

# Einbaubackofen

---

## Benutzer- und Installationshandbuch

NV70K1340BS/NV70K1340BW/NV70K1340BB/  
NV70K1310BS/NV70K1310BB

---



**SAMSUNG**

# Inhalt

<b>Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung</b>	<b>3</b>	<b>Verwendung</b>	<b>14</b>
In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:	3	Manuelles Garen	14
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>3</b>	Testgerichte	17
Wichtige Hinweise zur Sicherheit	3	<b>Pflege</b>	<b>18</b>
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	6	Reinigen	18
Automatische Energiesparfunktion	6	Ersetzen von Teilen	21
<b>Aufstellen des Geräts</b>	<b>6</b>	<b>Fehlerbehebung</b>	<b>21</b>
Lieferumfang	6	Problembeschreibungen	21
Netzanschluss	7	Informationscodes	23
Einbau	8	<b>Anhang</b>	<b>24</b>
<b>Vor der ersten Verwendung</b>	<b>9</b>	Produktdatenblatt	24
Anfangseinstellungen	9		
Gerüche in Neugeräten	9		
Zubehör	10		
<b>Bedienung</b>	<b>11</b>		
Bedienfeld	11		
Schnelles Vorheizen	12		
Garzeit	12		
Betriebsarten	12		
Unterbrechen des Garvorgangs	13		
Fertiggerichte	14		

## Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

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

### In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

#### **WARNUNG**

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

#### **VORSICHT**

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

#### **HINWEIS**

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

## Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die 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 ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden. 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. 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.

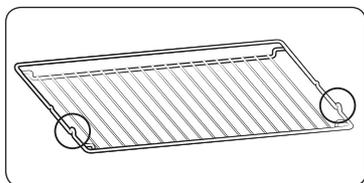
**WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.**

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 entflammendes Material im Gerät.

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

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

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

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

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

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

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

Obstsaft 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.

## Sicherheitshinweise

### Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern. Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können. Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

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

### Automatische Energiesparfunktion

- Wenn über einen bestimmten Zeitraum hinweg während des Betriebs keine Eingabe durch den Benutzer erfolgt ist, wird der Betrieb unterbrochen, und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

## Aufstellen des Geräts

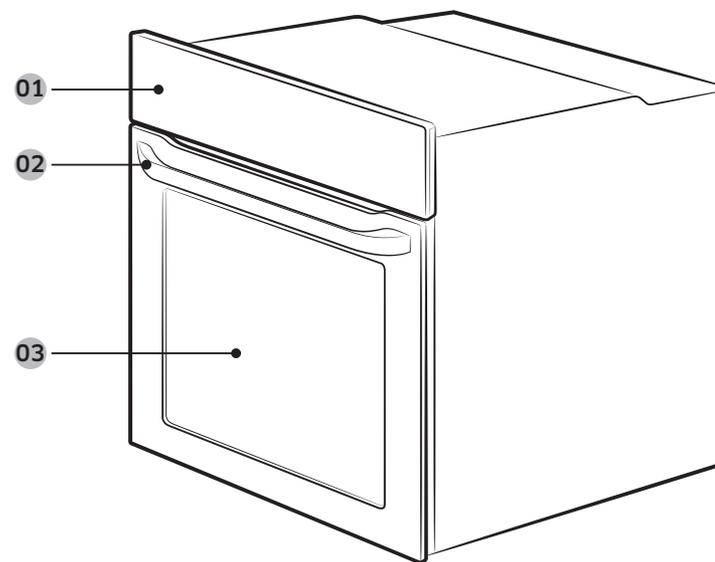
### ⚠ WARNUNG

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

### Lieferumfang

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

### Überblick über das Gerät



01 Bedienfeld

02 Griff der Gerätetür

03 Gerätetür

## Zubehör

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



Gitterrost



Gitterrosteinsatz \*



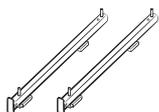
Backblech \*



Universalblech \*



Extra tiefes Blech \*

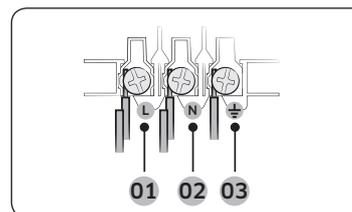


Ausziehbare Schienen \*

### HINWEIS

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

## Netzanschluss



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

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

Nennstrom (A)	Mindestquerschnitt
$10 < A \leq 16$	1,5 mm <sup>2</sup>
$16 < A \leq 25$	2,5 mm <sup>2</sup>

