenflächen des Backofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Verwenden Sie zum Trocknen ein Küchentuch oder ein trockenes Handtuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel.

Backofenfronten aus rostfreiem Stahl

- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder andere Schleifmittel. Sie könnten die Oberfläche beschädigen.

Backofenfronten aus Aluminium

- Wischen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofasertuch ab, und verwenden Sie dabei ein mildes Fensterreinigungsmittel.

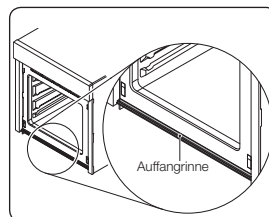
Zubehör

Waschen Sie sämtliches Zubehör nach jeder Verwendung, und trocknen Sie die Teile mit einem Küchenhandtuch ab. Das Reinigen ist leichter, wenn Sie die Gegenstände etwa 30 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.



Auffangrinne

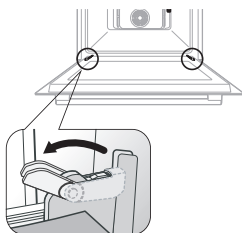
- Die Auffangrinne dient dem Schutz der Küchenmöbel, indem Wasser und Feuchtigkeit, die während des Backofenbetriebs entstehen, aufgefangen werden. Reinigen Sie die Auffangrinne nach jeder Verwendung des Backofens.



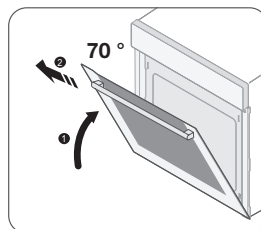
AUSBAU DER GERÄTETÜR

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

⚠ VORSICHT: Die Backofentür ist schwer.



- Öffnen Sie die Tür und lassen Sie die Clips an den beiden Scharnieren aufklappen.

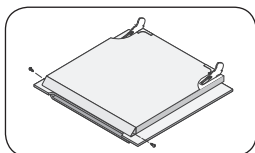


- Schließen Sie die Gerätetür halb (etwa 70 °). Fassen Sie die Backofentür mit beiden Händen in der Mitte und ziehen Sie sie so weit nach oben, dass die Scharniere herausgenommen werden können.

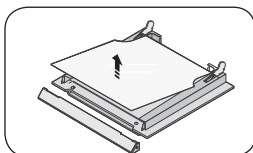
🔒 WIEDER EINBAUEN: Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge.

AUSBAU DES GLASEINSATZES DER GERÄTETÜR

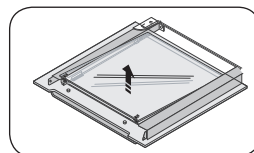
Die Backofentür verfügt über 2 bis 4 gegen einander angeordnete Glasscheiben. Diese Glasscheiben können zum Reinigen ausgebaut werden.



- Entfernen Sie die beiden Schrauben auf der linken und rechten Seite der Backofentür.



- Lösen Sie die Abdeckung und entnehmen Sie Scheibe 1 aus der Backofentür.

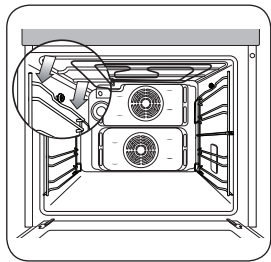


- Heben Sie die Scheibe 2 an, und entfernen Sie die beiden Fixiergummi für das Glas oben an der Scheibe. Reinigen Sie die Scheiben mit warmem Wasser oder Spülmittel. Polieren und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen sauberen Tuch.

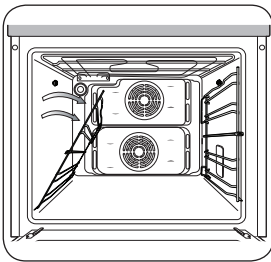
🔒 WIEDER EINBAUEN: Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 in umgekehrter Reihenfolge. Die verschiedenen Gerätetypen verfügen über jeweils 2 bis 4 Glaseinsätze. Achten Sie beim Einbau von Glas 1 (innen) darauf, dass der Aufdruck nach unten weist.



