Built-in Oven

User & Installation manual

NV75T9979 / NV75T9879****



NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 1 2021-05-28 오전 7:23:15

Contents

Using this manual 3

The following symbols are used in this user manual 3

Safety instructions 3

Important safety precautions 3
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 6
Auto energy saving function 6

Installation 7

What's included 7
Power connection 8
Cabinet mount 8

Before you start 11

Control panel 11
Initial settings 12
New oven smell 13
Smart safety mechanism 13
Soft closing door (gentle, safe, and silent) 13
Assembling the steam container (applicable models only) 13
Accessories 14
Water reservoir 15

Operations 16

Oven modes 16
Steam assisted modes 18
Dual cook modes 20
Cooking with the meat probe (applicable models only) 22
Special Function 23
Healthy Cook (applicable models only) 25
Auto Cook 25
Favourites 26
Timer 27
Cleaning 28
Settings 30
Lock 31

Cooking Smart 32

Manual cooking 32
Auto Cook programmes 40
Special Function 48
Test dishes 49
Collection of frequent Auto Cook recipes 51

Maintenance 54

Cleaning 54
Replacement 57

Troubleshooting 58

Checkpoints 58
Information codes 60

Technical specifications 61

Appendix 62

Product data sheet 62
Open Source Announcement 63

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 2 2021-05-28 오전 7:23:15

Using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built-In Oven.
This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in this user manual

⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury, death and/or property damage**.

⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **personal injury and/or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

Important safety precautions

⚠ WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 3 2021-05-28 오전 7:23:16

Safety instructions

The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

If this appliance has cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning. The cleaning function depends on the model.

If this appliance has cleaning function, during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. The cleaning function depends on the model.

Only use the temperature probe recommended for this oven. (Meat probe model only)

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

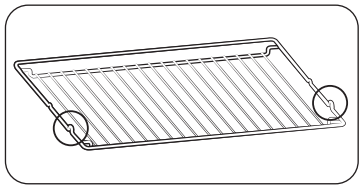
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 4 2021-05-28 오전 7:23:16

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use.



Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front so that the wire rack supports the rest position for large loads.

⚠ CAUTION

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.

In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.

Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service center or your dealer.

Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.

The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.

The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.

Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

If this appliance has a vapour or steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Vapour or steam function model only)

When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Vapour or steam function model only)

This oven has been designed only for the cooking of household foods.

During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.

Never store flammable materials in the oven.

The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the Vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.

Frozen foods such as pizzas should be cooked on the big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.

Do not pour water into the bottom of the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.

The oven door must be closed during cooking.

Do not line the bottom of the oven with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 5 2021-05-28 오전 7:23:16

Safety instructions

Fruit juices will leave stains, which can become permanent on the enamel surfaces of the oven.

When cooking very moist cakes, use the deep pan.

Do not rest bakeware on the open oven door.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

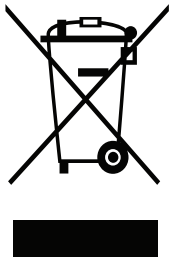
Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.

Do not open the door with unnecessarily strong force.

WARNING: Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

WARNING: Do not leave the door open while oven is cooking.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Auto energy saving function

- If no user input is made for a certain time while the appliance is operating, the appliance stops operation and goes to Standby state.
- Light : During cooking process, you can switch off Oven lamp by pressing 'Oven light' button. For energy saving, the oven lighting is switched off a few minutes after cooking programme has started.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 6 2021-05-28 오전 7:23:16

Installation

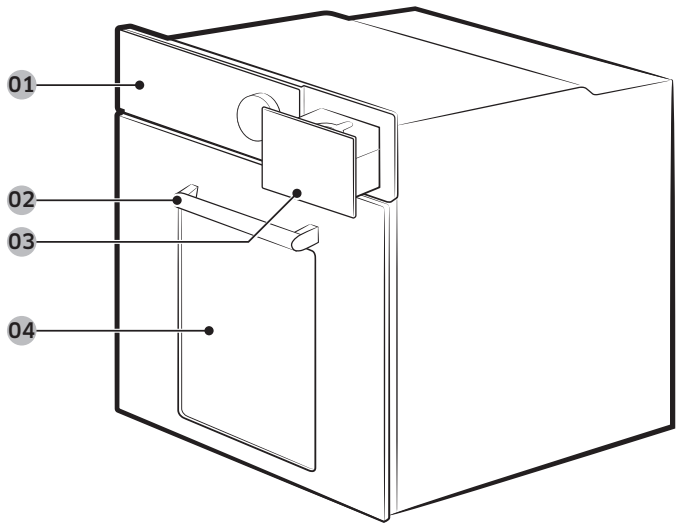
⚠ WARNING

- This oven must be installed by a qualified technician. The installer is responsible for connecting the oven to the main power, while observing the relevant safety regulations of your area.
- This appliance is designed for use up to a maximum altitude of 2,000 metres.

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



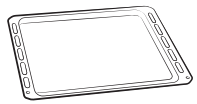
01 Control panel **02** Door handle **03** Water reservoir **04** Door

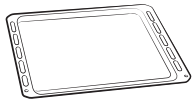
Accessories

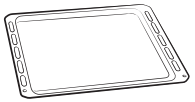
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.


Wire rack

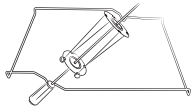

Wire rack insert *

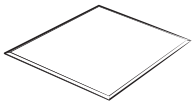

Baking tray *

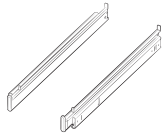

Universal tray *

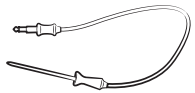

Extra-deep tray *

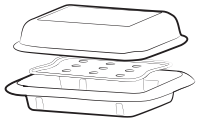

Rotisserie spit *


Rotisserie spit and Shashlik *


Divider


Telescopic rail *


Meat probe *


Steam container *

NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

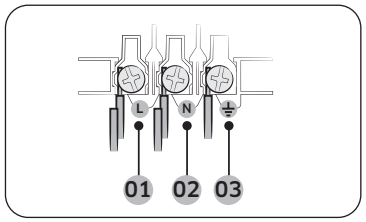
⚠ CAUTION

Remove the child lock before using the Pyrolytic cleaning program to avoid vent blockages that can heat up the door.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 7 2021-05-28 오전 7:23:17

Installation

Power connection



01 BROWN or BLACK
02 BLUE or WHITE
03 YELLOW and GREEN

Plug the oven into an electrical socket. If a plug-type socket is not available due to allowable current limitations, use a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm spacing in-between) in order to meet safety regulations. Use a power cord of sufficient length that supports the specification H05 RR-F or H05 VV-F, min. 1.5-2.5 mm².

Rated current (A)	Minimum cross-sectional area
10 < A ≤ 16	1.5 mm²
16 < A ≤ 25	2.5 mm²

Check the output specifications on the label attached to the oven.
Open the rear cover of the oven using a screwdriver, and remove the screws on the cord clamp. Then, connect the power lines to the relevant connection terminals.
The (⏚)-terminal is designed for earthgrounding. First connect the yellow and green lines (earthgrounding), which must be longer than the others. If you use a plug-type socket, the plug must remain accessible after the oven is installed.
Samsung is not responsible for accidents caused by missing or faulty earthgrounding.

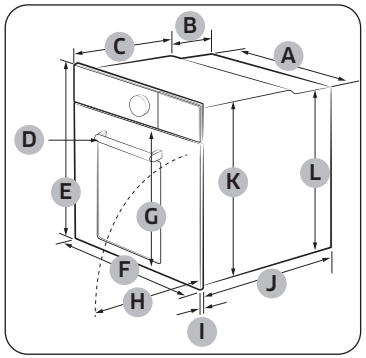
⚠ WARNING

Do not step on or twist the wires during installation, and keep them away from heat-emitting parts of the oven.

Cabinet mount

If installing the oven in a built-in cabinet, the cabinet must have its plastic surfaces and adhesive parts resistant to temperatures in accordance to EN 60335. Samsung is not responsible for damage to furniture from the oven's heat emission.
The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave a gap of about 50 mm between the lower shelf of the cabinet and the supporting wall. If you install the oven under a cooktop, follow the cooktop's installation instructions.

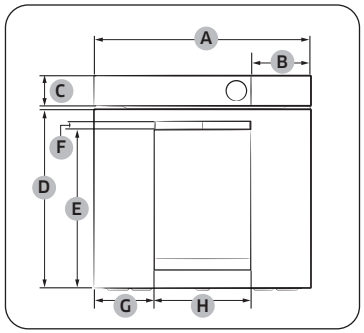
Required dimensions for installation



Oven (mm)

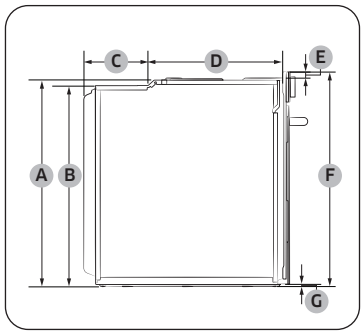
A	560	**G**	Max. 507.5
B	177	**H**	Max. 494
C	372	**I**	21
D	Max. 50	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 8 2021-05-28 오전 7:23:18



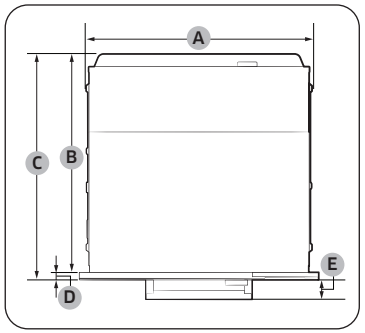
Oven (mm)

A	595	E	439
B	163	F	22
C	85	G	165
D	495.5	H	264



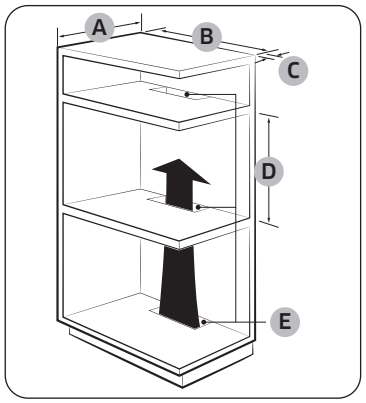
Oven (mm)

A	579	E	17
B	559	F	596
C	177	G	7
D	372		



Oven (mm)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



Built-in cabinet (mm)

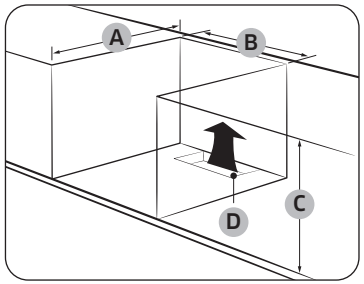
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

NOTE

The built-in cabinet must have vents **(E)** to ventilate heat and circulate the air.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 9 2021-05-28 오전 7:23:19

Installation

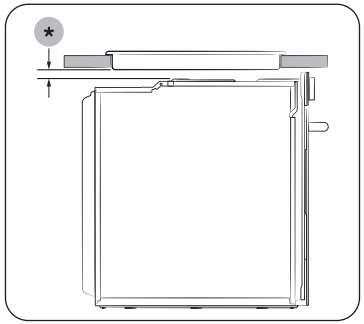


Under-sink cabinet (mm)

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

NOTE

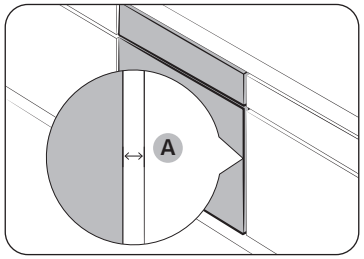
- The built-in cabinet must have vents **(D)** to ventilate heat and circulate the air.
- Minimum height requirement **(C)** is for oven installation alone.



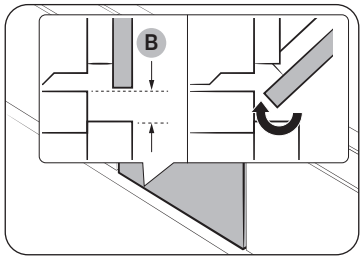
Installing with a hob

To install a hob on top of the oven, check the installation guide of the hob for the installation space requirement **(*)**.

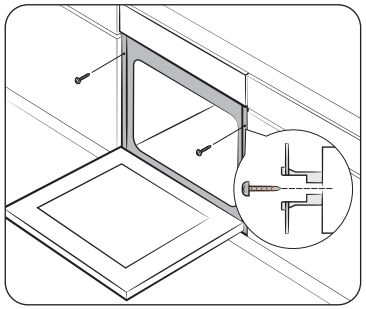
Mounting the oven



Make sure to leave a gap **(A)** of at least 5 mm between the oven and each side of the cabinet.



Secure at least 2 mm of gap **(B)** so that the door opens and closes smoothly.



Fit the oven into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 10 2021-05-28 오전 7:23:19

After installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside the oven. To remove the oven from the cabinet, first disconnect power to the oven and remove 2 screws on both sides of the oven.

⚠ WARNING

The oven requires ventilation for normal operation. Do not block the vents under any circumstance.

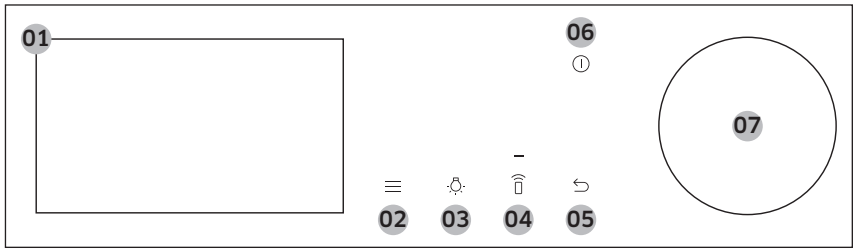
NOTE

The actual appearance of the oven may differ with the model.

Before you start

Control panel

The oven's control panel features a full touch display, dial knob and touch buttons to control the oven. Please read the following information to learn about the oven's control panel.



01 Full Touch Screen	Displays the menu, information, and cooking progress. You can swipe to navigate through the menus and lists. Tap the desired item to select.
02 Options	Tap to see the Options list.
03 Light	Tap to turn the oven light on or off.
04 Smart Control	Tap to turn the Smart Control function on or off. **NOTE** Easy Connection should be set prior to use this function.
05 Back	Tap to move to the previous screen.
06 Power	Tap to turn the screen on or off. **NOTE** Only the **Power** button can stop the operation of the oven when the door is open.
07 Dial Knob	Turn left and right to navigate through the menus and lists. An item will be underlined to show you where you are on the screen. Press to select the underlined item.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 11 2021-05-28 오전 7:23:20

Before you start

NOTE

Tapping on the display while wearing plastic or oven gloves may not operate properly.

Initial settings

When you turn on the oven for the first time, the Welcome screen appears with the Samsung logo. Follow the on-screen instructions to complete the initial settings. You can change the initial settings later by accessing the Settings screen.

1. On the welcome screen, tap **Start setup**.
2. Select the language.
   a. Swipe the screen up and down and then tap the language.
   b. Tap **Next**.
3. Agree with the "**Terms and Conditions**" and "**Privacy Policy**".
4. Connect your appliance to the SmartThings app.
   a. On the Mobile Experience screen, tap **Next**.
   b. Scan the QR code on the screen with your smartphone and follow the onscreen instruction on your phone to complete the connection.
      - If you do not wish to proceed this step, tap **Skip** and connect to the Wi-fi. (See step 5.)
   c. Once you get the message that you are successfully connected, tap **OK** and set the time zone. (see step 6.)
5. Connect to the Wi-Fi network.

NOTE

If you do not wish to proceed this step, tap **Skip** and set the time zone, date, and time. (See step 6-8.)

   a. Tap your Wi-Fi network from the list.
      - If you do not see the list, tap **Scan**.
      - Tap **Add network** if you wish to add your Wi-Fi network manually.
      - If your Wi-Fi network is secured, enter the password using the keyboard, and then tap **Connect**.
   b. Once you are connected to the Wi-Fi network, tap **Next**.

6. Select the time zone.
   a. Swipe the screen up and down and then tap your time zone.
   b. Tap **Next**.
7. Set the date.
   a. Tap the day, month, and year.
   b. Tap **Next**.

NOTE

Skip this step if you have connected your appliance to the SmartThings app or Wi-Fi network.

8. Set the time.
   a. Tap the hour and minute.
   b. Tap **Next**.

NOTE

Skip this step if you have connected your appliance to the SmartThings app or Wi-Fi network.

9. Tap **Done** to complete the setting.
   - Guide for first use screen appears. You can tap **LEARN MORE** to see the guide or tap **LATER** to skip this step.

Setting the screen to stay always on

The screen automatically turns off after a certain time. If you want to set the screen to stay on all the time, follow the below instructions.

1. Touch the ☰ button on the control panel, and then tap **Settings**.
2. On the Settings screen, tap **Display**.
3. On the Display screen, tap **Timeout**.
4. Swipe up to move down the list of options, and then tap **Always on**.

NOTE

- Energy consumption may increase depending on your setting.
- When the timeout setting is set to "**Always on**", the brightness of the LCD automatically changes to level 2 if there is no action for 3 minutes.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 12 2021-05-28 오전 7:23:20

- "**Always on**" setting is available only when the screen saver is set to On.

New oven smell

Before using the oven for the first time, clean inside the oven to remove the new oven smell.

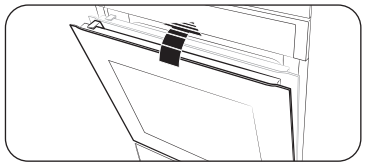
1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Run the oven with Convection 200 °C or Conventional 200 °C for an hour. This will burn any remaining production substances in the oven.
3. When complete, turn off the oven.

Smart safety mechanism

If you open the door while the oven is operating, the oven light turns on and both the fan and the heating elements stop operation. This is to prevent physical injuries such as burns as well as to prevent unnecessary energy loss. When this happens, simply close the door and the oven continues to operate normally because this is not a system failure.

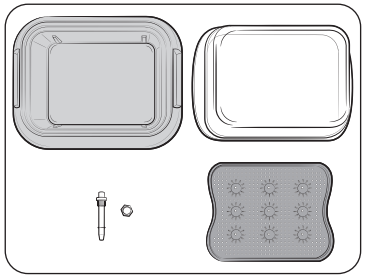
Soft closing door (gentle, safe, and silent)

The Samsung Built-in Oven features a soft closing door that gently, safely, and silently closes.
When closing the door, the specially designed hinges catch the door a few centimetres before the final position. This is the perfect touch for added comfort, allowing the door to be closed silently and gently.
(Availability of this feature depends on the oven model.)

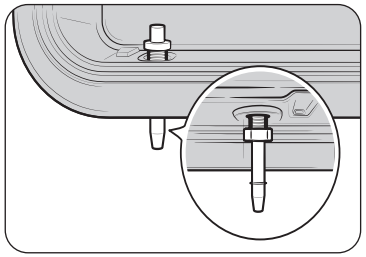


The door starts to be closed softly at about 15 degrees and completely closed within approx. 5 seconds.

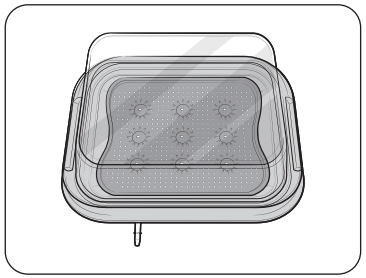
Assembling the steam container (applicable models only)



1. Check and make sure you have all the parts for the steam container.
   - Parts includes glass lid, metal pan, steam tray, and steam nozzle.



2. Insert the steam nozzle to the hole on the right-rear side of the metal pan, and then tighten the provided nut.



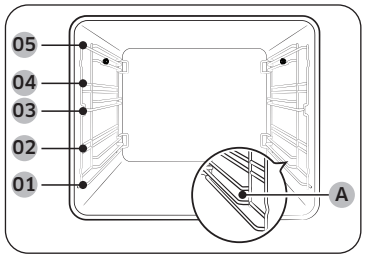
3. Put the steam tray in the metal pan, and then close the glass lid to use it in the oven.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 13 2021-05-28 오전 7:23:20

Before you start

Accessories

For first time use, clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth.



01 Level 1
02 Level 2
03 Level 3
04 Level 4
05 Level 5
(A) Steam container level

- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- **Steam container level (A)** is only for the steam container. Do not put the steam container on any other level, and do not put any other accessories on the **steam container level (A)**.
- Allow at least a 1 cm space from the accessory and the bottom of the oven, and from any other accessory.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may be deformed while they are gaining heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.