Die entsprechenden Daten sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.

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

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

### WARNUNG

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

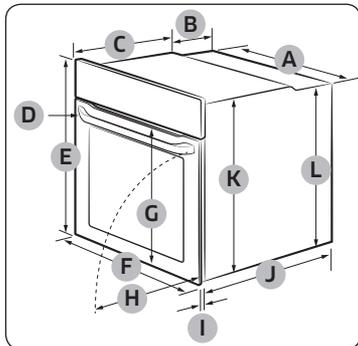
# Aufstellen des Geräts

## Einbau

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

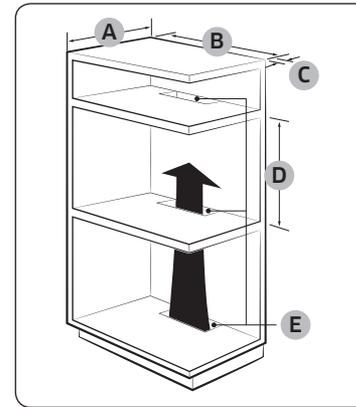
Stellen Sie das Gerät an einer ausreichend belüfteten Stelle auf. Um eine optimale Belüftung lassen Sie zwischen dem unteren Boden des Schrankes und der Rückseite eine Öffnung von etwa 50 mm. Wenn Sie das Gerät unter einem Kochfeld installieren, befolgen Sie die Einbauanweisungen für das Kochfeld.

### Erforderliche Abmessungen für den Einbau



Gerät (mm)

<b>A</b>	560	<b>G</b>	max. 506
<b>B</b>	175	<b>H</b>	max. 494
<b>C</b>	370	<b>I</b>	21
<b>D</b>	max. 50	<b>J</b>	549
<b>E</b>	595	<b>K</b>	572
<b>F</b>	595	<b>L</b>	550

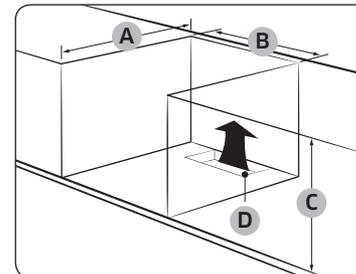


Einbauschränk (mm)

<b>A</b>	min. 550
<b>B</b>	min. 560
<b>C</b>	min. 50
<b>D</b>	min. 590 - max. 600
<b>E</b>	min. 460 x min. 50

### HINWEIS

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



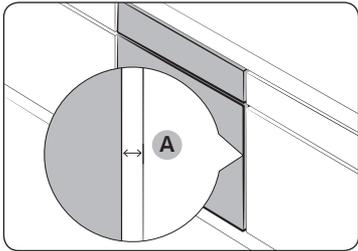
Unterbauschränk (mm)

<b>A</b>	min. 550
<b>B</b>	min. 560
<b>C</b>	min. 600
<b>D</b>	min. 460 x min. 50

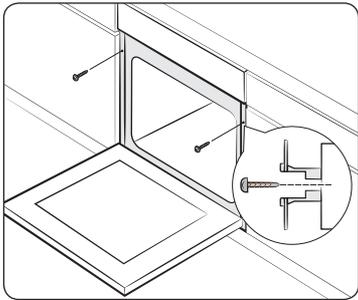
### HINWEIS

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

## Einbauen des Geräts



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



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

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

### **⚠ WARNUNG**

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

### **📄 HINWEIS**

Das tatsächliche Aussehen des Geräts kann je nach Modell variieren.