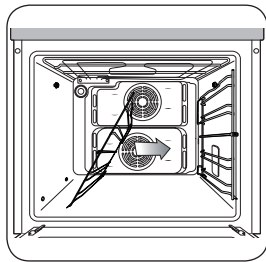
ABNEHMEN DER SEITENGITTER (OPTIONAL)



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



2. Kippen Sie das Seitengitter um etwa 45 °.



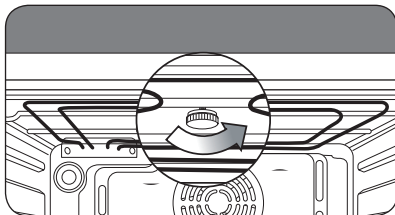
3. Ziehen Sie das Seitengitter aus den beiden unteren Bohrungen heraus.



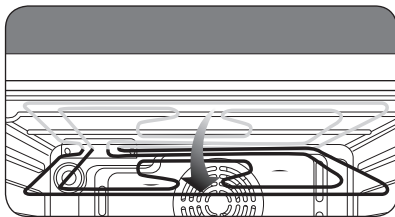
WIEDER EINBAUEN: Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 in umgekehrter Reihenfolge.

REINIGUNG DES OBEREN HEIZELEMENTS (OPTIONAL)

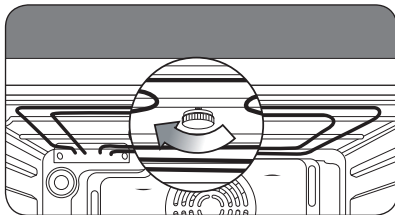
1. Entfernen Sie die obere Mutter. Drehen Sie sie zu diesem Zweck im Uhrzeigersinn, und halten Sie dabei das Heizelement fest.



Die Front des oberen Heizelements neigt sich nach unten.



2. Nach dem Reinigen heben Sie das Heizelement wieder zurück in seine ursprüngliche Stellung und ziehen die Mutter im Uhrzeigersinn fest.



WIEDER EINBAUEN: Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge.





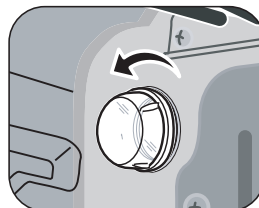
AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

 **Vorsicht – Gefahr von Stromschlägen! Ehe Sie die Glühlampe im Backofen austauschen, ergreifen Sie die folgenden Maßnahmen:**

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Trennen Sie den Backofen vom Netz.
- Schützen Sie die Glühlampe im Backofen und die Glasabdeckung durch ein Tuch auf dem Boden des Backofens vor Zerschlagen.
- Glühlampen können Sie beim SAMSUNG-Kundendienst erwerben.

Hintere Backofenlampe

1. Drehen Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen, und nehmen Sie den Metall- und den Blechring heraus. Reinigen Sie dann die Glaskappe. Nötigenfalls ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Backofenlampe mit 25 Watt, 230 V.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung sowie den Metall- und den Blechring, sofern die erforderlich ist.
3. Befestigen Sie den Metallring und den Blechring wieder an der Glaskappe.
4. Setzen Sie die Glaskappe wieder analog zu Schritt 1 ein, und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest.



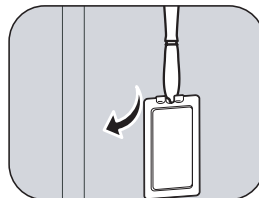
Seitliche Backofenlampe (optional)

1. Zum Entfernen der Glaskappe halten Sie deren unteres Ende mit einer Hand, während Sie ein scharfes Teil (beispielsweise ein Messer) zwischen das Glas und den Rahmen schieben.
2. Drücken Sie die Kappe dann heraus.
3. Nötigenfalls ersetzen Sie die Halogenlampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Backofenlampe mit 25 bis 40 Watt, 230 V.



Tipp: Verwenden Sie zum Anfassen von Halogenlampen immer ein Tuch, damit sich keine Fettrückstände von Ihren Fingern auf der Lampe ablagern.

4. Setzen Sie die Glaskappe wieder ein.





Notizen





Notizen





Notizen





Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code-Nr.: DG68-00447P-01