Basic use

For better cooking experience, familiarise yourself with how to use each accessory.

Wire rack	The wire rack is designed for grilling and roasting. Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front.
Wire rack insert *	The wire rack insert is used with the tray, and prevents liquid from dropping onto the bottom of the oven.
Baking tray *	The baking tray (depth: 20 mm) is used to bake cakes, cookies, and other pastries. Put the slanted side to the front.
Universal tray *	The universal tray (depth : 30 mm) is used for cooking and roasting. Use the wire-tray insert to prevent liquid from dropping onto the bottom of the oven. Put the slanted side to the front.
Extra-deep tray *	The extra-deep tray (depth: 50 mm) is used for roasting with or without the wire-tray insert. Put the slanted side to the front.
Rotisserie spit *	The rotisserie spit is used for grilling food such as chicken. Use the rotisserie spit only in Single mode at level 4 where the spit adapter is available. Unscrew the spit handle to remove while grilling.
Rotisserie spit and Shashlik *	Put the tray at rack position 1 to collect cooking juices, or on the bottom of the oven for a large serving of meat. It is recommended to use the spit accessories for meat under 1.5 kg. **1.** Insert the spit into the meat. To help insert the spit, screw the spit handle toward the blunt end. **2.** Put parboiled potatoes and vegetables around the meat. **3.** Put the cradle at the middle tray position with the “V” shape to the front. Rest the spit onto the cradle with the pointed end backward and gently push until the tip of the spit enters the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the “V” shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.) **4.** Unscrew the handle before cooking. **5.** After cooking, screw the handle back to help remove the spit from the cradle.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 14 2021-05-28 오전 7:23:21

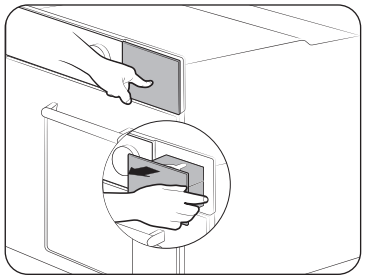
Divider	The divider is designed to separate the oven in two zones. Use the divider with Dual cook mode. Do not use the divider for any other purpose than dividing the cavity into two cooking zones. Do not use the divider as a shelf.
Telescopic rails *	Use the telescopic rail plate to insert the tray as follows: **1.** Stretch the rail plate out from the oven. **2.** Put the tray on the rail plate and slide the rail plate into the oven. **3.** Close the oven door.
Meat probe *	The meat probe measures the internal temperature of the meat to cook. Use only the meat probe that comes with your oven.
Steam container *	The steam container is only for steam assisted modes. Use the steam container on the steam container level only and make sure to insert fully into the cavity so the container touches the rear wall. The steam container has 4 separate parts: Glass lid, metal pan, steam tray, and steam nozzle. The glass lid can be used as baking and gratin dish. **⚠ WARNING** • Always wear oven mittens when handling the steam container and be careful not to drop the steam container. • Sudden temperature changes could cause glass parts to break or shatter.

NOTE

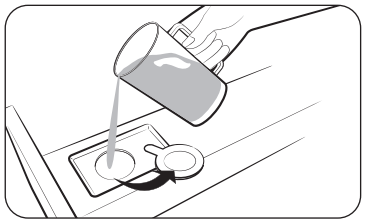
Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Water reservoir

The water reservoir is used for steam functions. Fill it with water in advance of steam cooking.

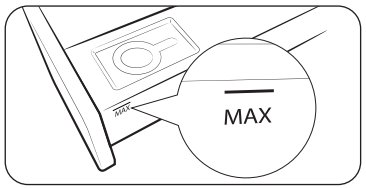


1. Locate the water reservoir in the top-right corner. Push in the reservoir to open and remove.



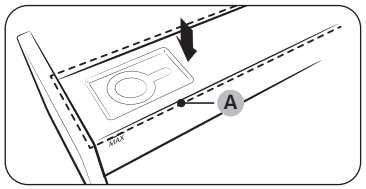
2. Open the reservoir cap, and fill the reservoir with 500 ml of drinkable water.

3. Close the cap, and reinsert the reservoir.



NOTE

Do not exceed the max line.



NOTE

Make sure the upper case **(A)** of the water reservoir is closed before using the oven.

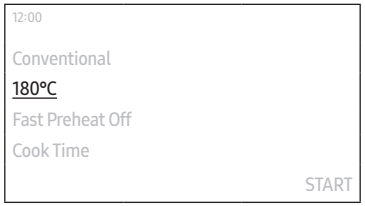
NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 15 2021-05-28 오전 7:23:22

Operations

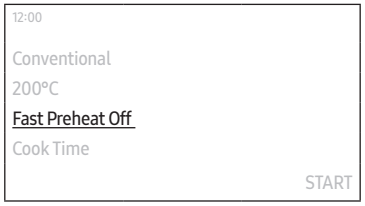
Oven modes



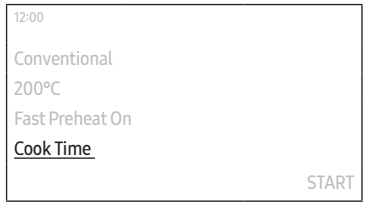
1. On the main screen, tap **Convection** to select the desired cook mode. (For detailed information of each mode, see "Oven mode descriptions".)
   - You can use the meat probe in some modes. To cook using the meat probe, see "Cooking with the meat probe (applicable models only)".



2. Set the desired temperature.
   - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.



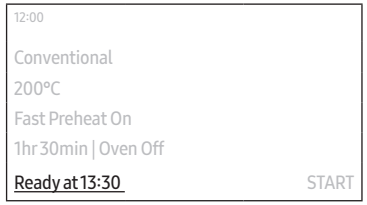
3. Set the Fast Preheat option.
   - The default setting is "Off".



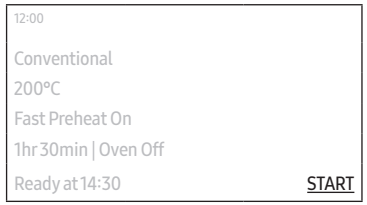
4. Tap **Cook Time** to set the desired cooking time.
   - Maximum cooking time is 23 hours and 59 minutes.
5. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking.
   - You can select **Oven Off**, **Keep Temp.**, or **Keep Warm**.
   - The Large Grill and Eco Grill modes does not support the **Keep Warm** option.

NOTE

If you start cooking without setting the cooking time or set **Keep Temp.** for option, you must stop the oven manually.



6. Tap **Ready at** to set the desired end time.
   - When you set the cooking time, the oven displays the time cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)



7. Tap **START**.
   - If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
   - If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end cooking at the set time.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 16 2021-05-28 오전 7:23:22

NOTE

- You can change the temperature, Fast Preheat option, and cooking time during cooking.
- During cooking, you can tap **OFF** and then **OK** to cancel cooking.
- When cooking is complete, **+5 mins** and **Add to Favourite** appears on the screen.
  - Tap **+5 mins** to extend the cooking for 5 more minutes.
  - Tap **Add to Favourite** to add the frequently used settings to the favourites list. You can easily apply the same settings next time you cook. (See "Favourites" section for further information.)

Oven mode descriptions

Mode		Temperature range (℃)	Default temperature (℃)	Fast Preheat	Meat probe
	Convection	30-275	160	O	O
		The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.			
	Conventional	30-275	180	O	O
		The heat is generated from the top and bottom heating elements. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.			
	Large Grill	100-300	220	X	X
		The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).			
	Eco Grill	100-300	220	X	X
		The small-area grill emits heat. Use this mode for food that requires less heat, such as fish and filled baguettes.			
	Fan Grill	100-275	180	X	X
		Two top heating elements generate heat, which is distributed by the fan. Use this mode for grilling meat or fish.			
	Top Heat + Convection	40-275	180	O	O
		The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).			
	Bottom Heat + Convection	40-275	200	O	O
		The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.			
	Bottom Heat	100-230	150	X	X
		The bottom heating element generates heat. Use this mode at the end of baking or cooking to brown the bottoms of a quiche or pizza.			
	Pro-Roasting	80-200	160	X	O
		Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 °C. Then, the top heating element and the convection fan start operating to sear food such as meat. After searing, the meat will be cooked at low temperatures. Use this mode for beef, poultry, or fish.			

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 17 2021-05-28 오전 7:23:22

Operations

Mode		Temperature range (°C)	Default temperature (°C)	Fast Preheat	Meat probe
ECO	Eco Convection	30-275	160	X	O
		Eco Convection uses the optimized heating system to save energy while cooking. The cooking times slightly increases, but the cooking results remain the same. Note that this mode does not require preheating. **NOTE** Eco Convection mode of heating used to determine the energy efficiency class is in accordance with EN60350-1.			

Steam assisted modes

⚠ CAUTION

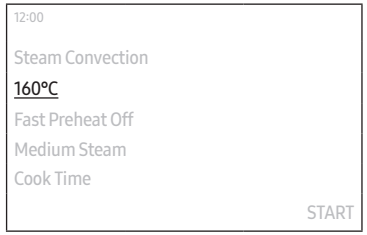
Make sure the water reservoir is filled before using the steam assisted modes.



1. On the main screen, tap **Convection** to select the desired cook mode. (For detailed information of each mode, see "**Steam assisted mode descriptions**".)
   - If you selected **Steam Cook**, go to step 5. (Step 2-4 is not applicable for **Steam Cook**.)
   - You can use the meat probe in some modes. To cook using the meat probe, see "**Cooking with the meat probe (applicable models only)**".

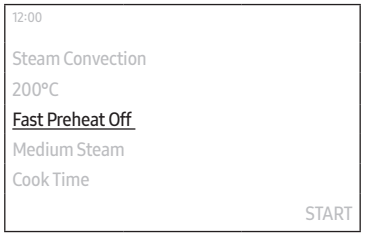
NOTE

Steam Cook is available on applicable models only.

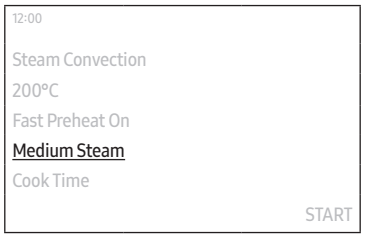


2. Set the desired temperature.
   - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.

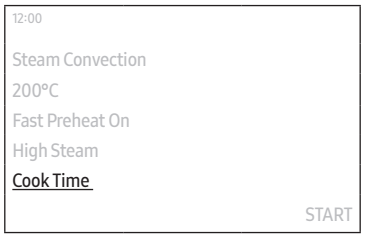
NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 18 2021-05-28 오전 7:23:22



3. Set the Fast Preheat option.
- The default setting is “Off”.



4. Set the steam level.
- The default setting is “Medium”.



5. Tap **Cook Time** to set the desired cooking time.
- Maximum cooking time is 23 hours and 59 minutes.

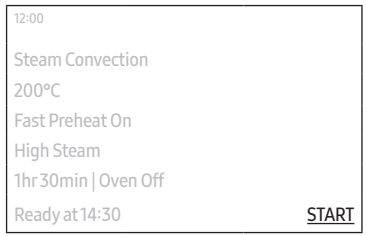
6. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking.
- You can select **Oven Off**, **Keep Temp.**, or **Keep Warm**.

NOTE

If you start cooking without setting the cooking time or set **Keep Temp.** for option, you must stop the oven manually.



7. Tap **Ready at** to set the desired end time.
- When you set the cooking time, the oven displays the time cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)



8. Tap **START**.
- If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
- If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end cooking at the set time.

NOTE

- You can change the temperature, Fast Preheat option, and cooking time during cooking.
- During cooking, you can tap **OFF** and then **OK** to cancel cooking.
- When cooking is complete, **+5 mins** and **Add to Favourite** appears on the screen.
  - Tap **+5 mins** to extend the cooking for 5 more minutes.
  - Tap **Add to Favourite** to add the frequently used settings to the favourites list. You can easily apply the same settings next time you cook. (See “Favourites” section for further information.)

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 19 2021-05-28 오전 7:23:23

Operations

Steam assisted mode descriptions

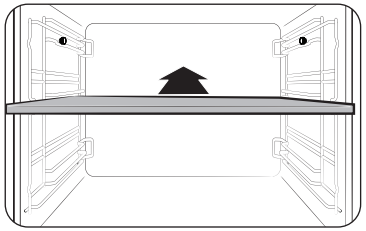
Mode		Temperature range (°C)	Default temperature (°C)	Fast Preheat	Meat probe
	Steam Cook *	-	-	X	X
		The hot steam from the steam generator is injected through the steam nozzle into the oven to cook food. This mode is suitable for cooking vegetables, fish, eggs, fruits, and rice.			
	Steam Convection	120-275	160	O	O
		The heat generated by the convection heater and fans is continuously supported by hot steam. The intensity of the steam can be adjusted to Low, Medium, or High. This mode is suitable for baking puff pastries, yeast cake, bread, and pizza and roasting meat and fish.			
	Steam Top Heat + Convection	120-275	180	O	O
		The heat generated by the top heater and the convection heater is shared evenly in the oven by the fan, and the hot steam supports the heating elements. This mode is suitable for roasting crusty dishes like meat, poultry, or fish.			
	Steam Bottom Heat + Convection	120-275	200	O	O
		The heat generated by the bottom heating element and the convection heater is shared evenly in the oven by the fan, and the hot steam supports the heating elements. This mode is suitable for crispy baking foods like pizza or apple pie.			

NOTE

- Availability of the modes with an asterisk (*) depends on the oven model.
- Always fill the water reservoir with fresh water when cooking with these modes.

Dual cook modes

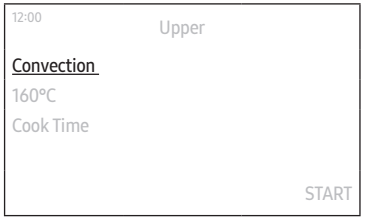
You can use the provided divider to separate the cooking chamber in the upper and lower zones. This allows users to enable two different cooking modes simultaneously, or to simply choose one zone to cook with.



1. Insert the divider in level 3 to separate the cooking chamber in two zones.
   - When the divider is inserted, the oven senses the divider and the main screen changes automatically.

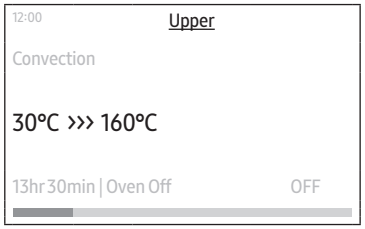


2. Select the desired cooking zone.



3. Set the desired cooking settings and start cooking.
   - For instructions, see "**Oven modes**" or "**Steam assisted modes**".
   - For available modes and options, refer to "**Available modes in each zone**".

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 20 2021-05-28 오전 7:23:23



NOTE

- Once you started cooking in the either zone, you can tap the zone indicator on the top-middle of the screen and repeat step 2 to 3 to cook in the other zone.
- There may be some restrictions on modes or temperature range that you can select when you try to cook in the both zones simultaneously.

Available modes in each zone

Zone	Available mode	Temperature range (℃)	Default temperature (℃)	Fast Preheat	Meat probe
Upper	Convection	40-250	160	X	X
	Large Grill	40-250	220	X	X
	Top Heat + Convection	40-250	180	X	X
Lower	Convection	40-250	160	X	X
	Bottom Heat + Convection	40-250	200	X	X
	Bottom Heat	40-250	150	X	X
	Steam Cook *	-	-	X	X
	Steam Convection	120-250	160	X	X
	Steam Bottom Heat + Convection	120-250	200	X	X

NOTE

- Refer to "**Oven mode descriptions**" or "**Steam assisted mode descriptions**" for description of each mode.
- Availability of the modes with an asterisk (*) depends on the oven model.

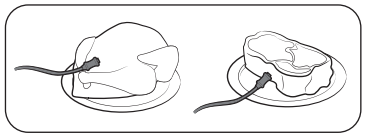
NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 21 2021-05-28 오전 7:23:23

Operations

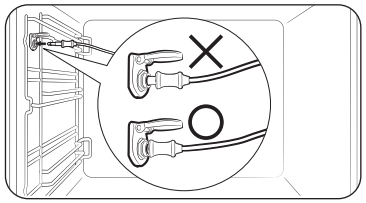
Cooking with the meat probe (applicable models only)

The meat probe measures the internal temperature of meat while it's cooking. When the temperature reaches the target temperature, the oven stops and finishes cooking.

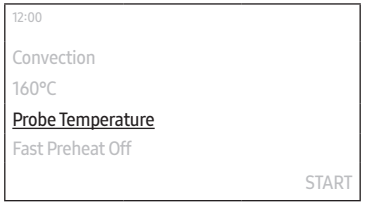
- Use only the meat probe that comes with your oven.
- You cannot set the cooking time if the meat probe is plugged in.



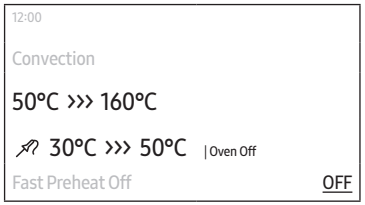
1. Insert the tip of the meat probe into the center of the meat to cook. Make sure the rubber handle is not inserted.



2. Plug the probe connector into the socket on the left wall. If the probe is connected properly, you will see a message of "**Meat probe inserted.**".
   - If the meat probe is inserted, **Probe Temperature** will appear instead of **Cook Time**.



3. Tap **Probe Temperature** to set the target temperature of your meat.



4. Set the desired cooking settings.
   - Refer to "**Oven mode descriptions**" or "**Steam assisted mode descriptions**" for the modes you can use the meat probe.
   - Refer to steps 1-3 of "**Oven modes**" or steps 1-4 of the "**Steam assisted modes**".
5. Tap **START**.
   - The oven completes cooking with a melody when the internal temperature of the meat reaches the set temperature.

⚠ WARNING

- To prevent damage, do not use the meat probe with the spit accessory.
- When cooking is complete, the meat probe becomes very hot. To prevent burns, use oven gloves to take out the food.

NOTE

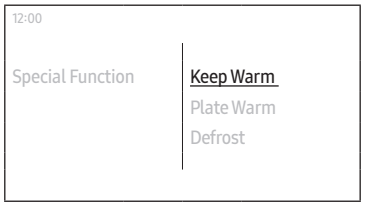
Not all modes support using the meat probe. If you use the meat probe with inapplicable modes, you will see a message of "**The selected mode does not support the use of the meat probe.**". When this happens, remove the meat probe instantly.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 22 2021-05-28 오전 7:23:24

Special Function

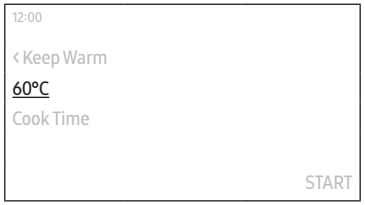


1. On the main screen, tap **Convection** and then **Special Function**.



2. Select the desired function.

- For detailed information of each function, see "**Special Function description**".



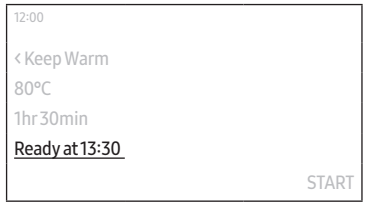
3. Set the desired temperature.

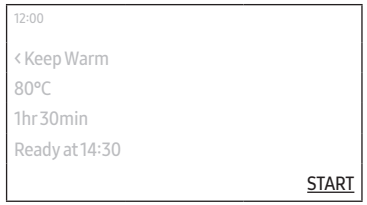
- The default temperature and the temperature differ depending on the cook mode.



4. Tap **Cook Time** to set the desired cooking time or tap **Probe Temperature** to set the target temperature of your meat.

- **Probe Temperature** is only applicable for **Slow Cook**.
- Maximum cooking time is 23 hours and 59 minutes.





5. Tap **Ready at** to set the desired end time.

- When you set the cooking time, the oven displays the time cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)
- This step is not applicable for **Slow Cook**.