## Vor der ersten Verwendung

### Anfangseinstellungen

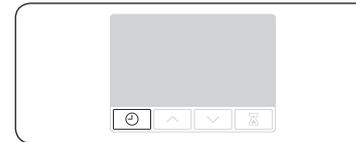
Wenn Sie das Gerät erstmalig einschalten, wird als Zeit der Standardwert „12:00“ auf dem Display angezeigt, und das Anzeigeelement für die Stunden („12“) blinkt. Gehen Sie wie folgt vor, um die richtige Uhrzeit einzustellen.



1. Stellen Sie durch Drücken der Tasten und die Stunden ein, und drücken Sie dann . Das Anzeigeelement für die Minuten blinkt.



2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten und die Minuten ein, und drücken Sie dann .



Wenn Sie die eingestellte Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, und gehen Sie gemäß den oben beschriebenen Schritten vor.

### Gerüche in Neugeräten

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

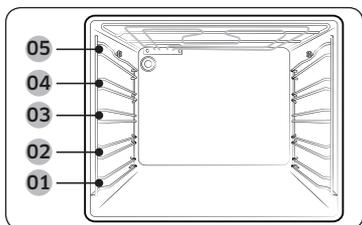
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts.
2. Betreiben Sie das Gerät eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft oder Ober-/Unterhitze. Auf diese Weise werden sämtliche Produktionsrückstände im Gerät verbrannt.
3. Schalten Sie das Gerät anschließend aus.



# Vor der ersten Verwendung

## Zubehör

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



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

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

### Grundlegende Verwendungshinweise

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

Gitterrost	Der Gitterrost ist zum Grillen und Braten geeignet. Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Stopper) nach vorne in den Garraum ein.
Gitterrosteinsatz *	Wenn Sie den Gitterrosteinsatz in Verbindung mit dem Blech verwenden, verhindern Sie, dass bei der Zubereitung entstehende Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen.

Backblech *	Das Backblech (Tiefe: 20 mm) wird zum Backen von Kuchen, Plätzchen und anderem Gebäck verwendet. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Universalblech *	Das Universalblech (Tiefe: 30 mm) wird zum Garen und Braten verwendet. Verwenden Sie es zusammen mit dem Gitterrosteinsatz, um zu verhindern, dass bei der Zubereitung entstehende Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Extra tiefes Blech *	Das extra tiefe Backblech (Tiefe: 50 mm) kann zum Braten mit oder ohne Gitterrosteinsatz verwendet werden. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Ausziehbare Schienen *	Sie können ein Blech wie folgt auf den Auflageflächen der ausziehbaren Schienen in den Garraum schieben: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ziehen Sie die ausziehbaren Schienen vollständig nach vorne.</li> <li>2. Legen Sie das Blech auf die Auflageflächen der Schienen, und schieben Sie es in den Garraum.</li> <li>3. Schließen Sie die Gerätetür.</li> </ol>

### HINWEIS

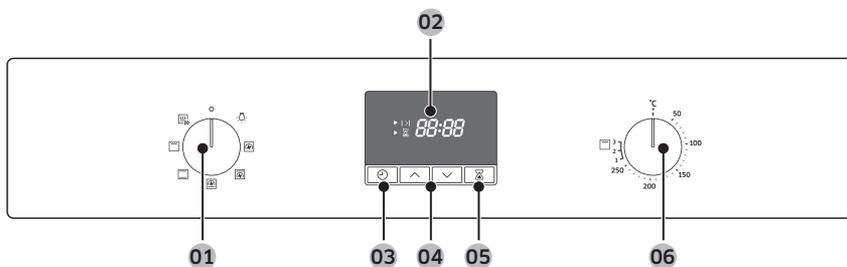
Die mit einem Sternchen (\*) gekennzeichneten Zubehöerteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.



# Bedienung

## Bedienfeld

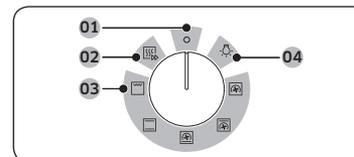
Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen erhältlich. Änderungen am tatsächlichen Aussehen des Geräts zum Zweck der Qualitätsverbesserung vorbehalten.



<b>01 Moduswähler</b>	Hiermit können Sie die Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.
<b>02 Display</b>	Hiermit zeigen Sie Zeitinformationen oder eine kurze Beschreibung der ausgewählten Betriebsart an.
<b>03 Garzeit/Uhr</b>	Hiermit stellen Sie die Garzeit ein. Halten Sie diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.
<b>04 Auf / Ab</b>	Hiermit ändern Sie die Einstellungen für die Uhrzeit oder den Timer.
<b>05 Timer</b>	Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.
<b>06 Funktionswähler</b>	Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Temperatur bzw. bei Verwendung des Grills die Leistungsstufe ein.

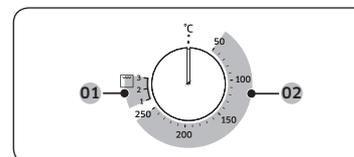
### HINWEIS

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



### Moduswähler

- 01** Aus
- 02** Schnelles Vorheizen
- 03** Betriebsarten
- 04** Garraumbeleuchtung



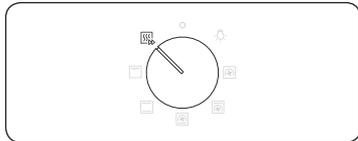
### Funktionswähler

- 01** Leistungsstufe bei Verwendung des Grills
- 02** Temperaturbereich

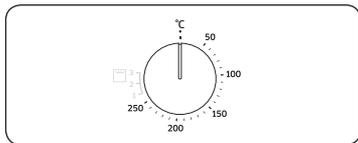
# Bedienung

## Schnelles Vorheizen

Optional können Sie das Gerät schnell vorheizen. Mit dieser Funktion können Sie Ihre Wartezeit beim Vorheizen drastisch verkürzen. Befolgen Sie dazu die unten beschriebenen Schritte.



1. Stellen Sie den Moduswähler auf .



2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Temperatur innerhalb des verfügbaren Temperaturbereichs aus.



Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und erhitzt den Garraum auf die eingestellte Zieltemperatur. Achten Sie anschließend darauf, dass der Betrieb mit der zuvor ausgewählten Einstellung fortgesetzt wird.

### HINWEIS

Bei Verwendung des Grills muss der Garraum nicht vorgeheizt werden.

## Garzeit



1. Drücken Sie die Taste .

2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten  und  die Garzeit ein, und drücken Sie dann . Sie können die Zeit auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

### HINWEIS

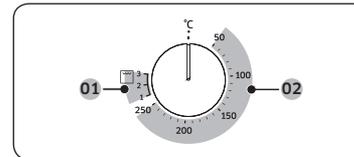
Wenn Sie die eingestellte Garzeit stornieren möchten, drücken Sie die Taste  und stellen Sie dann als Garzeit „0:00“ ein.

## Betriebsarten



Es wird empfohlen, erst nach Abschluss des Vorheizens mit dem eigentlichen Garvorgang zu beginnen. So erzielen Sie die besten Garergebnisse.

1. Wählen Sie mit dem Moduswähler eine Betriebsart aus.



01 Grillen

02 Betriebsarten (außer Grill)

2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Temperatur innerhalb des verfügbaren Temperaturbereichs aus. Im Grillmodus wählen Sie stattdessen die gewünschte Leistungsstufe aus.