6. Tap **START**.

- If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
- If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end cooking at the set time.
- If you selected **Slow Cook**, the oven completes cooking with a melody when the internal temperature of the meat reaches the set temperature.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 23 2021-05-28 오전 7:23:24

Operations

Special Function description

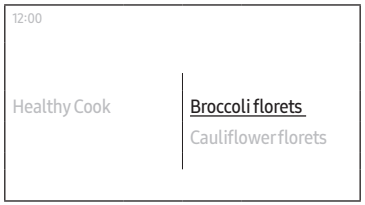
Mode	Temperature range (℃)	Default temperature (℃)	Descriptions
Keep Warm	40-100	60	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
Plate Warm	30-80	50	Use this for warming dishes or ovenware.
Defrost	30-60	30	This mode uses for defrosting frozen products, baking goods, fruit, cake, cream and chocolate. The defrosting time is depending on the type, size and quantity of the food.
Prove Dough	30-50	35	This mode uses for proving the dough and making the homemade yogurt.
Pizza Cook	160-250	200	This mode is suitable the pizza and the cooking temperature and time will depend on the pizza size and the thickness of pizza dough.
Slow Cook	70-120	80	This mode uses low temperature for the tender texture. This is suitable for roasting beef, pork, veal or lamb when you want to a tender texture. We recommend searing the meat all over at high temperature on the hob before roasting.
Drying	40-90	60	This mode uses for drying the fruit, vegetable and herb. The drying time is depending on the type and thickness and quantity of the food.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 24 2021-05-28 오전 7:23:24

Healthy Cook (applicable models only)

The oven offers 20 healthy cook programs. The cook settings will be adjusted automatically according to the selected programme.



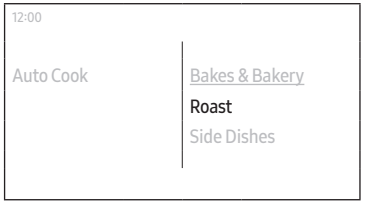


1. On the main screen, tap **Convection** and then **Healthy Cook**.
2. Select the desired programme.
   - For detailed information of each programme, see "**Healthy Cook**" in "**Cooking Smart**" section on page **47**.)
3. Read the tip, and then tap **Next**.
4. Pour the water in the water reservoir as instructed on the screen, and then tap **Next**.
5. Prepare food and accessories as instructed on the screen, and then tap **Next**.
   - If you want to start cooking at a certain time, tap **Delay Start** to set the desired time.
6. Tap **START**.

Auto Cook

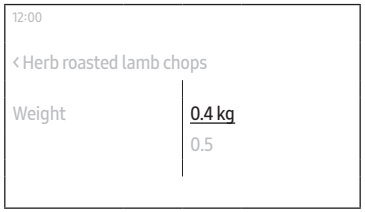
The oven offers 50 or 70 (for Steam cook model) Auto Cook programmes. Take advantage of this feature to save your time or shorten your learning curve. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected programme.





1. On the main screen, tap **Convection** and then **Auto Cook**.
2. Select the category, and then the subcategory.
   - Some categories may not have a subcategory.
3. Select the desired programme.
   - For detailed information of each programme, see "**Auto Cook programmes**" in "**Cooking Smart**" section on page **40**.)
4. Read the tip, and then tap **Next**.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 25 2021-05-28 오전 7:23:24



5. Select the weight.
   - This step may not apply to some programs.
   - Available weight differs depending on the selected programme.
6. Pour the water in the water reservoir as instructed on the screen, and then tap **Next**.
   - This step may not apply to some programs.
7. Prepare food and accessories as instructed on the screen, and then tap **Next**.
   - If you want to start cooking at a certain time, tap **Delay Start** to set the desired time.
8. Tap **START**.

Favourites

You can add up to 10 frequently used cook settings to the Favourites list to easily apply them in the future.

Adding the new cook settings to the Favourites

1. Touch the ☰ button on the control panel, and then tap **Favourites**.
2. On the Favourites screen, tap **+**.
3. Set the cook settings.
   - Items appear on the list may change upon what you select. (Cook mode, cooking zone, temperature, Probe Temperature, Fast Preheat, Cook Time, etc.)
4. Tap **Done**.
5. Enter the name using the keyboard, and then tap **OK**.

NOTE

Alternatively, you can simply tap **Add to Favourite** that appears when the oven completes cooking.

Editing the favourite cook settings

1. Touch the ☰ button on the control panel, and then tap **Favourites**.
2. On the Favourites screen, tap the favourite cook setting you want to edit.
3. Tap **Edit**.
4. Change the cook settings.
   - Items appear on the list may change upon what you select. (Cook mode, temperature, Cook Time, etc.)
5. Tap **Done**.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 26 2021-05-28 오전 7:23:24

Renaming the favourite cook settings

1. Touch the ☰ button on the control panel, and then tap **Favourites**.
2. On the Favourites screen, tap ✎.
3. Tap **Rename** on the right side of the favourite cook setting you want to rename.
4. Enter the name using the keyboard, and then tap **OK**.
5. Tap **Done**.

Deleting the favourite cook settings

1. Touch the ☰ button on the control panel, and then tap **Favourites**.
2. On the Favourites screen, tap 🗑.
3. Tap **Delete** on the right side of the favourite cook setting you want to delete.
4. Tap **Done**.

Using the favourite cook settings

1. Touch the ☰ button on the control panel, and then tap **Favourites**.
2. Tap the favourite cook setting you want to use.
3. Tap **START**.

Timer

Adding the new Timer

1. Touch the ☰ button on the control panel, and then tap **Timer**.
2. On the Timer screen, tap +.

NOTE

If you are adding a timer for the first time, disregard this step.

3. Set the time.

Editing the existing Timer

1. Touch the ☰ button on the control panel, and then tap **Timer**.
2. On the Timer screen, tap the Timer you want to edit.
3. Change the time.

Renaming the Timer

1. Touch the ☰ button on the control panel, and then tap **Timer**.
2. On the Timer screen, tap ✎.
3. Tap **Rename** on the right side of the Timer you want to rename.
4. Enter the name using the keyboard, and then tap **OK**.
5. Tap **Done**.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 27 2021-05-28 오전 7:23:24

Operations

Deleting the Timer

1. Touch the ☰ button on the control panel, and then tap **Timer**.
2. On the Timer screen, tap 🗑.
3. Tap **Delete** on the right side of the Timer you want to delete.
4. Tap **Done**.

Using the Timer

1. Touch the ☰ button on the control panel, and then tap **Timer**.
2. Tap **START** on the right side of the Timer you want to use.

NOTE

When the time has elapsed to a set point, a message of "Time is up." appears with a melody. Tap **OK** to dismiss the message.

Cleaning

Pyrolytic

Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.

1. Touch the ☰ button on the control panel, and then tap **Cleaning**.
2. Tap **Pyrolytic**.
3. Select the time and then tap **Next**.
4. Follow the instruction on the screen, and then tap **Next**.
5. Read the message on the screen, and then tap **START**.
6. Wait until the oven cools down, and then wipe the door along its edges using a wet cloth.

⚠ CAUTION

- Do not touch the oven because the oven becomes very hot during the cycle.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- After the cycle is complete, do not power off while the cooling fan is operating to cool the oven down.

NOTE

- Once the cycle starts, the oven becomes hot inside. Then, the door will be locked for safety. When the cycle is complete, and the oven cools down, the door will be unlocked.
- Make sure you empty the oven before cleaning. Accessories can be deformed due to high temperatures inside the oven.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 28 2021-05-28 오전 7:23:25

Steam Clean

This is useful for cleaning light soiling with steam.
This automatic function saves you time by removing the need for regular manual cleaning.

1. Touch the ☰ button on the control panel, and then tap **Cleaning**.
2. Tap **Steam Clean**.
3. Follow the instruction on the screen, and then tap **Next**.
4. Tap **START**.

⚠ WARNING

Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause burns.

NOTE

- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soil manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- While the oven is hot inside, auto cleaning is not activated. Wait until the oven cools down and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.

Descale

Clean inside the steam generator to prevent affecting the food quality and taste.

NOTE

- The oven counts the time of steam assisted modes and notifies you to run the Descale function when required. You can still use the steam assisted modes for the next two hours without running the Descale function. However, you cannot use the steam assisted modes after two hours unless you run and complete the Descale function.
- When you get the notification message, tap **Start now** to run the Descale function or tap **Later** to postpone it.

1. Touch the ☰ button on the control panel, and then tap **Cleaning**.
2. Tap **Descale** and then **Next**.
3. Follow the instruction on the screen, and then tap **Start**.
   - If you get a notification message that you have insufficient water, add more water in the water reservoir and then tap **OK**.
4. When descaling is complete, the oven drains water automatically.
5. Once draining is complete, empty the water reservoir.
6. Refill the water reservoir with 500 ml of drinkable water as instructed on the screen, and then tap **OK** to start rinsing.
7. When rinsing is complete, empty the water reservoir.
   - After emptying the reservoir, clean it before putting it back to the oven.

⚠ WARNING

- Wear oven gloves when you handle the water reservoir.
- Use only descaling agents that are specific to steam ovens or coffee machines.

⚠ CAUTION

- Do not cancel descaling in the process. Otherwise, you must restart the descaling cycle and complete within the next three hours in order to enable steam assisted modes.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- For the mixture ratio of water and the descaling agent, follow the agent manufacturer's instruction as it precedes.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 29 2021-05-28 오전 7:23:25

Operations

Drain

After using the steam assisted modes, you must drain the remaining water to prevent affecting other cooking modes. Also, if you want to drain again for cleaning purposes, use this function.

1. Touch the ☰ button on the control panel, and then tap **Cleaning**.
2. Tap **Drain** and then **Start**.
3. Follow the instruction on the screen, and then tap **OK**.
   - The oven drains water from the steam generator to the water reservoir.
4. When draining is complete, empty the water reservoir.
   - After emptying the reservoir, clean it before putting it back to the oven.

⚠ WARNING

- Wear oven gloves when you handle the water reservoir.
- Do not remove the water reservoir while draining.

NOTE

Once the oven starts draining, please wait until the draining cycle is complete.

Settings

Touch the ☰ button on the control panel, and then tap **Settings** to change various settings for your oven. Please refer to the following table for detailed descriptions.

Menu	Submenu	Description
Connections	Wi-Fi	You can turn the Wi-Fi on or off and connect to a Wi-Fi network.
	Easy Connection	You can connect the oven to the SmartThings server via a Wi-Fi connection. When the oven is connected, you can use the SmartThings app to check the status of the oven and/or control it from a mobile device.
	Remote management	Tap **Activate** to allow the Call Centre to access your oven remotely to check internal information.
Display	Brightness	You can change the brightness of the display screen.
	Screen saver	You can turn the screen saver on or off. **NOTE** The Screen saver is a function that displays the date and time on your touch screen if there is no input for a certain time in standby status.
	Clock theme	You can select the clock theme.
	Timeout	You can set the length of time before the screen saver turns on. **NOTE** • Energy consumption may increase depending on your setting. • When the timeout setting is set to "**Always on**", the brightness of the LCD automatically changes to level 2 if there is no action for 3 minutes.
Date & time	Automatic date and time	You can turn on or turn off to update time from the Internet. You must be connected to the Wi-Fi network.
	Select time zone	You can select the time zone. (You must disable Automatic date and time.)
	Set date	You can manually set a date. (You must disable Automatic date and time.)
	Set time	You can manually set time. (You must disable Automatic date and time.)
	Select time format	You can select the time format from 12-hour or 24-hour format.
Language		You can select a language.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 30 2021-05-28 오전 7:23:25

Menu	Submenu	Description
Volume		You can adjust the volume of the oven.
Water hardness		You can adjust the water hardness of the water you use for steam assisted modes. • Soft: Up to 120 ppm • Medium: 120-240 ppm • Medium-Hard: 240-350 ppm • Hard: Over 350 ppm
Help	Troubleshooting	You can check the troubleshooting.
	Guide for first use	You can check the simple instructions on basic use of the oven.
About device	Model name	You can check the model name of our oven.
	SW version	You can check the current version of the firmware. When you have new software available, **SW update** button will appear on this menu.
	Legal information	You can check the legal information.
Demo mode		You can turn the Demo mode on or off.

Lock

You can lock the control panel to prevent any unintended operation.

- To activate the Lock function, touch the ☰ button on the control panel, and then tap **Lock**.
- To deactivate the Lock function, touch and hold the ☰ button until you see the "**Control is unlocked.**" message.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 31 2021-05-28 오전 7:23:25

Cooking Smart

Manual cooking

⚠ WARNING on acrylamide

Acrylamide produced while baking starch-contained food such as potato chips, French fries, and bread may cause health problems. It is recommended to cook these foods at low temperatures and avoid overcooking, heavy crisping, or burning.

⚠ CAUTION

Foods that can easily spoil (such as milk, eggs, fish, meat, or poultry) should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Easting spoiled food can result in sickness from food poisoning.

NOTE

- Pre-heating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.
- When using Eco Grill, put food in the centre of the accessory tray.

Accessory tips

Your oven comes with a different number or kind of accessories. You may find that some accessories are missing from the table below. However, even if you are not provided with the exact accessories specified in this cooking guide, you can follow along with what you already have, and achieve the same results.

- The Baking tray and the Universal tray are interchangeable.
- When cooking oily foods, it is recommended to put a tray under the Wire rack to collect oil residue. If you are provided with the Wire rack insert, you can use it together with the tray.
- If you are provided with the Universal tray or Extra deep tray, or both, it is better to use whichever is deeper for cooking oily foods.

Baking

We recommend to preheat the oven for best results.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	2		160-170	35-40
Marble cake	Wire rack, Gugelhopf tin	3		175-185	50-60
Tart	Wire rack, Ø 20 cm tart tin	3		190-200	50-60
Yeast cake on tray with fruits and crumbles	Universal tray	2		160-180	40-50
Fruit crumble	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		170-180	25-30
Scones	Universal tray	3		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		190-200	25-30
Meringues	Universal tray	3		80-100	100-150
Soufflé	Wire rack, soufflé cups	3		170-180	20-25
Apple yeast tray cake	Universal tray	3		150-170	60-70
Homemade pizza, 1-1.2 kg	Universal tray	2		190-210	10-15
Frozen puff pastry, filled	Universal tray	2		180-200	20-25
Quiche	Wire rack, 22-24 cm oven dish	2		180-190	25-35

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 32 2021-05-28 오전 7:23:26

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	2		160-170	65-75
Chilled pizza	Universal tray	3		180-200	5-10

Roasting

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Meat (Beef/Pork/Lamb)					
Sirloin of beef, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	50-70
Boned loin of veal, 1.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	90-120
Pork roast, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	50-60
Joint of pork, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	100-120
Leg of lamb on the bone, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		170-180	100-120
Poultry (Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, whole, 1.2 kg *	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	60-80 *
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	20-30
Small turkey, whole, 5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	120-150
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Universal tray	3		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 Kg	Universal tray	3		190-200	40-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	20-30
Roast fish	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	30-40

* Turn over after ⅔ of cooking time.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 33 2021-05-28 오전 7:23:26

Cooking Smart

Grilling

We recommend preheat the oven using Large Grill mode. Turn over after half of time.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Bread					
Toast	Wire rack	5		270-300	2-4
Cheese toast	Universal tray	4		200	4-8
Beef					
Steak *	Wire rack + Universal tray	4 1		240-250	15-20
Burgers *	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	13-18
Pork					
Pork chops	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	15-20
Sausages	Wire rack + Universal tray	4 1		260-270	10-15
Poultry					
Chicken, breast	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	30-35
Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	25-30

* Turnover after ⅔ of the cooking time.

Frozen ready-meal

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen pizza, 0.4-0.6 kg	Wire rack	3		200-220	15-25
Frozen lasagne	Wire rack	3		180-200	45-50
Frozen oven chips	Universal tray	3		220-225	20-25
Frozen croquettes	Universal tray	3		220-230	25-30
Frozen oven camembert	Wire rack	3		190-200	10-15
Frozen baguettes with topping	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	10-15
Frozen fish fingers	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	15-25
Frozen fish burger	Wire rack	3		180-200	20-35

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 34 2021-05-28 오전 7:23:27

Steam assisted mode

With steam enabled, the oven generates steam and evenly distributes inside the cooking compartment, covering the whole area every racks and corners. This helps to brown the food, giving a crispy to top and soft, juicy inside.
Fill the reservoir with drinkable water up to max line, and select a steam level that best suits your recipe.

Steam Convection

We recommend preheat the oven with steam mode for baking.

Food	Accessory	Level	Steam level	Temp. (°C)	Time (min.)
Chilled bread rolls	Universal tray	3	Low	180-190	10-20
Chilled croissants	Universal tray	3	Low	180-190	10-20
White bread loaf	Wire rack, 24 cm loaf cake tin	2	Med	180-190	30-40
Mixed grain bread loaf	Wire rack, 24 cm loaf cake tin	2	Med	180-190	30-40
Puff pastry	Universal tray	3	Low	180-190	15-20
Vanilla flan caramel	Wire rack	3	High	120-130	20-30
Cheese cake	Wire rack	3	Med	150-160	55-65
Baguette *	Universal tray	3	High	180-200	25-35
Frozen self-rising pizza	Universal tray	3	Med	190-210	15-25

* Baguette is needed the steam only in the beginning of baking. We recommend to use the **Steam Convection** mode for 10 min and use the **Convection** mode with same temperature during remained baking time.

Steam Top Heat + Convection

We recommend to adjust the cooking mode after half of the cooking time, in order to remove steam for crispy texture. We recommend to use the **Top Heat + Convection** mode or **Convection** mode and keep the temperature.

Food	Accessory	Level	Steam level	Temp. (°C)	Time (min.)
Pork roast with crackling, 1.2 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	Med	170-180	90-120
Chicken, whole, 1.2 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	Med	190-200	55-65
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	4 1	Low	210-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	4 1	Low	170-180	15-25
Duck, whole, 2.5 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	Med	170-180	100-120
Small turkey, whole, 4.0 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	Med	180-200	120-150
Whole fish, 0.5 kg *	Wire rack + Universal tray	4 1	Med	170-190	20-30
Fish fillets *	Wire rack + Universal tray	4 1	Low	190-200	15-25

* We recommend to use the **Steam Top Heat + Convection** mode during cooking time for moist texture.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 35 2021-05-28 오전 7:23:27

Cooking Smart

Steam Bottom Heat + Convection

We recommend to preheat the oven with steam mode for crispy baking.

Food	Accessory	Level	Steam level	Temp. (°C)	Time (min.)
Homemade pizza	Universal tray	2	Med	190-200	15-20
Self-rising pizza	Universal tray	2	Med	190-210	15-20
Quiche	Wire rack	2	Low	180-190	25-35
Bread rolls	Universal tray	2	Low	180-190	15-25
Foccacia	Wire rack	2	Low	200-210	15-25

Steam Cook (applicable models only)

This **Steam Cook** mode allows you to use of a wide range of recipes.
Be sure to use steam container for steam cook and fill the reservoir with drinkable water up to max line.

Food	Accessory	Level	Time (min.)
Broccoli florets	Steam container	A	10-15
Sliced vegetables (Courgette, carrot, bell pepper)	Steam container	A	10-20
Green asparagus	Steam container	A	15-20
White asparagus	Steam container	A	15-20
Green beans	Steam container	A	15-20
Brussel sprouts	Steam container	A	15-20
Peeled potato halves	Steam container	A	25-35
Fish fillet	Steam container	A	15-25
Mussels	Steam container	A	10-20
Prawns	Steam container	A	10-20
Chicken breast	Steam container	A	20-30
Boiled eggs	Steam container	A	13-18

NOTE

Level A refers to an exclusive rack for the steam container. See the **Accessories** section on page **14** for exact location of the level A.

Pro-Roasting

This mode includes an automatic heating-up cycle up to 220 °C. The top heater and the convection fan are operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection. This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts and poultry.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Roast beef	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Pork roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	4-5
Lamb roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	2-3

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 36 2021-05-28 오전 7:23:27

Dual cook

Before using dual cook function insert the divider into the oven. We recommend preheat the oven for best results.

The following table presents 5 dual cook guides we recommend for cooking, roasting and baking. Using dual cook function, you will be able to cook your main dish & side dish or main dish & dessert simultaneously.

- Using dual cook function, preheating time can be extended.

No.	Zone	Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
1	Upper	Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	4		160-170	40-45
	Lower	Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		190-210	13-18
2	Upper	Roast vegetables, 0.4-0.8 kg	Universal tray	4		220-230	13-18
	Lower	Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	1		165-175	70-80
3	Upper	Pita bread	Universal tray	4		230-240	13-18
	Lower	Potato gratin, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24 cm oven dish	1		180-190	45-50
4	Upper	Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 4		230-250	30-35
	Lower	Lasagne, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24 cm oven dish	1		190-200	30-35
5	Upper	Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	4 4		210-230	15-20
	Lower	Apple puff pastry	Universal tray	1		170-180	25-30

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 37 2021-05-28 오전 7:23:28

Cooking Smart

You can also use upper or lower zone only to save power. The cooking time can be extended when you use separated zone. We recommend preheat the oven for best results.