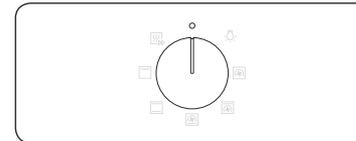


### HINWEIS

Wenn Sie die Grillfunktion wählen und eine Temperatur zwischen 50 °C und 250 °C einstellen, oder wenn Sie den normalen Garmodus einstellen und eine Temperatur zwischen Grill 1 und 3 einstellen, werden Sie mit einem Signalton und einer Meldung aufgefordert, die Temperatur zu ändern. Die genaue Temperatur im Garraum kann mit Hilfe eines Thermometers und einer von einer autorisierten Stelle zugelassen Methode gemessen werden. Bei Verwendung nicht zugelassener Thermometer kommt es möglicherweise zu Messfehlern.

Betriebsart		Empfohlene Temperatur (°C)	Anleitung
	Convection (Heißluft)	170	Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.
	Ober-/ Unterhitze	200	Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt. Diese Funktion kann zum normalen Backen und zum Braten der meisten Arten von Gerichten verwendet werden.
	Oberhitze + Heißluft	190	Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Gerichten, bei denen eine knusprige Kruste erwünscht ist (z. B. Fleisch oder Lasagne).
	Unterhitze + Heißluft	190	Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Pizza, Brot oder Kuchen.
	Großer Grill	Einschubhöhe 2	Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).

## Unterbrechen des Garvorgangs



Drehen Sie den Moduswähler während des Garvorgangs auf .

### HINWEIS

Wenn der Ofen innen heiß ist:  
Auch nach dem Ausschalten des Ofens läuft der Lüfter automatisch weiter und die Ofenbeleuchtung bleibt an, bis der Ofen abgekühlt ist.

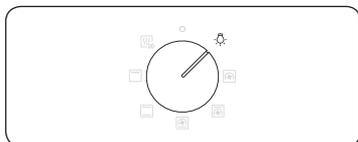


# Bedienung

## Fertiggerichte

### Garraumbeleuchtung

Die Garraumbeleuchtung wird automatisch eingeschaltet, sobald das Gerät gestartet wird.



Wenn Sie die Garraumbeleuchtung einschalten möchten, ohne den Gerätebetrieb zu starten, drehen Sie den Moduswähler einfach auf

#### HINWEIS

Der Kühlungsventilator wird automatisch gestartet, wenn Sie die Backofenlampe auswählen.

### Kindersicherung

Durch Drücken dieser Taste können Sie zur Vermeidung von Unfällen die Kindersicherung aktivieren und somit alle Bedienelemente sperren. Die Kindersicherung ist nur verfügbar, wenn das Gerät ausgeschaltet ist oder nur die Garraumbeleuchtung angeschaltet ist.



Halten Sie die Tasten und gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren, und halten Sie sie erneut 3 Sekunden lang gedrückt, um das Bedienfeld wieder freizugeben.

#### HINWEIS

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, erscheint auf dem Display die Anzeige „L“.

### Timer

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



1. Drücken Sie die Taste .
2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten und die Zeit ein, und drücken Sie dann . Sie können die Zeit auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

#### HINWEIS

Wenn Sie die ausgewählten Timer-Einstellungen stornieren möchten, drücken Sie die Taste und stellen Sie dann als Zeit „0:00“ ein.

# Verwendung

## Manuelles Garen

### WARNUNG vor Acrylamid

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

#### HINWEIS

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

### Tipps zu den Zubehöerteilen

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

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



## Backen

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Garraum vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Biskuit	Gitterrost, Kuchenform (Ø 25-26 cm)	2		160-170	35-40
Marmorkuchen	Gitterrost, Gugelhupfform	3		175-185	50-60
Tarte	Gitterrost, Tarteform (Ø 20 cm)	3		190-200	50-60
Hefe-Blechkuchen mit Obst und Streuseln	Universalblech	2		160-180	40-50
Obststreusel	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	3		170-180	25-30
Scones	Universalblech	3		180-190	30-35
Lasagne	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	3		190-200	25-30
Baisers	Universalblech	3		80-100	100-150
Soufflé	Gitterrost, Soufflé-Förmchen	3		170-180	20-25
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
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost, Form (Ø 20 cm)	2		160-170	65-75