Upper

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Potato gratin	Wire rack, 22-24 cm oven dish	4		160-170	40-50
Scones	Universal tray	4		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	4		180-190	25-35
Chicken, drumstick *	Wire rack + Universal tray	4 4		230-250	30-35

* Do not preheat the oven.

Lower

Food	Accessory	Level	Type of heating	Steam level	Temp. (°C)	Time (min.)
Dutch loaf cake	Wire rack, 24 cm loaf cake tin	1		-	170-180	50-60
Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	1		-	160-170	70-80
Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		-	190-210	15-20
Croissants	Universal tray	1		Low	180-190	15-20
Cheese cake	Wire rack	1		Med	150-160	60-70
Bread rolls	Universal tray	1		Low	180-190	15-25
Broccoli florets *	Steam container	A		-	-	10-15
Peeled potato halves *	Steam container	A		-	-	25-35
Fish fillet *	Steam container	A		-	-	15-25
Boiled eggs *	Steam container	A		-	-	13-18

NOTE

- Level A refers to an exclusive rack for the steam container. See the **Accessories** section on page **14** for exact location of the level A.
- Availability of the cook modes depends on the oven model.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 38 2021-05-28 오전 7:23:28

Eco Convection

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The times of this category are suggested to not be preheated before cooking for saving more energy.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Wire rack, 24 cm oven dish	2	160-180	60-80
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Universal tray	2	190-200	70-80
Sausages, 0.3-0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	160-180	20-30
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	180-200	25-35
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	190-210	25-35
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-40
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-45
Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	180-200	65-75
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Universal tray	3	200-220	25-35

Meat probe

Type of food		Core temperature (°C)
Beef/Lamb	Rare	45-50
	Medium	55-60
	Well done	65-70
Pork		80-85
Poultry		85-90

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 39 2021-05-28 오전 7:23:28

Cooking Smart

Auto Cook programmes

⚠ CAUTION

Foods that can easily spoil (such as milk, eggs, fish, meat, or poultry) should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Single cook

The following table presents 50 auto programmes for cooking, roasting and baking.
It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations.
Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

1. Bakes & Bakery

The Auto Cook programmes include preheating during baking and display the preheating progress. Start programme, after preheating beep sounds, insert food.
Always use oven gloves while taking out food.
We recommend the 22-24 cm ovenproof dish which can resist the heat (up to 300 °C) and made from glass or glass ceramic.

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Bakes			
Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	3
	Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Vegetable gratin	0.8-1.2	Wire rack	3
	Prepare fresh vegetable gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Pasta bake	1.2-1.5	Wire rack	3
	Prepare pasta gratin using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	3
	Prepare homemade lasagna using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Ratatouille	1.2-1.5	Wire rack	3
	Put ingredients for Ratatouille in casserole dish with lid. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack. Bake covered. Stir before serving.		
Pies & Pastry			
Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	2
	Prepare apple pie using a 20-24 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Croissants *	0.3-0.4	Universal tray	3
	Prepare croissants (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 40 2021-05-28 오전 7:23:28

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Apple puff pastry *	0.3-0.4	Universal tray	3
	Put apple puff pastries on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
Fruit flan base	0.4-0.5	Wire rack	3
	Put the dough into a black metal buttered baking dish for cake base. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	2
	Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 22-24 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		
Madeleines	0.2-0.4	Wire rack	3
	Put dough into black metal madeleine moulds. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		
Bread			
White bread loaf *	0.6-0.7	Wire rack	2
	Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25-30 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
Mixed grain bread loaf *	0.8-0.9	Wire rack	2
	Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25-30 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
Baguettes *	0.6-0.7	Universal tray	3
	Prepare dough as 2 pieces and put on the universal tray.		

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Walnut bread *	1.0-1.1	Universal tray	3
	Prepare dough as 4 pieces and distribute on the universal tray.		
Bread roll *	0.3-0.5	Universal tray	3
	Prepare rolls (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep, put tray into the oven.		
Cakes & Desserts			
Fruit crumbles	0.8-1.2	Wire rack	3
	Put fresh fruits (raspberries, blackberries, apple slices, or pear slices) into oven dish 22-24 cm. Distribute crumbles on top. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Scones	0.5-0.6	Universal tray	3
	Put scones (5-6 cm diameter) on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
Sponge cake	0.5-0.6	Wire rack	3
	Prepare cake batter and put into a black metal round baking tin with 25-26 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Marble cake	0.7-0.8	Wire rack	2
	Prepare cake batter and put into a metal round gugelhupf or bundt tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 41 2021-05-28 오전 7:23:28

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Dutch loaf cake	0.7-0.8	Wire rack	2
	Prepare cake batter and put into a black metal rectangular baking dish (length 25-26 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Cheesecake *	0.8-0.9	Wire rack	2
	Prepare dough and put into a black metal round baking tin (20-24 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Brownies	0.7-0.8	Wire rack	3
	Prepare cake batter using a 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		

* Fill the reservoir with drinkable water up to max line for steam assisted cooking.

2. Roast

We recommend fresh chilled meat, poultry and fish for better taste. We recommend thawing frozen ingredients thoroughly if you use the them. The auto programmes don't include the preheating and turning over. But you can turn over after half time for better results if you want.

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Meat			
Roast sirloin of beef **	0.8-2.0	Wire rack	2
		Universal tray	1
	Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire-rack with fat-side up.		
Slow cooked roast beef **	0.8-2.0	Wire rack	2
		Universal tray	1
	Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire-rack with fat-side up.		
Herb roasted lamb chops	0.4-0.8	Wire rack	4
		Universal tray	1
	Marinate the lamb chops with herbs and spices and put them on wire rack.		
Leg of lamb on the bone **	0.8-2.0	Wire rack	3
		Universal tray	1
	Marinate the lamb and put on wire rack.		
Roast pork with crackling **	0.8-2.0	Wire rack	3
		Universal tray	1
	Put pork roast with fat side to the top on wire rack.		
Rack of pork ribs	0.8-1.2	Wire rack	3
		Universal tray	1
	Put rack of pork rib on rack.		

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 42 2021-05-28 오전 7:23:29

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Poultry			
Chicken, whole */**	0.8-1.5	Wire rack	2
		Universal tray	1
	Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side down on the rack. Put the meat probe into the thickest area of breast.		
Chicken, breast	0.5-0.9	Wire rack	4
		Universal tray	1
	Marinate breast and put on the rack.		
Chicken drumstick	0.5-0.9	Wire rack	4
		Universal tray	1
	Brush with oil and spices and put on rack.		
Butterfly chicken *	1.0-1.3	Wire rack	3
		Universal tray	1
	Rinse and clean chicken. Cut the back of chicken and brush chicken with oil and spices. Put it on wire rack and universal tray and then cook.		
Duck, whole */**	1.5-2.7	Wire rack	2
		Universal tray	1
	Rinse and clean duck. Brush duck with spices. Put it breast side up on the wire rack and universal tray. Put the meat probe into the thickest area of breast.		
Duck, breast	0.3-0.7	Wire rack	4
		Universal tray	1
	Put duck breast with fat-side up on the rack.		

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Fish			
Trout fillet, baked	0.3-0.7	Universal tray	4
	Put trout fillets with the skin side up on the universal tray.		
Trout	0.3-0.7	Wire rack	4
		Universal tray	1
	Rinse and clean the fish and put head to tail on the rack. Add lemon juice, salt and herbs inside fish. Cut skin surface with knife. Brush oil and salt.		
Sole	0.3-0.7	Universal tray	3
	Put sole on baking paper on the universal tray. Cut surface with knife.		
Salmon steak/fillet	0.3-0.7	Wire rack	4
		Universal tray	1
	Rinse and clean fillets or steaks. Put fillets skin side up on rack.		

* Fill the reservoir with drinkable water up to max line for steam assisted cooking.
** Use the meat probe into the thickest part of meat.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 43 2021-05-28 오전 7:23:29

3. Side Dishes

The auto programmes don't include the preheating. Use the fresh vegetables.

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Roast vegetables	0.3-0.7	Universal tray	4
	Rinse and prepare slices of courgette, aubergine, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on tray.		
Stuffed tomatoes	0.3-0.7	Universal tray	3
	Rinse and cut the tomatoes into halves, core them. Stuff with mixtures (e.g. rice, minced beef) and put it on tray.		
Potato wedges	0.3-0.7	Universal tray	3
	Rinse and cut potatoes into wedges. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on tray and cook.		
Baked potato halves	0.5-0.9	Universal tray	3
	Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on universal tray and brush with olive oil, herbs and spices.		

4. Convenience

The auto programmes don't include the preheating. Use the frozen pre-cooked conveniences.

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Frozen oven chips	0.3-0.7	Universal tray	3
	Distribute frozen oven chips evenly on tray.		
Frozen potato wedges	0.3-0.7	Universal tray	3
	Distribute frozen potato wedges evenly on tray.		
Frozen lasagne	0.3-0.7	Wire rack	3
	Put the frozen lasagne in the oven dish and put on the wire rack.		

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 44 2021-05-28 오전 7:23:29

5. Pizza & Dough

The Auto Cook programmes include preheating during baking and display the preheating progress. Start programme, after preheating beep sounds, insert food. Always use oven gloves while taking out food.

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Frozen pizza	0.3-0.7	Wire rack	3
	Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack.		
Homemade pizza	0.8-1.2	Universal tray	2
	Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the universal tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
Calzone	0.8-1.2	Universal tray	3
	Prepare 4 pieces of fresh calzone and put it on tray.		
Dough proofing	0.3-0.7	Wire rack	2
	Prepare dough in bowl, cover with cling film. Put in centre of rack.		

Dual cook

The following table presents 20 auto programmes for cooking, roasting and baking. You can use only upper cavity or lower cavity and use the upper and lower cavity at the same time.
The programme contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.
All dual Auto Cook programmes include preheating and display the preheating progress.
Please put the food in the oven after preheating beep.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

1. Upper

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	4
	Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Pasta bake	1.2-1.5	Wire rack	4
	Prepare pasta gratin using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	4
	Prepare homemade lasagna using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 45 2021-05-28 오전 7:23:29

Cooking Smart

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Scones	0.5-0.6	Universal tray	4
	Put scones (5-6 cm diameter) on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
Chicken drumstick	0.5-0.9	Wire rack	4
		Universal tray	4
	Brush with oil and spices and put on rack.		
Salmon steak/fillet	0.3-0.7	Wire rack	4
		Universal tray	4
	Rinse and clean fillets or steaks. Put fillets skin side up on rack.		
Roast vegetables	0.3-0.7	Universal tray	4
	Rinse and prepare slices of courgette, aubergine, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on tray.		
Baked potato halves	0.5-0.9	Universal tray	4
	Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on universal tray and brush with olive oil, herbs and spices.		
Frozen potato wedges	0.3-0.7	Universal tray	4
	Distribute frozen potato wedges evenly on tray.		
Frozen oven chips	0.3-0.7	Universal tray	4
	Distribute frozen oven chips evenly on tray.		

2. Lower

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	1
	Prepare apple pie using a 20-24 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Apple puff pastry *	0.3-0.4	Universal tray	1
	Put apple puff pastries on baking paper on tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
Croissants *	0.3-0.4	Universal tray	1
	Prepare croissants (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	1
	Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 22-24 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		
Bread roll *	0.3-0.5	Universal tray	1
	Prepare rolls (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep, put tray into the oven.		
Fruit crumbles	0.8-1.2	Wire rack	1
	Put fresh fruits (raspberries, blackberries, apple slices, or pear slices) into oven dish 22-24 cm. Distribute crumbles on top. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 46 2021-05-28 오전 7:23:29

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Cheesecake *	0.8-0.9	Wire rack	1
	Prepare dough and put into a black metal round baking tin (20-24 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
Stuffed tomatoes	0.3-0.7	Universal tray	1
	Rinse and cut the tomatoes into halves, core them. Stuff with mixtures (e.g. rice, minced beef) and put it on tray.		
Frozen pizza	0.3-0.7	Wire rack	1
	Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack.		
Homemade pizza	0.8-1.2	Universal tray	1
	Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the universal tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		

* Fill the reservoir with drinkable water up to max line for steam assisted cooking.

3. Twin

You can select one auto programme for the lower and upper cavity and cook simultaneously.

⚠ CAUTION

When you use either the upper or lower cavity, the fan and the heater of the other cavity may operate for optimal performance. The cavity that is not being used must not be used for any unintended purposes.

Healthy Cook (applicable models only)

The oven offers 20 healthy cook programmes. The cook settings will be adjusted automatically according to the selected programme. You can use single cavity or lower cavity.
Be sure to use steam container for steam cook and fill the reservoir with drinkable water up to max line.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Broccoli florets	0.4-0.6	Steam containers	A
Cauliflower florets	0.4-0.6	Steam containers	A
Carrot slices	0.4-0.6	Steam containers	A
Courgette slices	0.4-0.6	Steam containers	A
Pumpkin cubes	0.4-0.6	Steam containers	A
Green asparagus	0.4-0.6	Steam containers	A
White asparagus	0.4-0.6	Steam containers	A
Green beans	0.4-0.6	Steam containers	A
Brussels sprouts	0.4-0.6	Steam containers	A
Peeled potato halves	0.6-0.8	Steam containers	A
Apple slices	0.4-0.6	Steam containers	A
Prawns	0.6-0.8	Steam containers	A
Mussels	0.8-1.0	Steam containers	A
Fish fillet	0.6-0.8	Steam containers	A
Chicken breast	0.8-1.0	Steam containers	A
Crème caramel	0.3-0.4	Steam containers	A

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 47 2021-05-28 오전 7:23:29

Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Frozen dumplings	0.4-0.6	Steam containers	A
Egg, hard-boiled	0.5-0.7	Steam containers	A
Egg, medium-boiled	0.5-0.7	Steam containers	A
Egg, soft-boiled	0.5-0.7	Steam containers	A

NOTE

Level A refers to an exclusive rack for the steam container. See the Accessories section on page **14** for exact location of the level A.

Special Function

Defrost

This mode is used for defrosting frozen products, baking goods, fruit, cake, cream and chocolate. The defrosting time is depending on the type, size and quantity of the food.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen products Chicken nuggets, Sausage, potatoes	Wire rack + Universal tray	3 1	50	-
Baked goods Bread and bread rolls	Wire rack + Universal tray	3 1	50	-
Fruit	Wire rack, oven dish	3	30	-
Cake, cream, chocolate	Wire rack, oven dish	3	30	-

Drying

This mode is used for drying the fruit, vegetable and herb. The drying time is depending on the type and thickness and quantity of the food.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit	Wire rack	3	70-80	300-420
Vegetable	Wire rack	3	70-80	200-500
Herb	Wire rack	3	70-80	60-90

Prove Dough

This mode is used for proving the dough and making the homemade yogurt.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Pizza dough	Wire rack	2	30-40	30-40
Cake/Bread dough	Wire rack, oven dish	2	30-40	40-50
Homemade yogurt	Wire rack, oven dish	2	40-50	6-7 (hours)

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 48 2021-05-28 오전 7:23:29

Pizza Cook

This mode is suitable for pizza. Cooking temperature and time will depend on the pizza size and the thickness of pizza dough.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Homemade pizza	Universal tray	2	190-210	15-25
Homemade thin pizza	Universal tray	2	210-230	10-15

Slow Cook

This mode uses the low-temperature for the tender texture. This mode is suitable for roasting beef, pork, veal or lamb when you want to a tender texture. We recommend sear the meat all over at high temperature on the hob before roasting.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hours)
Roast beef	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Sirloin, 5-6 cm thick	Wire rack + Universal tray	3 1	70-80	4-5
Pork roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	4-5
Lamb roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1	70-90	2-3

Test dishes

According to standard EN 60350-1.

1. Baking

The recommendations for baking refer to a preheated oven. Do not use the Fast Preheat function. Always put trays the slanted side to the door front.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Shortbread	Universal tray	1+3		140	28-33
Fatless sponge cake	Wire rack + Spring form cake tin (Dark coated, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Apple pie	Wire rack + 2 Spring form cake tins ** (Dark coated, Ø 20 cm)	2, placed diagonally		160	70-80
	Universal tray + Wire rack + 2 Spring form cake tins *** (Dark coated, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Increase the cooking time by 5 minutes if you are cooking in Conventional mode using a glass ovenware (Ø 26 cm).
** Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.
*** Two cakes are arranged in the center on top of each other.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 49 2021-05-28 오전 7:23:30

Cooking Smart

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	5		300 (Max.)	1-2
Beef burgers * (12 ea)	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	4 1		300 (Max.)	1st 15-18 2nd 5-8

* Turn over after ⅔ of the cooking time.

3. Roasting

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Whole chicken * 1.3-1.5 kg	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	60-75
Whole chicken * 1.5-1.7 kg	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	70-85

* Turn over after half of time.

4. Steam cook

Fill the reservoir with drinkable water up to max line for steam cooking.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Time (min.)
Broccoli florets 0.5 kg	Steam container	A		12-15
Steamed eggs 10 ea	Steam container	A		15-18
Peeled potatoes 0.5 kg	Steam container	A		18-23
Frozen salmon	Steam container	A		18-23

NOTE

Level A refers to an exclusive rack for the steam container. See the **Accessories** section on page **14** for exact location of the level A.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 50 2021-05-28 오전 7:23:30

Collection of frequent Auto Cook recipes

Potato gratin

Ingredients 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated cheese, butter, thyme.

Directions Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish (22-24 cm). Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients.
Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Vegetable gratin

Ingredients 800 g vegetables (courgette, tomato, onion, carrot, pepper, pre-cooked potatoes), 150 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, herb (pepper, parsley or rosemary), 150 g grated cheese, 3 tbsp olive oil, Some thyme leaves.

Directions Wash the vegetables and slice them to 3-5 mm thickness. Layer the slices on a gratin dish (22-24 cm) and pour the oil on the vegetables. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese and pour on the vegetables. Spread the grated cheese over the top and bake. Then serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Lasagne

Ingredients 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 500 ml tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped), 200 g grated cheese, 1 tbsp each of dried parsley flakes, oregano, basil.

Directions Prepare tomato meat sauce. Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 30 min. Cook lasagne noodles according to package directions. Layer the lasagne noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining cheese on the top of layer of noodles and bake.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 51 2021-05-28 오전 7:23:30

Cooking Smart

Apple pie

Ingredients

- **Pastry**: 275 g flour, 1/2 tbsp salt, 125 g white castor sugar, 8 g vanilla sugar, 175 g cold butter, 1 egg (beaten).
- **Filling**: 750 g firm whole apples, 1 tbsp lemon juice, 40 g sugar, 1/2 tbsp cinnamon, 50 g seedless raisins, 2 tbsp bread crumbs.

Directions

Sift the flour with the salt above a big bowl. Sift the castor sugar and vanilla sugar with it. Cut with 2 knives the butter through the flour in small cubes. Add ¾ of the beaten egg. Knead all the ingredients in the food processor until a crumbly mass appears. Form the dough into a ball with your hands. Wrap it in plastic foil and leave it chilled for about 30 min.

Grease the spring tin (24-26 cm diameter) and dust the surface with flour. Roll out ¾ of the dough till 5 mm thickness. Put it in the tin (bottom and sides).

Peel and core the apples. Cut them in cubes of about ¾ x ¾ cm. Sprinkle the apples with lemon juice and mix well. Wash and dry the currants and raisins. Add sugar, cinnamon, raisins and currants. Mix well and sprinkle the bottom of dough with bread crumbs. Press slightly.

Roll out the rest of the dough. Cut the dough in small strips and put them cross wise on the filling. Brush the pie evenly with the rest of the beaten egg.

Quiche Lorraine

Ingredients

- **Pastry**: 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg.
- **Filling**: 75 g cubed fatless bacon, 125 ml cream, 125 g crème fraiche, 2 eggs, beaten, 100 g grated cheese from Switzerland, salt and pepper.

Directions

To make the pastry, put the flour, butter and egg in a bowl and mix to a soften pastry and then rest it in the refrigerator for 30 min. Roll out the pastry and placed in the greased ceramic dish for quiche (25 cm diameter). Prick the bottom with a fork. Mix the egg, cream, crème fraiche, cheese, salt and pepper. Pour it on the pastry just before baking.

Fruit crumbles

Ingredients

- **Topping**: 200 g flour, 100 g butter, 100 g sugar, 2 g salt, 2 g cinnamon powder.
- **Fruit**: 600 g mixed fruits.

Directions

Mix all ingredients until to be crumble for making topping. Spread the mixed fruits into an oven dish and sprinkle the crumble.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 52 2021-05-28 오전 7:23:30

Homemade pizza

Ingredients
- Pizza dough: 300 g flour, 7 g dried yeast, 1 tbsp olive oil, 200 ml warm water, 1 tbsp sugar and salt.
- Topping: 400 g sliced vegetable (aubergine, courgette, onion, tomato), 100 g Ham or bacon (chopped), 100 g grated cheese.

Directions Put the flour, yeast, oil, salt, sugar and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 min. Cover with lid and place in oven for 30 min at 35 °C to prove. Roll out the dough on a floured surface into a rectangle shape and put on the tray or pizza pan. Spread the tomato puree on the dough and place ham, mushroom, olive and tomato. Sprinkle evenly with cheese on the top and bake.

Roast sirloin of beef

Ingredients 1 kg sirloin of beef joint, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g each of rosemary, thyme.

Directions Season the beef with salt, pepper and rosemary and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the Wire rack. Put it in the oven and cook.

Herb roasted lamb chops

Ingredients 1 kg lamb chops (6 pieces), 4 large garlic cloves (pressed), 1 tbsp fresh thyme (crushed), 1 tbsp fresh rosemary (crushed), 2 tbsp salt, 2 tbsp olive oil.

Directions Mix the salt, garlic, herbs and oil and add the lamb. Turn to coat and leave at a room temperature at least 30 min to 1 hour.

Rack of pork ribs

Ingredients 2 racks pork spare ribs, 1 tbsp black peppercorns, 3 bay leaves, 1 onion (chopped), 3 garlic cloves (chopped), 85 g brown sugar, 3 tbsp Worcestershire sauce, 2 tbsp Tomato puree, 2 tbsp olive oil.

Directions Make a barbecue sauce. Heat oil in a sauce pan and add the onion. Cook until softened and add remaining ingredients. Broil and reduce heat and simmer for 30 min until thickened. Marinate the rib with the barbecue sauce at least 30 min to 1 hour.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 53 2021-05-28 오전 7:23:30

Maintenance

Cleaning

⚠ WARNING

- Make sure the oven and accessories are cool before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or any other abrasive materials.

Oven interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- To avoid damaging the enamelled oven surfaces, only use standard oven cleaners.
- To remove stubborn soils, use a special oven cleaner.

Oven exterior

If there are fingerprints, grease, or stains on the exterior (such as the door surface, handle, or display), clean with a soft cloth with a glass cleaner or neutral detergent, and then wipe dry with a soft, clean, dry cloth.
Grease and dirt can remain, especially around the handle because of the hot air coming from inside. It is recommended to clean the handle after each use.

Accessories

Wash the accessories after every use, and dry it with a tea towel. To remove stubborn impurities, soak the used accessories in warm soapy water for about 30 minutes before washing.

Catalytic enamel surface (applicable models only)

The removable parts are coated with dark grey catalytic enamel. They can be soiled with oil and fat spattered by the circulating air during convection heating. However, these impurities burn off at oven temperatures of 200 °C or above.

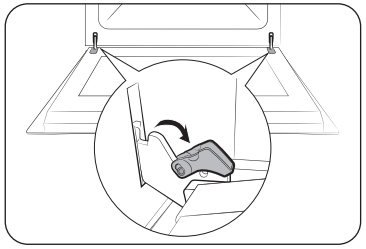
1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select **Convection** mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

Door

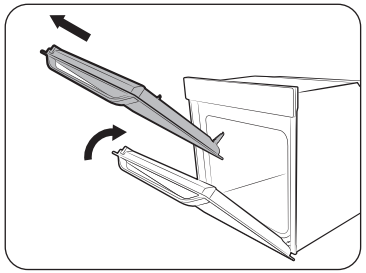
Do not remove the oven door unless for cleaning purposes. To remove the door for cleaning, follow these instructions.

⚠ WARNING

The oven door is heavy.

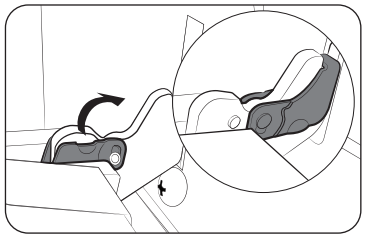


1. Open the door and flip open the clips at both hinges.



2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.
3. Clean the door with soapy water and a clean cloth.

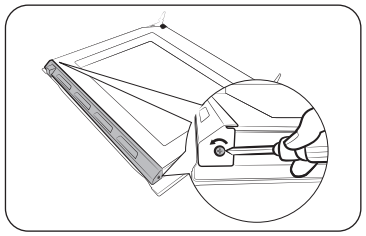
NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 54 2021-05-28 오전 7:23:30



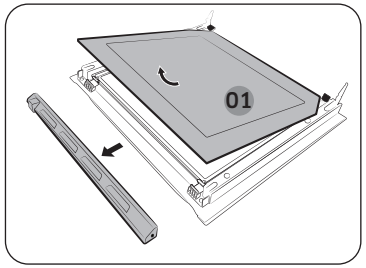
4. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

Door glass

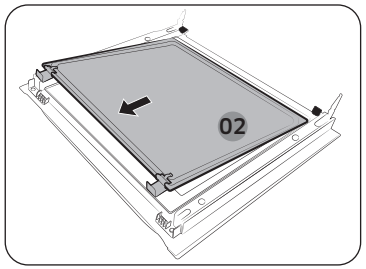
Depending on the model, the oven door is equipped with 3-4 sheets of glass placed against each other. Do not remove the door glass unless for cleaning purposes. To remove the door glass for cleaning, follow these instructions.



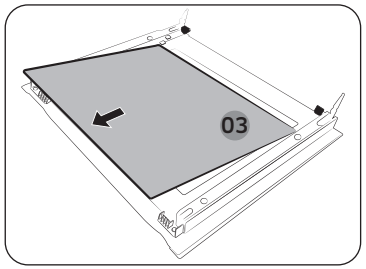
1. Use a screwdriver to remove the screws on the left and -right sides.



2. Detach the coverings in the arrow directions
3. Remove the first sheet from the door.



4. Remove the second sheet from the door in the arrow direction.



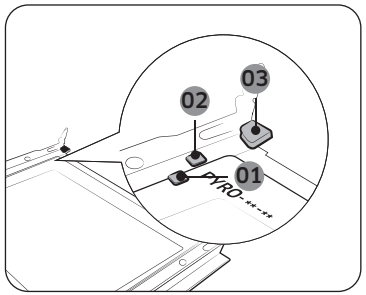
5. Remove the third sheet from the door in the arrow direction.
6. Clean the glass with soapy water and a clean cloth.

⚠ CAUTION

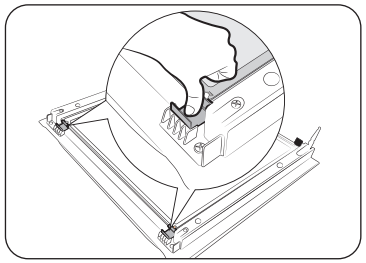
To identify the correct side of the sheet, locate the “PYRO” mark on the corner of every sheet.
Correct direction: PYRO-**-**
Wrong direction: **–**–OЯYq

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 55 2021-05-28 오전 7:23:31

Maintenance



01 Support clip 1
02 Support clip 2
03 Support clip 3



7. When done, reinsert the sheets as follows:

- See the picture and locate the hinges. Insert sheet 3 below support clip 1, sheet 2 between support clip 1 and 2, and sheet 1 into support clip 3 in this order. Make sure the printed side of sheets is inserted inward.

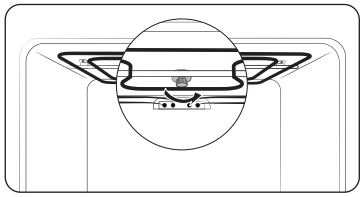
8. After insert the sheet 2, press down the glass clips and check if they secure the glass sheet properly.

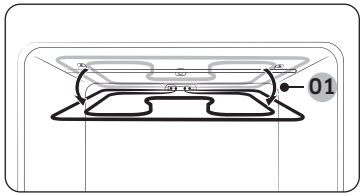
9. Follow steps 1-2 above in the reverse order to reinstall the coverings.

⚠ WARNING

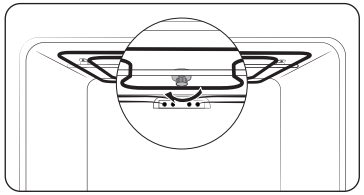
To prevent heat leaks, make sure you properly reinsert the glass sheets.

Ceiling (applicable models only)





01 Approx. 12°



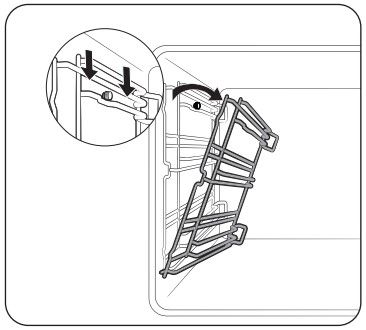
1. Put down the grill heater. For this, turn the circular nut anticlockwise while holding the grill heater. The grill heater is not a removable part. Do not force the grill heater down.

2. Clean the ceiling of the oven with soapy water and a clean cloth.

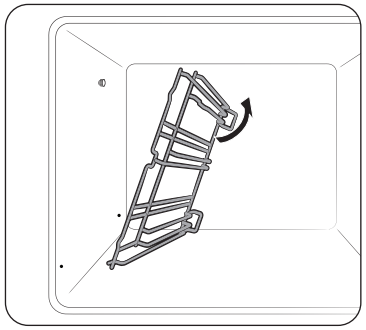
3. When done, put the grill heater back and turn the circular nut clockwise.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 56 2021-05-28 오전 7:23:32

Side racks (applicable models only)



1. Press the top line of the left side rack, and lower by approximately 45°.



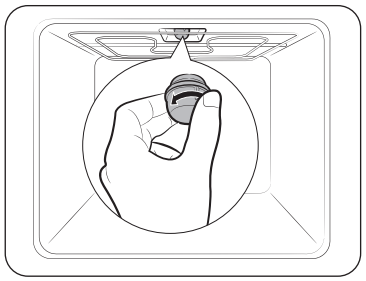
2. Pull and remove the bottom line of the left side rack.
3. Remove the right side rack in the same way.
4. Clean both side racks.
5. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinsert the side racks.

NOTE

The oven operates without the side racks and racks in position.

Replacement

Bulbs

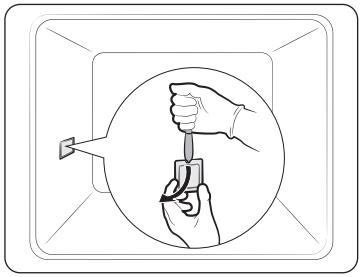


1. Remove the glass cap by turning anti-clockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 above in the reverse order to reinsert the glass cap.

WARNING

- Before replacing a bulb, turn off the oven and unplug the power cord.
- Use only 25-40 W / 220-240 V, 300 °C heat-resistant bulbs. You can purchase approved bulbs at a local Samsung service center.
- Always use a dry cloth when handling a halogen bulb. This is to prevent the bulb from being tampered with fingerprints or sweat, resulting in a shortened lifecycle.

Side oven light



1. Hold the lower end of the cover of the side oven light with one hand, and use a flat-sharp tool such as a table knife to remove the cover as shown.
2. Replace the side oven light.
3. Reinsert the light cover.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 57 2021-05-28 오전 7:23:33

Troubleshooting

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Problem	Cause	Action
The buttons cannot be pressed properly.	• If there is foreign matter caught between the buttons • Touch model: if there is moisture on the exterior • If the Lock function is set	• Remove the foreign matter and try again. • Remove the moisture and try again. • Check whether the Lock function is set.
The time is not displayed.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven does not work.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied. • Check if the Demo mode is on.
The oven stops while in operation.	• If it is unplugged from the power socket	• Reconnect the power.
The power turns off during operation.	• If continuous cooking takes a long time • If the cooling fan does not work • If the oven is installed in a place without good ventilation • When using several power plugs in the same socket	• After cooking for a long time, let the oven cool. • Listen for the sound of the cooling fan. • Keep the gaps specified in the product installation guide. • Use a single plug.
There is no power to the oven.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven exterior is too hot during operation.	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
The door cannot be opened properly.	• If there is food residue stuck between the door and product interior	• Clean the oven well and then open the door again.
The interior light is dim or does not turn on.	• If the lamp turns on and then off • If the lamp is covered by foreign matter during cooking	• The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. You can turn it on again by pressing **Oven light**. • Clean the inside of the oven and then check.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 58 2021-05-28 오전 7:23:33

Problem	Cause	Action
There is electricity coming from the machine.	• If the power supply is not properly grounded • If you are using a socket without grounding	• Check whether the power supply is properly grounded.
There is water dripping. There is steam through a crack in the door. There is water remaining in the oven.	• There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not a product malfunction.	• Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	• The brightness changes depending on power output changes.	• Power output changes during cooking are not malfunctions, so there is no need to worry.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	• The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate inside the oven.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.

Problem	Cause	Action
The oven does not heat.	• If the door is open • If oven controls are not correctly set • If the household fuse has been blown or the circuit breaker has operated	• Close the door and restart. • Refer to the chapter on oven operation and reset the oven. • Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician. • Check if the Demo mode is on.
Smoke comes out during operation.	• During initial operation • If there is food on the heater	• Smoke may come from the heater when you first use the oven. This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop happening. • Let the oven cool sufficiently and remove the food from the heater.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	• If using plastic or other containers that are not heat-resistant	• Use glass containers suitable for hot temperatures.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 59 2021-05-28 오전 7:23:33

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	• If the door is often opened during cooking	• Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you frequently open the door, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
I can hear water boiling during steam cooking.	• This is because water is heated using the steam heater	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
Steam cooking does not work.	• If there is no water in the water supply tank	• Add water to the tank and try again.
The set is warm during pyro cleaning	• This is because pyro cleaning uses high temperatures	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
There is a burning smell during pyro cleaning.	• Pyro cleaning uses high temperatures, so you may smell food residue burning.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
Steam cleaning does not work.	• This is because the temperature is too high	• Let the oven cool and then use.

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Meaning	Action
C-d1	Door lock malfunctions	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-20	Sensor malfunctions	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Only occurs during EEPROM Read/ Write	
C-70	Steam-related problems	
C-72		
C-F0	If there is no communication between the main PCB and sub PCB	
C-F2	Occurs when a communication problem is maintained between the Touch IC <-> Main or Sub micom	
C-d0	Button problem Occurs when a button is pressed and held for a period of time.	Clean the buttons and make sure there is no water on/around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 60 2021-05-28 오전 7:23:33

Code	Meaning	Action
-dC-	If the divider is removed during cooking in Dual cook mode. If the divider is inserted during cooking in Single cook mode.	The divider must not be removed during cooking in Dual cook mode. Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
S-01	Safety shutoff Oven has continued operating at a set temperature for an extended time. • Under 105 °C - 16 hours • From 105 °C to 240 °C - 8 hours • From 245 °C to Max - 4 hours	This is not a system failure. Turn off the oven and remove food. Then, try again normally.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Connection voltage		230-240 V ~ 50 Hz
Maximum connected load power		3650-3950 W
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 x 596 x 570 mm
	Built-in	560 x 579 x 549 mm
Volume		75 liter
Weight	Net (with all accessories)	NV75T9979CD : 51.2 kg NV75T9879CD : 48.3 kg

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 61 2021-05-28 오전 7:23:33

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG		SAMSUNG
Model identification		NV75T9979**, NV75T9879**
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)		81.6
Energy Efficiency Class per cavity		A+
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC electric cavity)		1.05 kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC electric cavity)		0.71 kWh/cycle
Number of cavities		1
Heat source per cavity (electricity or gas)		electricity
Volume per cavity (V)		75 L
Type of oven		Built-in
Mass of the appliance (M)		46.6 kg
Overall Standby Power consumption (W) (All network ports is "on" condition)		1.9 W
Period of time for the power management (min)		20 min.
WiFi	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W
	Period of time for the power management (min)	20 min.
Off mode	Power consumption	0.5 W
	Period of time for the power management (min)	30 min.

Data determined according to standard EN 60350-1, EN 50564, Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014, and Regulation (EC) No 1275/2008.

Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven.
- If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Wherever possible cook more than one item at a time.

NOTE

Hereby, Samsung declares that this radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements in the UK. The full text of the EU declaration of conformity and the UK declaration of conformtiy is available at the following internet address: The official Declaration of conformity may be found at http://www.samsung.com. go to Support > Search Product Support and enter the model name.

CAUTION

The 5 GHz WLAN function of this equipment may only be operated indoors in all EU countries and in the UK.

	Frequency range	Transmitter power (Max)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 62 2021-05-28 오전 7:23:33

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software. You may obtain the complete corresponding source code for a period of three years after the last shipment of this product by sending an email to mailto:oss.request@samsung.com.

It is also possible to obtain the complete corresponding source code in a physical medium such as a CD-ROM; a minimal charge will be required.

The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/0 leads to the download page of the source code made available and open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.

Memo

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_EN.indd 63 2021-05-28 오전 7:23:33

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-01191E-01

Einbaubackofen

Benutzer- und Installationshandbuch

NV75T9979 / NV75T9879****



SAMSUNG

Inhalt

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung 3

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet: 3

Sicherheitshinweise 3

Wichtige Hinweise zur Sicherheit 3
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott) 6
Automatische Energiesparfunktion 6

Aufstellen des Geräts 7

Lieferumfang 7
Netzanschluss 8
Einbau in einen Küchenschrank 8

Vor der ersten Verwendung 11

Bedienfeld 11
Anfangseinstellungen 12
Gerüche in Neugeräten 13
Intelligenter Sicherheitsmechanismus 13
Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise) 13
Einbau des Dampfbehälters (nur bei den entsprechenden Modellen) 13
Zubehör 14
Wasserbehälter 15

Bedienung 16

Betriebsarten 16
Kombibetrieb mit Dampf 18
Doppelzonenbetrieb 20
Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle) 22
Spezielle Funktion 23
Gesundes Garen (nur bestimmte Modelle) 25
Automatisches Garen 25
Favoriten 26
Timer 27
Reinigung 28
Einstellungen 30
Verriegeln 31

Verwendung 32

Manuelles Garen 32
Automatisches Garen-Programme 40
Spezielle Funktion 48
Testgerichte 49
Sammlung häufig verwendeter Automatisches Garen-Rezepte 51

Pflege 54

Reinigung 54
Ersetzen von Teilen 57

Problembehandlung 58

Problembeschreibungen 58
Informationscodes 60

Technische Daten 61

Anhang 62

Produktdatenblatt 62
Open Source-Angaben 63

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 2 2021-05-28 오전 7:24:00

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

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

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

⚠ WARNUNG

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

⚠ VORSICHT

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

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

Wichtige Hinweise zur Sicherheit

⚠ WARNUNG

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

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Die Trennungsvorrichtungen sind entsprechend den Anschlussvorschriften in die fest verlegte Leitung einzubauen.

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

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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 3 2021-05-28 오전 7:24:00

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 nur 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.

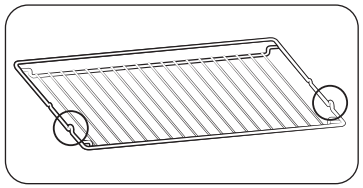
Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf die Tür des Geräts nicht mit einer Zierblende versehen werden.

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.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 4 2021-05-28 오전 7:24:00

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 entflammbares Material im Gerät.

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

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

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

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

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

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

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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 5 2021-05-28 오전 7:24:00

Sicherheitshinweise

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

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

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.