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Pizza aus dem Kühlregal	Universalblech	3		180-200	5-10

## Braten

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

# Verwendung

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

\* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

## Grillen

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

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur	Zeit (in Min.)
<b>Brot</b>					
Toast	Gitterrost	5		3	2-4
Käsetoast	Universalblech	4		1	4-8
<b>Rind</b>					
Steak*	Gitterrost + Universalblech	4 1		3	15-20
Burger*	Gitterrost + Universalblech	4 1		3	15-20
<b>Schwein</b>					
Schweinekoteletts	Gitterrost + Universalblech	4 1		3	20-25
Bratwurst	Gitterrost + Universalblech	4 1		3	10-15
<b>Geflügel</b>					
Hähnchenbrust	Gitterrost + Universalblech	4 1		3	30-35
Hähnchenunterschenkel	Gitterrost + Universalblech	4 1		3	25-30

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

## Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefkühlpizza	Gitterrost	3		200-220	15-25
Tiefgefrorene Lasagne	Gitterrost	3		180-200	45-50
Tiefgefrorene Backofen-Pommes	Universalblech	3		220-225	20-25
Tiefgefrorene Kroketten	Universalblech	3		220-230	25-30

## 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		170	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Mürbeteiggebäck	Universalblech	1+4		140	30-35
Wasserbiskuit	Gitterrost + Springform (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost + 2 Springformen * (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet		160	70-80
	Universalblech + Gitterrost + 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

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

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

## Verwendung

### 2. Grillen

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

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur	Zeit (in Min.)
Toastbrot	Gitterrost	5		3	1-2
Beefsteaks aus Rinderhackfleisch* (12 Stk.)	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	4 1		3	1. Seite 18-22 2. Seite 7-10

\* Nach 2/3 der Garzeit wenden.

### 3. Braten

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

\* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

## Pflege

### Reinigen

#### **WARNUNG**

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

#### Garraum

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

#### Außenflächen des Geräts

Verwenden Sie zum Reinigen der äußeren Flächen des Geräts, wie z. B. Gerätetür, Türgriff und Display, ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser, und wischen Sie die Flächen mit einem Blatt Küchenpapier oder einem trockenen Handtuch trocken. Aufgrund der heißen Luft, die aus dem Garraum entweicht, lagern sich insbesondere um den Handgriff Schmutz und Fett ab. Es wird daher empfohlen, nach jeder Verwendung des Geräts den Handgriff zu reinigen.

#### Zubehör

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

#### Katalytische Emailloberfläche (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.

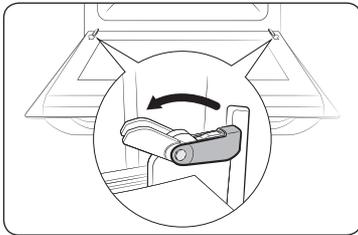
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart „Heißluft“, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein, und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

## Ausbau der Gerätetür

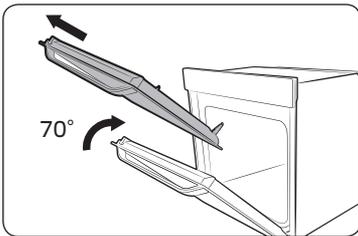
Im Normalfall darf die Gerätetür nicht entfernt werden, sondern nur, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist.

### ⚠ VORSICHT

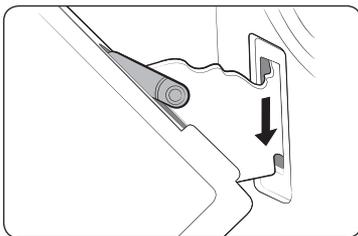
Die Gerätetür ist schwer.



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



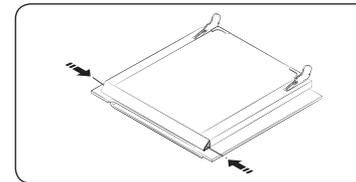
2. Schließen Sie die Gerätetür halb (etwa 70°). Fassen Sie die Gerätetür mit beiden Händen in der Mitte, und ziehen Sie sie so weit nach oben, dass die Scharniere herausgenommen werden können.