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

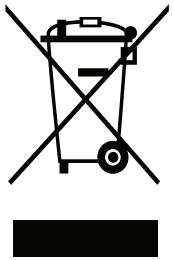
Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

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

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

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, WEEE, Batterien finden Sie unter www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatische Energiesparfunktion

- Wenn während des Betriebs über einen bestimmten Zeitraum hinweg keine Eingabe durch den Benutzer erfolgt ist, wird der Betrieb unterbrochen, und das Gerät wechselt in Standby.
- Beleuchtung: Sie können die Beleuchtung im Garraum während des Garvorgangs durch Drücken der Taste für die Beleuchtung ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs ausgeschaltet.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 6 2021-05-28 오전 7:24:00

Aufstellen des Geräts

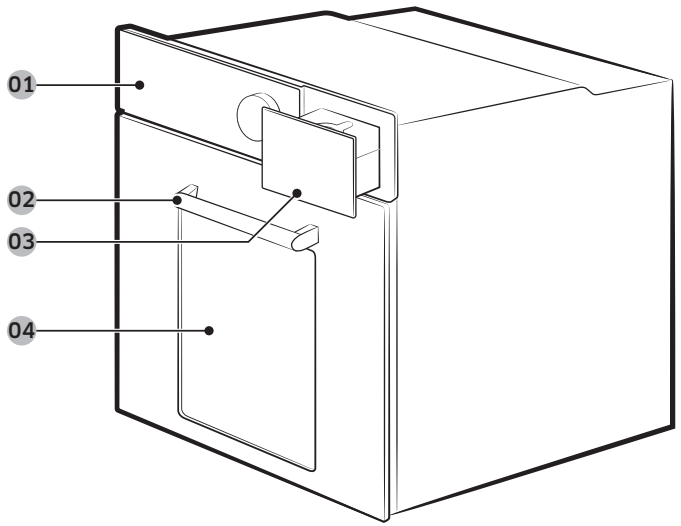
⚠ WARNUNG

- 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.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz bis zu einer Höhe von maximal 2.000 Metern ausgelegt.

Lieferumfang

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

Überblick über das Gerät

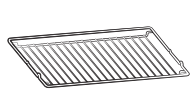


01 Bedienfeld **02** Griff der Gerätetür **03** Wasserbehälter

04 Gerätetür

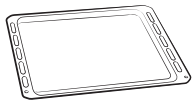
Zubehör

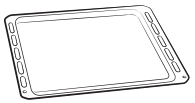
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen behilflich sein können.


Gitterrost

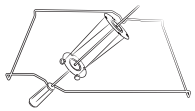

Gitterrosteinsatz *

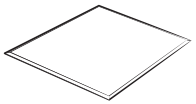

Backblech *

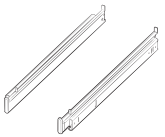

Universalblech *

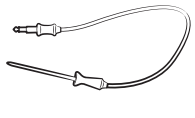

Extra tiefes Blech *

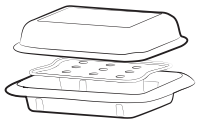

Drehspieß *


Dreh- und Schaschlikspieß *


Garraumteiler


Ausziehbare Schiene *


Bratenthermometer *


Dampfbehälter *

HINWEIS

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

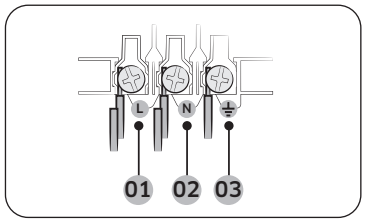
⚠ VORSICHT

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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 7 2021-05-28 오전 7:24:02

Aufstellen des Geräts

Netzanschluss



01 BRAUN oder SCHWARZ
02 BLAU oder WEIß
03 GELBGRÜN

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

Nennstrom (A)	Mindestquerschnitt
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Die entsprechenden Daten sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
Öffnen Sie die hintere Verkleidung des Geräts mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme. Schließen Sie dann die einzelnen Leiter an die entsprechenden Anschlussklemmen an.
Die Anschlussklemme (⏚) ist für den Erdungsleiter vorgesehen. Schließen Sie zuerst den gelbgrünen Leiter (Erdungsleiter) an. Dieser sollte länger sein als die anderen Leiter. Wenn Sie eine Schuko-Steckdose verwenden, muss diese auch nach Installation des Geräts zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

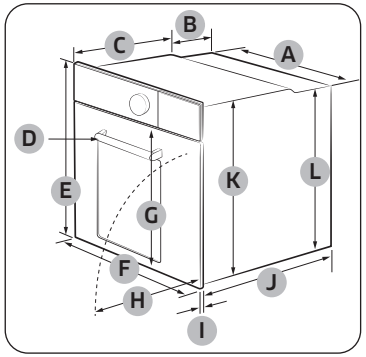
⚠ WARNUNG

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

Einbau in einen Küchenschrank

Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingesetzt wird, müssen alle Kunststoffoberflächen und Klebestellen entsprechend EN 60335 hitzefest sein. Samsung übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund der durch das Gerät abgegebenen Wärme.
Stellen Sie das Gerät an einer ausreichend belüfteten Stelle auf. Um eine optimale Belüftung zu gewährleisten, lassen Sie zwischen dem unteren Boden des Schranks und der Rückseite eine Öffnung von etwa 50 mm. Wenn Sie das Gerät unter einem Kochfeld installieren, befolgen Sie die Einbauanweisungen für das Kochfeld.

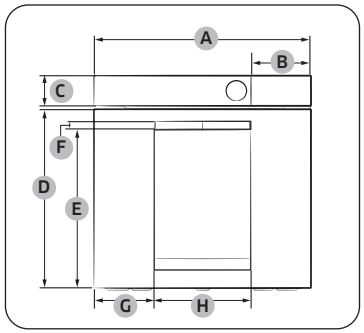
Erforderliche Abmessungen für den Einbau



Gerät (mm)

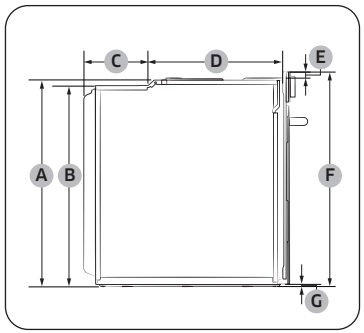
A	560	**G**	Max. 507,5
B	177	**H**	Max. 494
C	372	**I**	21
D	Max. 50	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 8 2021-05-28 오전 7:24:03



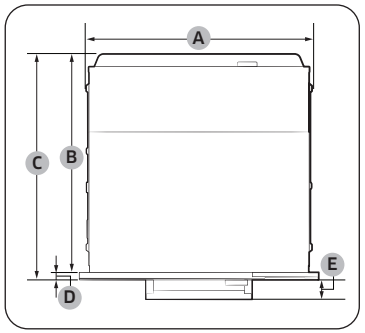
Gerät (mm)

A	595	E	439
B	163	F	22
C	85	G	165
D	495,5	H	264



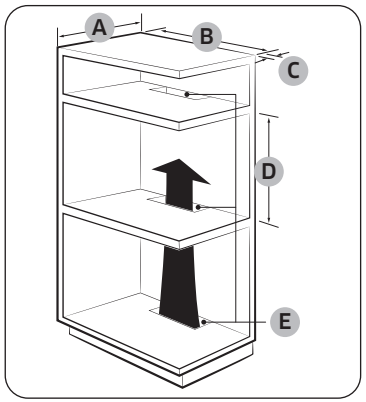
Gerät (mm)

A	579	E	17
B	559	F	596
C	177	G	7
D	372		



Gerät (mm)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



Einbauschrank (mm)

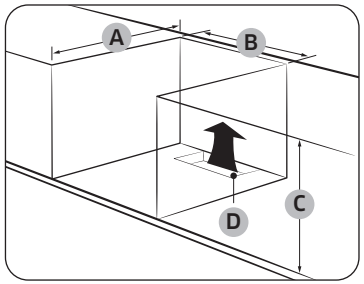
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

HINWEIS

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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 9 2021-05-28 오전 7:24:03

Aufstellen des Geräts

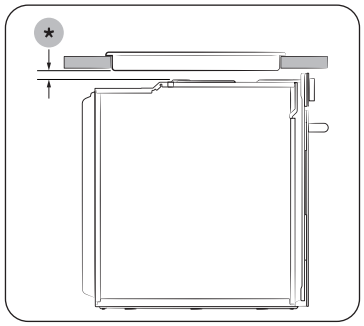


Unterbauschrank (mm)

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

HINWEIS

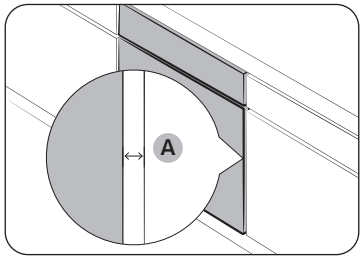
- Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen **(D)** verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.
- Die erforderliche Mindesthöhe **(C)** gilt für den Einbau nur des Ofens.



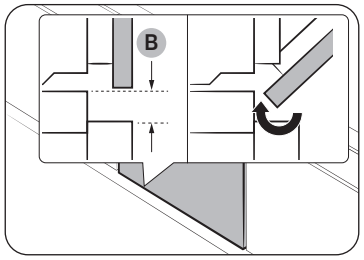
Einbau mit einem Kochfeld

Wenn Sie über dem Ofen ein Kochfeld einbauen möchten, müssen in der Installationsanleitung des Kochfelds nachlesen, wie groß der Platzbedarf für den Einbau ist **(*)**.

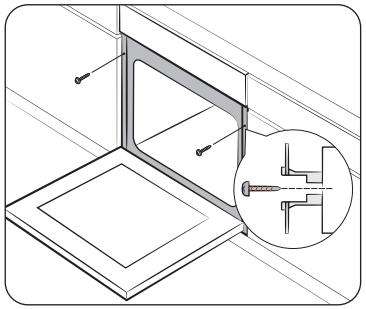
Einbauen des Geräts



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



Halten Sie an der Unterseite des Geräts einen Abstand **(B)** von mindestens 2 mm ein, damit sich die Gerätetür problemlos öffnen und schließen lässt.



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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 10 2021-05-28 오전 7:24:04

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

⚠ WARNUNG

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

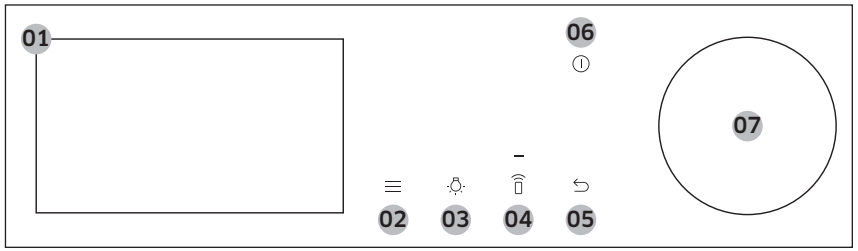
HINWEIS

Das tatsächliche Aussehen des Geräts hängt vom jeweiligen Modell ab.

Vor der ersten Verwendung

Bedienfeld

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



01	Touchscreen	Hier werden das Menü, Informationen und der Garfortschritt angezeigt. Sie können in den verschiedenen Menüs navigieren, indem Sie mit dem Finger über das Display wischen. Tippen Sie anschließend auf das gewünschte Element, um es auszuwählen.
02	Optionen	Tippen Sie hier, um die Liste der Optionen anzuzeigen.
03	Beleuchtung	Tippen Sie hier, um die Ofenbeleuchtung ein- bzw. auszuschalten.
04	Intelligente Steuerung	Tippen Sie hier, um die Funktion Intelligente Steuerung ein- bzw. auszuschalten. **HINWEIS** Vor Verwendung dieser Funktion aktivieren Sie bitte Einfache Verbindung.
05	Zurück	Tippen Sie hier, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.
06	Ein/Aus	Tippen Sie hier, um den Bildschirm ein- bzw. auszuschalten. **HINWEIS** Wenn die Tür geöffnet ist, kann der Betrieb des Ofens nur mit der Taste **Ein/Aus** gestoppt werden.
07	Drehrad	Sie können in den verschiedenen Menüs und Listen navigieren, indem Sie das Drehrad nach linksoder rechts drehen. Um Ihnen zu zeigen, wo Sie sich auf dem Bildschirm befinden, wird der jeweilige Eintrag unterstrichen angezeigt. Drücken Sie auf das Drehrad, um den unterstrichenen Eintrag auszuwählen.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 11 2021-05-28 오전 7:24:04

Vor der ersten Verwendung

HINWEIS

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

Anfangseinstellungen

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

1. Tippen Sie auf dem Begrüßungsbildschirm auf **Einrichtung starten**.
2. Wählen Sie die gewünschte Sprache aus.
   a. Wischen Sie den Bildschirm nach oben oder unten und tippen Sie dann auf die Sprache.
   b. Tippen Sie auf **Weiter**.
3. Stimme den „**Nutzungsbedingungen**“ und der „**Datenschutzerklärung**“ zu.
4. Verbinden Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App.
   a. Tippen Sie auf dem Mobile Erfahrung-Bildschirm auf **Weiter**.
   b. Scannen Sie den QR-Code auf dem Bildschirm mit Ihrem Smartphone und befolgen Sie die Anweisungen auf Ihrem Mobilgerät, um die Verbindung herzustellen.
      - Wenn Sie diesen Schritt nicht durchführen möchten, tippen Sie auf **Überspringen** und stellen Sie eine Verbindung zum Wi-fi-Netzwerk her. (Siehe Schritt 5)
   c. Sobald die Meldung erscheint, dass die Verbindung hergestellt wurde, tippen Sie auf **OK** und stellen Sie die Zeitzone ein. (Siehe Schritt 6)
5. Stellen Sie eine Verbindung mit dem Wi-Fi-Netzwerk her.

HINWEIS

Wenn Sie diesen Schritt nicht durchführen möchten, tippen Sie auf **Überspringen** und stellen Sie Zeitzone, Datum und Uhrzeit ein. (Siehe Schritt 6-8)

   a. Tippen Sie in der Liste auf das gewünschte Wi-Fi-Netzwerk.
      - Wippen Sie auf **Scannen**, wenn die Liste nicht angezeigt wird.
      - Tippen Sie auf **Netzwerk hinzufügen**, wenn Sie das gewünschte Wi-Fi-Netzwerk manuell hinzufügen möchten.
      - Wenn Ihr Wi-Fi-Netzwerk gesichert ist, geben Sie über die Tastatur das Passwort ein, und tippen Sie dann auf **Verbinden**.
   b. Sobald Sie mit dem Wi-Fi-Netzwerk verbunden sind, tippen Sie auf **Weiter**.
6. Wählen Sie die Zeitzone aus.
   a. Wischen Sie den Bildschirm nach oben oder unten und tippen Sie dann auf Ihre Zeitzone.
   b. Tippen Sie auf **Weiter**.
7. Stellen Sie das Datum ein.
   a. Tippen Sie auf den Tag, den Monat und das Jahr.
   b. Tippen Sie auf **Weiter**.

HINWEIS

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

8. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
   a. Tippen Sie dazu auf die Stunden und Minuten.
   b. Tippen Sie auf **Weiter**.

HINWEIS

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

9. Tippen Sie auf **Fertig**, um die Einstellungen abzuschließen.
   • Der Bildschirm mit der Anleitung für die Erstbenutzung wird angezeigt. Sie können auf **WEITERE INFORMATIONEN** tippen, um die Anleitung anzuzeigen, oder auf **SPÄTER** tippen, um diesen Schritt zu überspringen.

Einstellen des Bildschirms, damit er immer eingeschaltet bleibt

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

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Einstellungen**.
2. Tippen Sie auf dem Einstellungen-Bildschirm auf **Anzeige**.
3. Tippen Sie auf dem Anzeige-Bildschirm auf **Zeitüberschreitung**.
4. Wischen Sie die Liste der Optionen nach oben, um die Werte weiter unten anzuzeigen, und tippen Sie dann auf **Immer eingeschaltet**.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 12 2021-05-28 오전 7:24:05

HINWEIS

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

Gerüche in Neugeräten

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

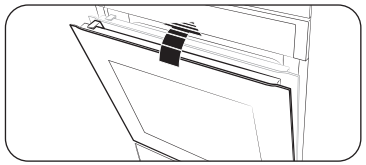
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts.
2. Lassen Sie den Ofen eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft oder bei 200 °C Ober-/Unterhitze laufen. Auf diese Weise werden sämtliche Produktionsrückstände im Gerät verbrannt.
3. Schalten Sie das Gerät anschließend aus.

Intelligenter Sicherheitsmechanismus

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

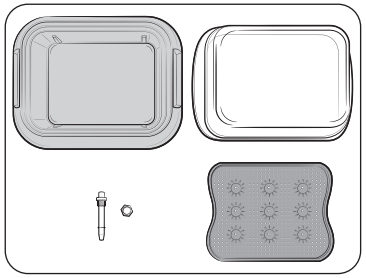
Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise)

Ihr Samsung-Einbaubackofen verfügt über eine Gerätetür mit Softeinzug, die sich sanft, sicher und leise schließt.
Wenn Sie die Gerätetür schließen, fangen die speziell dafür ausgelegten Scharniere die Tür ab, wenige Zentimeter bevor sie vollständig geschlossen ist. Der sanfte und leise Schließmechanismus der Gerätetür trägt maßgeblich zum verbesserten Benutzerkomfort bei.
(Die Verfügbarkeit dieser Funktion ist modellabhängig.)

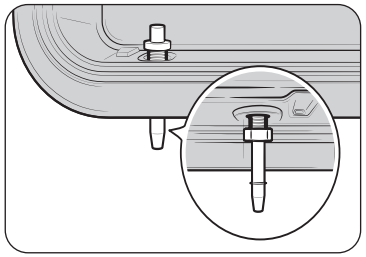


Die Tür beginnt sich ab ca. 15 Grad zu schießen und ist innerhalb von ca. 5 Sekunden ganz geschlossen.

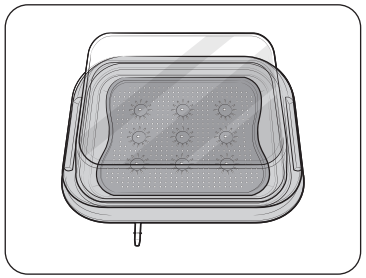
Einbau des Dampfbehälters (nur bei den entsprechenden Modellen)



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



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



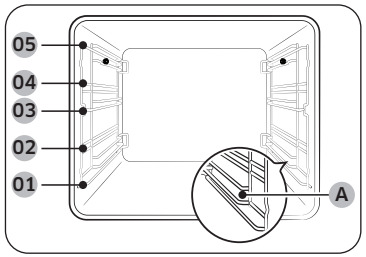
3. Legen Sie die Dampfschale in die Metallwanne und schließen Sie dann den Glasdeckel, um sie im Ofen zu verwenden.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 13 2021-05-28 오전 7:24:05

Vor der ersten Verwendung

Zubehör

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



01 Einschub 1
02 Einschub 2
03 Einschub 3
04 Einschub 4
05 Einschub 5
(A) Dampf behältereinschub

- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Der **Dampfbehältereinschub (A)** ist nur für den Dampfbehälter bestimmt. Setzen Sie den Dampfbehälter in keinen anderen Einschub ein und stellen Sie kein weiteres Zubehör auf den **Dampfbehältereinschub (A)**.
- Halten Sie zwischen dem Boden des Garraums und dem Zubehörteil sowie zwischen anderen Zubehörteilen einen Abstand von mindestens 1 cm ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Die Zubehörteile können sich unter Hitze verformen. Wenn sie abkühlen, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder ein. Ihre Leistung oder Funktionsweise wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Grundlegende Verwendungshinweise

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

Gitterrost	Der Gitterrost ist zum Grillen und Braten geeignet. Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Anschläge) nach vorne in den Garraum ein.
Gitterrosteinsatz *	Wenn Sie den Gitterrosteinsatz in Verbindung mit dem Blech verwenden, verhindern Sie, dass die bei der Zubereitung entstehenden Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen.
Backblech *	Das Backblech (Tiefe: 20 mm) wird zum Backen von Kuchen, Plätzchen und anderem Gebäck verwendet. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Universalblech *	Das Universalblech (Tiefe: 30 mm) wird zum Garen und Braten verwendet. Verwenden Sie es zusammen mit dem Gitterrosteinsatz, um zu verhindern, dass die bei der Zubereitung entstehenden Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Extra tiefes Blech *	Das extra tiefe Blech (Tiefe: 50 mm) kann zum Braten mit oder ohne Gitterrosteinsatz verwendet werden. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Drehspieß *	Der Drehspieß kann zum Grillen von Lebensmitteln wie beispielsweise Hühnchen eingesetzt werden. Verwenden Sie den Drehspieß ausschließlich im Einfachbetrieb in Einschubhöhe 4, wo sich auch die Aussparung für die Spießhalterung befindet. Schrauben Sie den Handgriff des Spießes ab, bevor Sie den Spieß zum Grillen verwenden.
Dreh- und Schaschlikspieß *	Schieben Sie ein Blech in Einschubhöhe 1 oder stellen Sie es bei sehr großen Fleischportionen auf den Boden des Garraums, um die beim Garen herabtropfende Flüssigkeit aufzufangen. Wir empfehlen, das Zubehör für den Spieß nur für Fleisch bis maximal 1,5 kg zu verwenden. **1.** Schieben Sie das Fleisch auf den Spieß. Das Fleisch lässt sich leichter auf den Spieß schieben, wenn zuvor der Handgriff an das stumpfe Ende des Spießes angeschraubt wurde. **2.** Umgeben Sie das Fleisch mit vorgekochten Kartoffeln und Gemüse. **3.** Schieben Sie die Halterung so in den mittleren Einschub, dass das „V"-förmige Teil nach vorn weist. Legen Sie den Spieß so in der Halterung ab, dass das spitze Ende zur Rückseite weist, und schieben Sie ihn vorsichtig nach hinten, bis die Spitze des Spießes in den Drehmechanismus an der Rückwand des Garraums eingesteckt ist. Das stumpfe Ende des Spießes muss in der „V"-förmigen Mulde aufliegen. (Der Spieß besitzt zwei Ösen. Diese befinden sich in der Nähe der Gerätetür, damit der Spieß nicht nach vorn rutschen kann. Die Ösen dienen zugleich als Halterung für den Handgriff.) **4.** Entfernen Sie den Handgriff, bevor der Garvorgang gestartet wird. **5.** Schrauben Sie den Handgriff nach dem Garen wieder fest, damit Sie den Spieß aus der Halterung entnehmen können.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 14 2021-05-28 오전 7:24:06

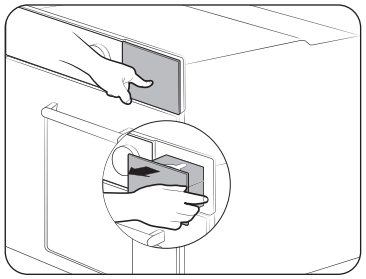
Garraumteiler	Mit Hilfe des Garraumteilers können Sie den Garraum des Geräts in zwei Zonen unterteilen. Verwenden Sie im Doppelzonenbetrieb den Garraumteiler. Verwenden Sie den Teiler allein zum Aufteilen des Garraums in zwei Kochzonen. Verwenden Sie den Garraumteiler nicht als Backblech.
Ausziehbare Schienen *	Sie können ein Blech wie folgt auf den Auflageflächen der ausziehbaren Schienen in den Garraum schieben: **1.** Ziehen Sie die ausziehbaren Schienen vollständig nach vorne. **2.** Legen Sie das Blech auf die Auflageflächen der Schienen, und schieben Sie es in den Garraum. **3.** Schließen Sie die Gerätetür.
Bratenthermometer *	Das Bratenthermometer misst die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Verwenden Sie ausschließlich das im Lieferumfang des Geräts enthaltene Bratenthermometer.
Dampfbehälter *	Der Dampfbehälter darf ausschließlich für den Kombibetrieb mit Dampf verwendet werden. Setzen Sie den Dampfbehälter nur auf der für ihn vorgesehen Einschubhöhe ein und achten Sie darauf, ihn bis zur Rückwand hineinzuschieben. Der Dampfbehälter besteht aus 4 Einzelteilen: Glasdeckel, Metallwanne, Dampfschale und Dampfdüse. Der Glasdeckel kann auch als Back- oder Auflaufform verwendet werden. **⚠ WARNUNG** • Tragen Sie immer Backhandschuhe, wenn Sie den Dampfbehälter anfassen, und achten Sie darauf, dass Sie ihn nicht fallen lassen. • Plötzliche Temperaturänderungen können zu Rissen im Glas oder zu Glasbruch führen.

HINWEIS

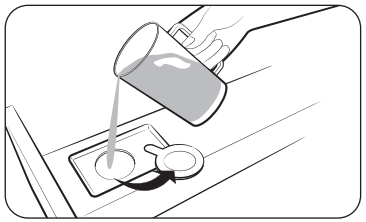
Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

Wasserbehälter

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

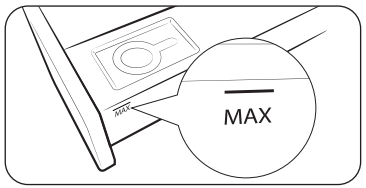


1. Der Wasserbehälter befindet sich oben rechts am Gerät. Drücken Sie gegen den Wasserbehälter, um ihn zu öffnen und zu entnehmen.



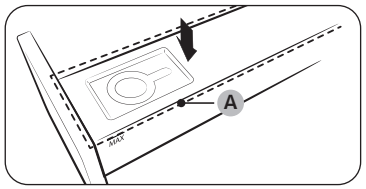
2. Öffnen Sie die Verschlusskappe, und füllen Sie 500 ml Trinkwasser in den Wasserbehälter.

3. Schließen Sie die Kappe und setzen Sie den Behälter wieder ein.



HINWEIS

Überschreiten Sie nicht die maximale Einfüllhöhe.



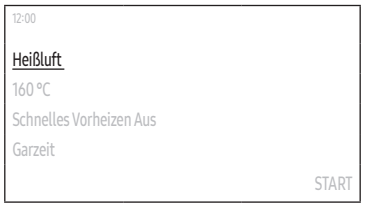
HINWEIS

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

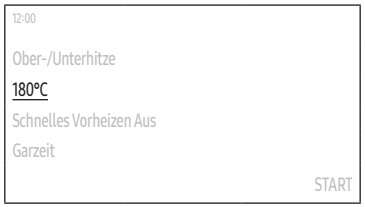
NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 15 2021-05-28 오전 7:24:06

Bedienung

Betriebsarten



1. Tippen Sie auf dem Hauptbildschirm auf **Heißluft**, um die gewünschte Betriebsart auszuwählen. (Detaillierte Informationen zu den einzelnen Modi finden Sie unter „**Beschreibungen zum Ofenmodus**“.)
   - Sie können das Bratenthermomenter in einigen Betriebsarten verwenden. Informationen zum Kochen mit Bratenthermometer finden Sie unter „**Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)**“.



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



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



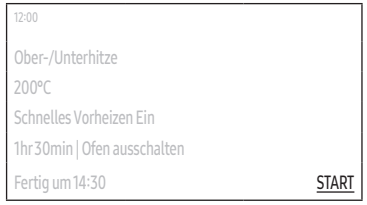
4. Tippen Sie auf **Garzeit**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
   - Die maximale Garzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
5. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten.
   - Sie können zwischen **Ofen ausschalten**,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

HINWEIS

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



6. Tippen Sie auf **Fertig um**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.
   - Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann die Garzeit abgelaufen sein wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)



7. Tippen Sie auf **START**.
   - Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
   - Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Ofen die Startzeit automatisch so an, dass der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 16 2021-05-28 오전 7:24:07

HINWEIS

- Sie können die Temperatur, die Option Schnelles Vorheizen und die Garzeit während des Garvorgangs ändern.
- Während des Kochens können Sie auf **AUS** und dann auf **OK** tippen, um den Garvorgang abzubrechen.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, werden auf dem Bildschirm **+5 mins** und **Zu Favoriten hinzufügen** engezeigt.
  - Tippen Sie auf **+5 mins** um den Garvorgang um 5 Minuten zu verlängern.
  - Tippen Sie auf **Zu Favoriten hinzufügen**, um häufig verwendete Einstellungen zur Favoritenliste hinzuzufügen. Sie können diese Einstellungen beim nächsten Kochen ganz einfach übernehmen. (Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt „Favoriten“.)

Beschreibungen zum Ofenmodus

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Schnelles Vorheizen	Braten thermometer
	Heißluft	30-275	160	O	O
		Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.			
	Ober-/Unterhitze	30-275	180	O	O
		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.			
	Großer Grill	100-300	220	X	X
		Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).			
ECO	Öko-Grill	100-300	220	X	X
		Die Wärme wird durch den Kleinflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich für Speisen, bei deren Zubereitung weniger Hitze erforderlich ist (z. B. Fisch und gefüllte Baguettes).			
	Heißluftgrill	100-275	180	X	X
		Die durch die beiden oberen Heizelemente erzeugte Wärme wird mit dem Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch oder Fisch.			
	Oberhitze + Heißluft	40-275	180	O	O
		Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Gerichten, bei denen eine knusprige Kruste erwünscht ist (z. B. Fleisch oder Lasagne).			
	Unterhitze + Heißluft	40-275	200	O	O
		Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Pizza, Brot oder Kuchen.			
	Unterhitze	100-230	150	X	X
		Die Wärme wird durch das untere Heizelement erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen wie Quiche oder Pizza am Ende des Garvorgangs von unten zu bräunen.			

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 17 2021-05-28 오전 7:24:07

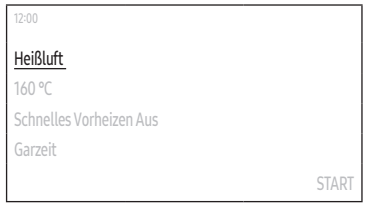
Bedienung

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Schnelles Vorheizen	Braten thermometer
PRO	Anbraten	80-200	160	X	O
		Bei Auswahl von Anbraten wird automatisch ein Vorheizzyklus gestartet, der so lange läuft, bis im Garraum eine Temperatur von 220 °C erreicht ist. Danach werden das obere Heizelement und der Heißluftventilator eingeschaltet, um zum Beispiel Fleisch scharf anzubraten. Nach dem Anbraten wird das Fleisch bei Niedertemperatur fertig gegart. Diese Betriebsart eignet sich für Rind, Geflügel oder Fisch.			
ECO	Öko-Heißluft	30-275	160	X	O
		Bei Auswahl von Öko-Heißluft kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Zwar verlängert sich bei dieser Betriebsart geringfügig die Garzeit, die Garergebnisse werden dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Beachten Sie, dass bei dieser Betriebsart kein Vorheizen erforderlich ist. **HINWEIS** Die Betriebsart Öko-Heißluft wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN60350-1 herangezogen.			

Kombibetrieb mit Dampf

⚠ VORSICHT

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



1. Tippen Sie auf dem Hauptbildschirm auf **Heißluft**, um die gewünschte Betriebsart auszuwählen. (Detaillierte Informationen zu den einzelnen Modi finden Sie unter „**Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf**“.)
   - Wenn Sie **Dampfgaren**ausgewählt haben, fahren Sie bitte mit Schritt 5 fort. (Schritt 2-4 sind bei **Dampfgaren** nicht zutreffend.)
   - Sie können das Bratenthermomenter in einigen Betriebsarten verwenden. Informationen zum Kochen mit Bratenthermometer finden Sie unter „**Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)**“.

HINWEIS

Dampfgaren ist nur bei den entsprechenden Modellen verfügbar.



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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 18 2021-05-28 오전 7:24:07



3. Stellen Sie die Option Schnelles Vorheizen ein.

- Die Standardeinstellung lautet „Aus“.



4. Dampfstufe einstellen

- Die Standardeinstellung lautet „Mittel“.



5. Tippen Sie auf **Garzeit**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

- Die maximale Garzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

6. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten.

- Sie können zwischen **Ofen ausschalten**, **Temperatur beibehalten** oder **Warmhalten** wählen.

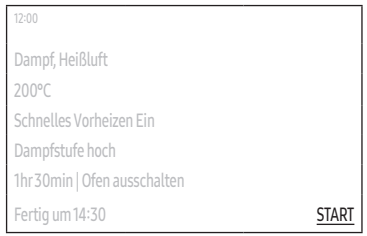
HINWEIS

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



7. Tippen Sie auf **Fertig um**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.

- Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann die Garzeit abgelaufen sein wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)



8. Tippen Sie auf **START**.

- Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
- Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Ofen die Startzeit automatisch so an, dass der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

HINWEIS

- Sie können die Temperatur, die Option Schnelles Vorheizen und die Garzeit während des Garvorgangs ändern.
- Während des Kochens können Sie auf **AUS** und dann auf **OK** tippen, um den Garvorgang abzubrechen.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, werden auf dem Bildschirm **+5 mins** und **Zu Favoriten hinzufügen** engezeigt.
  - Tippen Sie auf **+5 mins** um den Garvorgang um 5 Minuten zu verlängern.
  - Tippen Sie auf **Zu Favoriten hinzufügen**, um häufig verwendete Einstellungen zur Favoritenliste hinzuzufügen. Sie können diese Einstellungen beim nächsten Kochen ganz einfach übernehmen. (Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt „**Favoriten**“.)

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 19 2021-05-28 오전 7:24:07

Bedienung

Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf

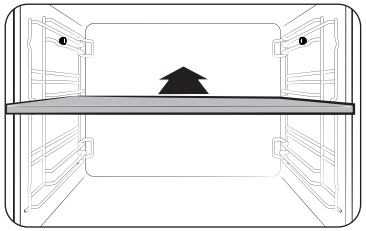
Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Schnelles Vorheizen	Braten thermometer
	Dampfgaren *	-	-	X	X
		Um Lebensmittel zu kochen, wird der heiße Dampf aus dem Dampferzeuger durch die Dampfdüse in den Ofen gegeben. Diese Betriebsart ist zum Kochen von Gemüse, Fisch, Eiern, Früchten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

HINWEIS

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

Doppelzonenbetrieb

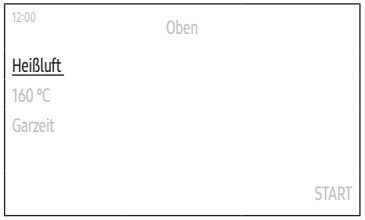
Mit Hilfe des Garraumteilers können Sie den Garraum des Geräts in eine obere und eine untere Zone unterteilen. Auf diese Weise können Sie das Gerät in zwei unterschiedlichen Betriebsarten gleichzeitig einsetzen. Alternativ können Sie auch nur eine der beiden Zonen nutzen.



1. Schieben Sie den Garraumteiler in Einschubhöhe 3, um den Garraum in zwei Zonen zu unterteilen.
- Wenn der Garraumteiler eingesetzt wird, erkennt der Ofen den Teiler und der Hauptbildschirm wechselt automatisch.

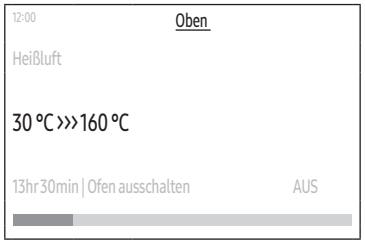


2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.



3. Nehmen Sie die gewünschten Kocheinstellungen vor und beginnen Sie mit dem Garen.
- Anweisungen finden Sie unter „**Betriebsarten**“ oder „**Kombibetrieb mit Dampf**“.
- Die verfügbaren Modi und Optionen finden Sie unter „**Verfügbare Betriebsarten in den einzelnen Zonen**“.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 20 2021-05-28 오전 7:24:08



HINWEIS

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

Verfügbare Betriebsarten in den einzelnen Zonen

Zone	Verfügbare Betriebsarten	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Schnelles Vorheizen	Braten thermometer
Oben	Heißluft	40-250	160	X	X
	Großer Grill	40-250	220	X	X
	Oberhitze + Heißluft	40-250	180	X	X
Unten	Heißluft	40-250	160	X	X
	Unterhitze + Heißluft	40-250	200	X	X
	Unterhitze	40-250	150	X	X
	Dampfgaren *	-	-	X	X
	Dampf, Heißluft	120-250	160	X	X
	Dampf, Unterhitze + Heißluft	120-250	200	X	X

HINWEIS

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

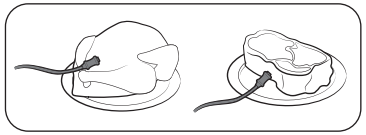
NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 21 2021-05-28 오전 7:24:08

Bedienung

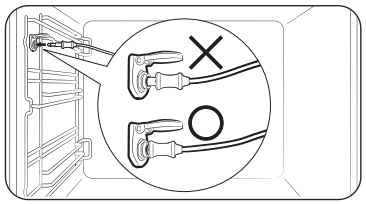
Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)

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

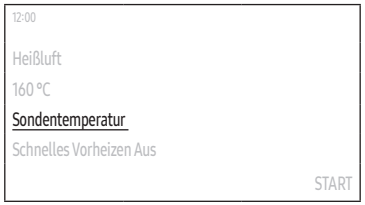
- Verwenden Sie ausschließlich das im Lieferumfang des Geräts enthaltene Bratenthermometer.
- Bei Verwendung des Bratenthermometers kann die Garzeit weder eingestellt noch geändert werden.



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



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



3. Tippen Sie auf **Sondentemperatur**, um die Solltemperatur Ihres Fleisches einzustellen.



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

⚠ WARNUNG

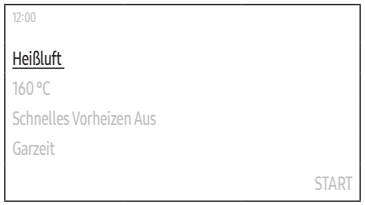
- Verwenden Sie das Bratenthermometer nicht mit einem Spieß. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.
- Das Bratenthermometer ist nach Abschluss des Garvorgangs sehr heiß. Verwenden Sie, um Verbrennungen zu vermeiden, beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

HINWEIS

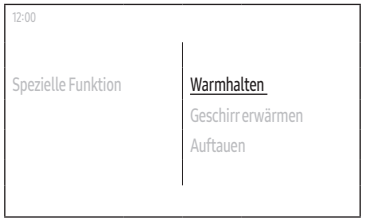
Das Bratenthermometer kann nicht in allen Betriebsarten verwendet werden. Wenn Sie versuchen, den Bratenthermometer in Kombination mit einer nicht dafür vorgesehenen Betriebsart zu verwenden, wird die Meldung „**Der ausgewählte Modus unterstützt die Verwendung der Temperatursonde nicht.**“ angezeigt.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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 22 2021-05-28 오전 7:24:08

Spezielle Funktion



1. Tippen Sie auf dem Hauptbildschirm auf **Heißluft** und dann auf **Spezielle Funktion**.



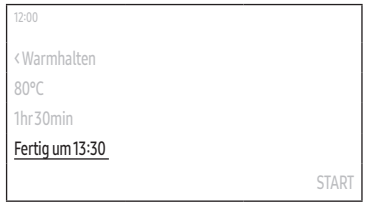
2. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus.
   - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Funktionen finden Sie unter „**Beschreibung der Spezielle Funktion**“.



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



4. Tippen Sie auf **Garzeit**, um die gewünschte Garzeit einzustellen oder tippen Sie auf **Sondentemperatur**, um die Solltemperatur des Fleisches einzustellen.
   - **Sondentemperatur** ist nur in Verbindung mit **Langsames Garen** anwendbar.
   - Die maximale Garzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.



5. Tippen Sie auf **Fertig um**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.
   - Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann die Garzeit abgelaufen sein wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)
   - Dieser Schritt ist für **Langsames Garen** nicht anwendbar.