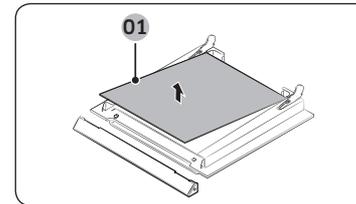
3. Um die Gerätetür nach der Reinigung wieder zu befestigen, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge. Der Clip am Scharnier sollte auf beiden Seiten geschlossen sein.

## Ausbau des Glaseinsatzes der Gerätetür

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

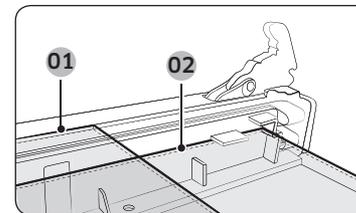


1. Drücken Sie auf die beiden Riegel links und rechts der Gerätetür.



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

01 Scheibe 1



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

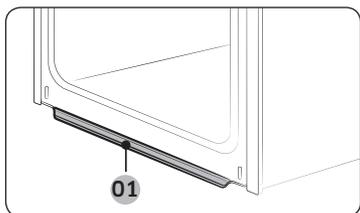
01 Scheibe 1  
02 Scheibe 2

### 📖 HINWEIS

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

# Pflege

## Wasserkollektor



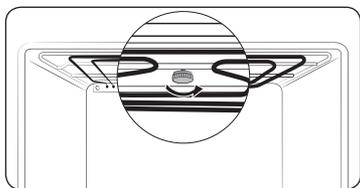
01 Wasserkollektor

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

### ▲ WARNUNG

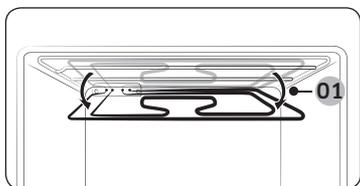
Wenn Sie feststellen, dass Wasser aus dem Wasserkollektor läuft, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

## Reinigen der Garraumdecke (je nach Modell)



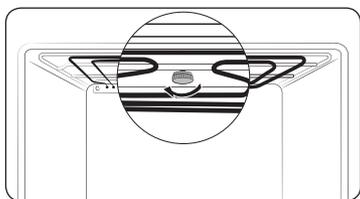
1. Sie können das Heizelement für den Grill absenken. Das ist hilfreich bei der Reinigung der Ofendecke.

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



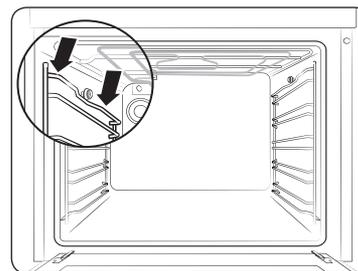
01 Etwa 12°

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

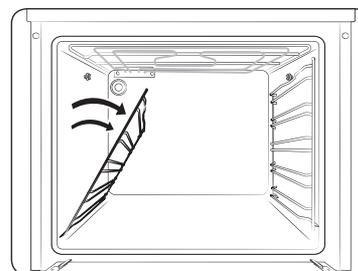


3. Heben Sie das Heizelement nach der Reinigung wieder zurück in seine ursprüngliche Stellung, und ziehen die Mutter im Uhrzeigersinn fest.

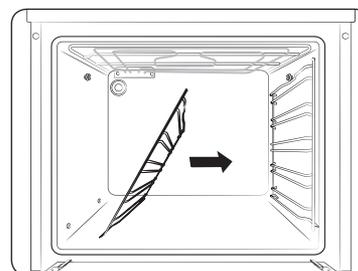
## Befestigen der Seitengitter (je nach Modell)



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



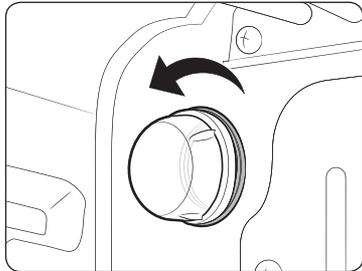
2. Kippen Sie das Seitengitter um etwa 45°.



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

## Ersetzen von Teilen

### Glühlampe



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

#### ⚠ WARNUNG

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

## Fehlerbehebung

### Problembeschreibungen

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

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

# Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wurde die Stromversorgung unterbrochen?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.</li> </ul>
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.</li> </ul>
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haben Sie zwischen Gerätetür und Garraum Essensreste angesammelt?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigen Sie gründlich das Gerät und versuchen Sie erneut, die Gerätetür zu öffnen.</li> </ul>
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leuchtet die Lampe zunächst und wird dann ausgeschaltet?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Garraumbeleuchtung wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Sie können die Beleuchtung wieder einschalten, indem Sie die Taste für die Garraumbeleuchtung drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wird die Lampe im Betrieb durch Zubehörteile oder Speisen verdeckt?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.</li> </ul>
Das Gerät verursacht Stromschläge.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist das Gerät ordnungsgemäß geerdet?</li> <li>Wird eine Steckdose ohne Schutzleiter verwendet?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.</li> </ul>
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.</li> </ul>
Aus einem Spalt in der Gerätetür tritt Dampf aus.		
Im Gerät bleibt Wasser zurück.		

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Helligkeit schwankt in Abhängigkeit von der abgegebenen Leistung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schwankungen bei der Leistungsabgabe sind während eines Garvorgangs normal. Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.</li> </ul>
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Ventilator läuft auch einige Zeit nach Abschluss des Garvorgangs weiter, um den Garraum abzukühlen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.</li> </ul>
Der Garraum wird nicht erhitzt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist die Gerätetür offen?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wurden die falschen Einstellungen gewählt?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schlagen Sie im Kapitel zur Bedienung des Geräts nach und stellen Sie das Gerät neu ein.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist die Sicherung im Verteilerkasten durchgebrannt oder hat der Leistungsschutzschalter ausgelöst?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ersetzen Sie die Sicherungen bzw. setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.</li> </ul>

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	• Wird das Gerät zum ersten Mal verwendet?	• Bei erstmaliger Verwendung kann am Heizelement Rauch entstehen. Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	• Befinden Sie Speisereste am Heizelement?	• Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und entfernen Sie die Speisereste vom Heizelement.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	• Wurden Kunststoff- oder sonstige Behälter verwendet, die nicht hitzebeständig sind?	• Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
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.

## 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-20	Sensorstörung	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-21		
C-22		
C-d0	<b>Tastenproblem</b> Tritt auf, wenn eine Taste längere Zeit gedrückt wird.	Reinigen Sie die Tasten und achten Sie darauf, dass an oder auf den Tasten kein Wasser zurückbleibt. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
S-01	<b>Sicherheitsabschaltung</b> Die zulässige maximale Betriebsdauer für die eingestellte Temperatur wurde überschritten. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bis 105 °C - 16 Stunden</li> <li>• Von 105 °C bis 240 °C - 8 Stunden</li> <li>• Von 245 °C bis Max. - 4 Stunden</li> </ul>	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Schalten Sie das Gerät aus, und entnehmen Sie die Speisen. Versuchen Sie es dann erneut.

# Anhang

## Produktdatenblatt

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellkennung	NV70K1340BS/NV70K1340BW/ NV70K1340BB/NV70K1310BS/ NV70K1310BB
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI cavity)	103,6
Energieeffizienzklasse pro Garraum	A
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC electric cavity)	0,99 kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC electric cavity)	0,87 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom
Volumen je Garraum (V)	70 L
Art des Backofens	Integriert
Masse des Gerätes (M)	33,9 kg

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

## Energiespartipps

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

# Notizen

---

# Notizen

---

# Notizen

---

## FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DG68-00765B-01