6. Tippen Sie auf **START**.
   - Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
   - Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Ofen die Startzeit automatisch so an, dass der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.
   - Wenn Sie **Langsames Garen** ausgewählt haben und die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet und Sie hören eine kurze Melodie.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 23 2021-05-28 오전 7:24:09

Bedienung

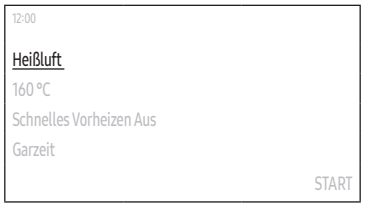
Beschreibung der Spezielle Funktion

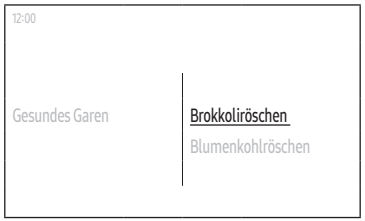
Betriebsart	Temperaturbereich (°C)	Standard temperatur (°C)	Beschreibungen
Warmhalten	40-100	60	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
Geschirr erwärmen	30-80	50	Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Koch- und Anrichtegeschirr.
Auftauen	30-60	30	Diese Funktion kann zum Auftauen von Gefriergut, Backwaren, Obst, Rührkuchen, Sahne- und Schokoladencremetorte verwendet werden. Die Auftaudauer hängt von der Art, Größe und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.
Teig gehen lassen	30-50	35	Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen und Joghurt herstellen.
Pizza backen	160-250	200	Diese Funktion kann zum Backen von Pizza verwendet werden. Die Gartemperatur und -zeit ist abhängig von der Größe der Pizza und der Dicke des Teigs.
Langsames Garen	70-120	80	In dieser Betriebsart wird Fleisch mit Niedertemperatur gegart, damit es besonders zart wird. Die Funktion ist zum Braten von Rind-, Schweine-, Kalbs- oder Lammfleisch geeignet, das besonders zart werden soll. Es wird empfohlen, das Fleisch zuvor in der Pfanne bei hoher Temperatur rundum scharf anzubraten.
Trocknet	40-90	60	Diese Funktion kann zum Trocknen (Dörren) von Obst, Gemüse und Kräutern verwendet werden. Die Dörrzeit hängt von der Art, Dicke und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 24 2021-05-28 오전 7:24:09

Gesundes Garen (nur bestimmte Modelle)

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

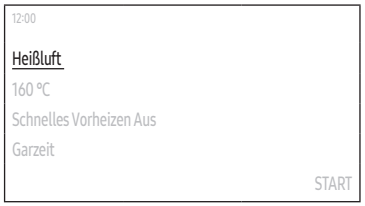


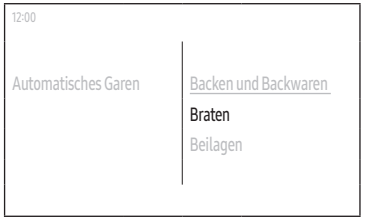


1. Tippen Sie auf dem Hauptbildschirm auf **Heißluft** und dann auf **Gesundes Garen**.
2. Wählen Sie das gewünschte Programm aus.
   - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „**Gesundes Garen**“ auf Seite **47** im Abschnitt „**Verwendung**“.)
3. Lesen Sie den Tipp, und tippen Sie dann auf **Weiter**.
4. Gießen Sie das Wasser wie auf dem Bildschirm gezeigt in den Wasserbehälter und tippen Sie dann auf **Weiter**.
5. Bereiten Sie die Speisen gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu, und tippen Sie anschließend auf **Weiter**.
   - Wenn Sie zu einem bestimmten Zeitpunkt mit dem Kochen beginnen möchten, tippen Sie auf **Startzeitvorwahl** um die gewünschte Zeit einzustellen.
6. Tippen Sie auf **START**.

Automatisches Garen

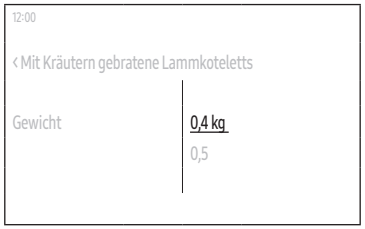
Der Ofen verfügt über 50 oder 70 (beim Dampfgarmodell) Automatisches Garen-Programme. Mit Hilfe der Programme für automatisches Garen können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Einstellungen für Garzeit, Temperatur und Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch konfiguriert.





1. Tippen Sie auf dem Hauptbildschirm auf **Heißluft** und dann auf **Automatisches Garen**.
2. Wählen Sie die Kategorie und dann die Unterkategorie.
   - Für manche Kategorien gibt es möglicherweise keine Unterkategorie.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm aus.
   - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „**Automatisches Garen-Programme**“ auf Seite **40** im Abschnitt „**Verwendung**“.)
4. Lesen Sie den Tipp, und tippen Sie dann auf **Weiter**.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 25 2021-05-28 오전 7:24:09



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

Favoriten

Sie können maximal 10 häufig verwendete Kocheinstellungen in die Favoritenliste aufnehmen und sie in Zukunft einfach anwenden.

Hinzufügen von neuen Kocheinstellungen zu den Favoriten

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Favoriten**.
2. Tippen Sie auf dem Favoriten-Bildschirm auf +.
3. Stellen Sie die Kocheinstellungen vor.
   - Welche Elemente in der Liste erscheinen, hängt dfavon ab, was Sie zuvor ausgewählt haben. (Kochmodus, Kochzone, Temperatur, Sondentemperatur, Schnelles Vorheizen, Garzeit usw.)
4. Tippen Sie auf **Fertig**.
5. Geben Sie über die Tastatur den Namen ein und tippen Sie dann auf **OK**.

HINWEIS

Alternativ können Sie auch einfach auf **Zu Favoriten hinzufügen** tippen. Diese Anzeige erscheint, wenn der Ofen den Garvorgang beendet hat.

Bearbeiten der bevorzugten Kocheinstellungen

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Favoriten**.
2. Tippen Sie auf dem Favoriten-Bildschirm auf die bevorzugte Kocheinstellung, die Sie bearbeiten möchten.
3. Tippen Sie auf **Bearbeiten**.
4. Ändern Sie die Kocheinstellungen.
   - Welche Elemente in der Liste erscheinen, hängt dfavon ab, was Sie zuvor ausgewählt haben. (Kochmodus, Temperatur, Garzeit usw.)
5. Tippen Sie auf **Fertig**.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 26 2021-05-28 오전 7:24:09

Umbenennen der bevorzugten Kocheinstellungen

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Favoriten**.
2. Tippen Sie auf dem Favoriten-Bildschirm auf ✎.
3. Tippen Sie rechts neben der bevorzugten Kocheinstellung, die Sie umbenennen möchten, auf **Umbenennen**.
4. Geben Sie über die Tastatur den Namen ein und tippen Sie dann auf **OK**.
5. Tippen Sie auf **Fertig**.

Löschen von bevorzugten Kocheinstellungen

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Favoriten**.
2. Tippen Sie auf dem Favoriten-Bildschirm auf 🗑.
3. Tippen Sie rechts neben der bevorzugten Kocheinstellung, die Sie löschen möchten, auf **Löschen**.
4. Tippen Sie auf **Fertig**.

Verwenden von bevorzugten Kocheinstellungen

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Favoriten**.
2. Tippen Sie auf die bevorzugte Kocheinstellung, die Sie verwenden möchten.
3. Tippen Sie auf **START**.

Timer

Hinzufügen eines neuen Timers

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Timer**.
2. Tippen Sie auf dem Timer-Bildschirm auf +.

HINWEIS

Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie zum ersten Mal einen Timer hinzufügen.

3. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Bearbeiten von vorhandenen Timern

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Timer**.
2. Tippen Sie auf dem Timer-Bildschirm auf den Timer, den Sie bearbeiten möchten.
3. Ändern Sie die Zeit.

Umbenennen von Timern

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Timer**.
2. Tippen Sie auf dem Timer-Bildschirm auf ✎.
3. Tippen Sie rechts neben dem Timer, den Sie umbenennen möchten, auf **Umbenennen**.
4. Geben Sie über die Tastatur den Namen ein und tippen Sie dann auf **OK**.
5. Tippen Sie auf **Fertig**.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 27 2021-05-28 오전 7:24:09

Bedienung

Löschen von Timern

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Timer**.
2. Tippen Sie auf dem Timer-Bildschirm auf 🗑.
3. Tippen Sie rechts neben dem Timer, den Sie löschen möchten, auf **Löschen**.
4. Tippen Sie auf **Fertig**.

Verwenden von Timern

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Timer**.
2. Tippen Sie rechts neben dem Timer, den Sie verwenden möchten, auf **START**.

HINWEIS

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Meldung „**Zeit ist abgelaufen.**“ angezeigt und Sie hören eine kurze Melodie. Tippen Sie auf **OK**, um die Meldung zu verwerfen.

Reinigung

Pyrolytische

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

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Reinigung**.
2. Tippen Sie auf **Pyrolytische**.
3. Wählen Sie die Zeit, und tippen Sie dann auf **Weiter**.
4. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, und tippen Sie dann auf **Weiter**.
5. Lesen Sie die Meldung auf dem Bildschirm, und tippen Sie dann auf **START**.
6. Warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist, und wischen Sie anschließend mit einem feuchten Tuch an den Kanten der Gerätetür entlang.

⚠ VORSICHT

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

HINWEIS

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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 28 2021-05-28 오전 7:24:09

Dampfreinigung

Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.
Diese Automatikfunktionen sparen Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung entfällt.

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Reinigung**.
2. Tippen Sie auf **Dampfreinigung**.
3. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, und tippen Sie dann auf **Weiter**.
4. Tippen Sie auf **START**.

⚠ WARNUNG

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

HINWEIS

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

Entkalken

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

HINWEIS

- Das Gerät protokolliert automatisch die Laufzeit der insgesamt durchgeführten Dampfgarvorgänge und fordert Sie ggf. auf, die Funktion Entkalken zu starten. Sie können die Betriebsarten mit Dampf für weitere zwei Stunden ohne Entkalken verwenden. Sie können die Betriebsarten mit Dampf jedoch nur dann auch nach den zwei zusätzlichen Betriebsstunden verwenden, wenn Sie die Funktion Entkalken durchführen.
- Wenn Sie die entsprechende Meldung erhalten, tippen Sie auf **Jetzt starten**, um die Funktion Entkalken durchzuführen oder tippen Sie auf **Später**, um sie zu verschieben.

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Reinigung**.
2. Tippen Sie zuerst auf **Entkalken** und dann auf **Weiter**.
3. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, und tippen Sie dann auf **Starten**.
   - Wenn Sie eine Meldung angezeigt wird, dass Sie nicht genug Wasser eingefüllt haben, gießen Sie mehr Wasser in den Wasserbehälter und tippen Sie dann auf **OK**.
4. Nach Abschluss des Entkalkungsvorgangs wird automatisch das Wasser aus dem Gerät abgelassen.
5. Entleeren Sie den Wasserbehälter, nachdem Sie das Wasser aus dem Ofen abgelassen haben.
6. Füllen Sie den Wasserbehälter anschließend wie auf dem Bildschirm angegeben wieder mit 500 ml Trinkwasser, und tippen Sie dann auf **OK**, um mit dem Spülen zu beginnen.
7. Entleeren Sie den Wasserbehälter, wenn der Spülvorgang abgeschlossen ist.
   - Reinigen Sie den Behälter nach dem Entleeren und stellen Sie ihn erst danach wieder in den Ofen.

⚠ WARNUNG

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

⚠ VORSICHT

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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 29 2021-05-28 오전 7:24:10

Bedienung

Entwässerung

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

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Reinigung**.
2. Tippen Sie zuerst auf **Entwässerung** und dann auf **Starten**.
3. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, und tippen Sie dann auf **OK**.
   - Der Ofen führt das Wasser aus dem Dampfgenerator in den Wasserbehälter ab.
4. Entleeren Sie den Wasserbehälter, wenn Sie das Wasser vollständig abgelassen haben.
   - Reinigen Sie den Behälter nach dem Entleeren und stellen Sie ihn erst danach wieder in den Ofen.

⚠ WARNUNG

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

HINWEIS

Warten Sie nach Beginn des Ablassvorgangs, bis er vollständig abgeschlossen ist.

Einstellungen

Berühren Sie die ☰-Taste auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Einstellungen**, um verschiedene Einstellungen Ihres Ofens zu ändern. Genauere Erläuterungen finden Sie in der folgenden Tabelle.

Menü	Untermenü	Beschreibung
Verbindungen	WLAN	Sie können das Wi-Fi-Netzwerk ein- oder ausschalten und sich mit einem Wi-Fi-Netzwerk verbinden.
	Einfache Verbindung	Sie können den Ofen über eine Wi-Fi-Verbindung mit dem SmartThings-Server verbinden. Wenn der Ofen verbunden ist, können Sie den Status des Ofens mit der SmartThings-App überprüfen und/oder von einem mobilen Gerät aus steuern.
	Fernmanagement	Tippen Sie auf **Aktivieren**, um dem Callcenter den Fernzugriff auf Ihren Ofen zu ermöglichen, um interne Informationen zu kontrollieren.
Anzeige	Helligkeit	Sie können die Helligkeit der Anzeige anpassen.
	Bildschirmschoner	Sie können den Bildschirmschoner ein- bzw. ausschalten. **HINWEIS** Der Bildschirmschoner zeigt Datum und Uhrzeit auf Ihrem Touchscreen an, wenn im Standby für eine bestimmte Zeit keine Eingabe erfolgt.
	Uhrmotiv	Sie können das Uhrmotiv auswählen.
	Zeitüberschreitung	Sie können die Zeitspanne einstellen, bis der Bildschirmschoner aktiviert wird. **HINWEIS** • Je nach Einstellung kann der Energieverbrauch steigen. • Die Helligkeit des LCD-Bildschirms wechselt automatisch auf Stufe 2, wenn die Zeitüberschreitung auf „**Immer eingeschaltet**“ eingestellt ist und 3 Minuten lang keine Bedienvorgänge stattfinden.
Datum und Uhrzeit	Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit	Sie können die Uhrzeit über das Internet ein- und ausschalten sowie aktualisieren. Sie müssen mit dem Wi-Fi-Netzwerk verbunden sein.
	Zeitzone auswählen	Sie können die gewünschte Kochzone auswählen. (Sie müssen Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Datum einstellen	Sie können das Datum manuell festlegen. (Sie müssen Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Zeit einstellen	Sie können die Zeit manuell einstellen. (Sie müssen Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit deaktivieren.)
	Zeitanzeigeformat auswählen	Sie können beim Zeitanzeigeformat zwischen dem 12-Stunden- und dem 24-Stunden-Format wählen.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 30 2021-05-28 오전 7:24:10

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

Verriegeln

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

- Um die Funktion Verriegeln zu aktivieren, berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld, und tippen Sie dann auf **Verriegeln**.
- Zum Deaktivieren der Funktion Verriegeln, berühren Sie die Taste ☰ so lange, bis die Meldung „**Steuerung ist entsperrt.**“ angezeigt wird.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 31 2021-05-28 오전 7:24:10

Verwendung

Manuelles Garen

⚠ WARNUNG vor Acrylamid

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

⚠ VORSICHT

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

HINWEIS

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

Tipps zu den Zubehörteilen

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

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

Backen

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Garraum vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschub höhe	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
Hefeblechkuchen	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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 32 2021-05-28 오전 7:24:11

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

Braten

Gericht	Zubehör	Einschub höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Fleisch (Rind/Schwein/Lamm)					
Lendenbraten vom Rind, 1 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	50-70
Kalbsbraten, 1,5 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	90-120
Schweinebraten, 1 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-210	50-60
Schweinenackenbraten, 1 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	100-120
Lammkeule, 1 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		170-180	100-120
Geflügel (Huhn/Ente/Truthahn)					
Hähnchen, ganz, 1,2 kg *	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		200	60-80 *
Hähnchenteile	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-220	25-35
Entenbrust	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-210	20-30
Kleiner Truthahn, ganz, 5 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		180-200	120-150
Vegetarische Gerichte					
Gemüse, 0,5 kg	Universalblech	3		220-230	15-20
Halbierte Ofenkartoffeln, 0,5 kg	Universalblech	3		190-200	40-50
Fisch					
Fischfilet, gebacken	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-220	20-30
Bratfisch	Gitterrost + Universalblech	3 1		180-200	30-40

* Nach ⅔ der Garzeit wenden.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 33 2021-05-28 오전 7:24:11

Verwendung

Grillen

Es wird empfohlen, das Gerät mit Großer Grill vorzuheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

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

* Nach ⅔ der Garzeit wenden.

Tiefgefrorene Fertiggerichte

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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 34 2021-05-28 오전 7:24:12

Kombibetrieb mit Dampf

Bei diesen Betriebsarten wird Dampf erzeugt und gleichmäßig auf allen Einschubhöhen im gesamten Garraum verteilt. Dies verleiht den zubereiteten Speisen eine leckere Kruste, während das Innere zart und saftig bleibt.
Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur maximalen Einfüllhöhe mit Trinkwasser, und wählen Sie die für Ihr Gericht geeignete Dampfstufe aus.

Dampf, Heißluft

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

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

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

Dampf, Oberhitze + Heißluft

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

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

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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 35 2021-05-28 오전 7:24:12

Verwendung

Dampf, Unterhitze + Heißluft

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

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

Dampfgaren (nur bestimmte Modelle)

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

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

HINWEIS

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

Anbraten

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

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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 36 2021-05-28 오전 7:24:12

Doppelzonenbetrieb

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

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

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

Nr.	Zone	Gericht	Zubehör	Einschub höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
1	Oben	Biskuit	Gitterrost, Kuchenform Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Unten	Hausgemachte Pizza, 1,0-1,2 kg	Universalblech	1		190-210	13-18
2	Oben	Geröstetes Gemüse, 0,4-0,8 kg	Universalblech	4		220-230	13-18
	Unten	Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost, Form Ø 20 cm	1		165-175	70-80
3	Oben	Fladenbrot	Universalblech	4		230-240	13-18
	Unten	Kartoffelauflauf, 1,0-1,5 kg	Gitterrost, Auflaufform 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Oben	Hähnchen unterschenkel	Gitterrost + Universalblech	4 4		230-250	30-35
	Unten	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Gitterrost, Auflaufform 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Oben	Fischfilet, gebacken	Gitterrost + Universalblech	4 4		210-230	15-20
	Unten	Apfeltaschen	Universalblech	1		170-180	25-30

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 37 2021-05-28 오전 7:24:13

Verwendung

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

Oben

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

* Das Gerät nicht vorheizen.

Unten

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

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

HINWEIS

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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 38 2021-05-28 오전 7:24:13

Öko-Heißluft

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

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

Bratenthermometer

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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 39 2021-05-28 오전 7:24:13

Verwendung

Automatisches Garen-Programme

⚠ VORSICHT

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

Garen auf einer Einschubhöhe

In der folgenden Tabelle sind 50 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Zudem werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsangaben und Zubereitungsempfehlungen beschrieben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Betriebsart und die Garzeit vorprogrammiert. Die Rezepte für einige der Automatikprogramme können Sie in diesem Handbuch nachlesen.

⚠ WARNUNG

Ziehen Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

1. Backen und Backwaren

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

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Backen			
Kartoffelauflauf	1,0-1,5	Gitterrost	3
	Frisches Kartoffelgratin in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Gemüseauflauf	0,8-1,2	Gitterrost	3
	Frisches Gemüsegratin in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Nudelauflauf	1,2-1,5	Gitterrost	3
	Nudelauflauf in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Lasagne	1,0-1,5	Gitterrost	3
	Selbstgemachte Lasagne in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Ratatouille	1,2-1,5	Gitterrost	3
	Die Zutaten für Ratatouille in einen Schmortopf mit Deckel geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen. Abgedeckt garen. Vor dem Servieren umrühren.		
Torten und Pasteten			
Apfelkuchen	1,2-1,4	Gitterrost	2
	Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
Croissants *	0,3-0,4	Universalblech	3
	Croissants zubereiten (gekühlter Fertigteig). Auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 40 2021-05-28 오전 7:24:14

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Apfelstrudel *	0,3-0,4	Universalblech	3
	Apfeltaschen auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Obsttortenboden	0,4-0,5	Gitterrost	3
	Den Teig in eine gebutterte schwarze Springform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Gitterrost	2
	Quiche-Teig zubereiten und in eine runde Quiche-Form mit 22-24 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Füllung hinzugeben und die Form in die Mitte des Rosts stellen.		
Madeleines	0,2-0,4	Gitterrost	3
	Teig in schwarze Madeleine-Formen aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Füllung hinzugeben und die Form in die Mitte des Rosts stellen.		
Brot			
Weißbrotlaib *	0,6-0,7	Gitterrost	2
	Den Teig zubereiten und in eine 25-30 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Mehrkornbrotlaib *	0,8-0,9	Gitterrost	2
	Den Teig zubereiten und in eine 25-30 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Baguettes *	0,6-0,7	Universalblech	3
	2 Teigstücke zubereiten und auf das Universalblech geben.		
Walnussbrot *	1,0-1,1	Universalblech	3
	4 Teigstücke zubereiten und auf das Universalblech geben.		
Brötchen *	0,3-0,5	Universalblech	3
	Brötchen zubereiten (gekühlter Fertigteig). Auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Kuchen und Nachspeisen			
Obstkuchen	0,8-1,2	Gitterrost	3
	Frisches Obst (Himbeeren, Brombeeren, Apfel- oder Birnenscheiben) in eine 22-24 cm große Auflaufform geben. Streusel darüber verteilen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Scones	0,5-0,6	Universalblech	3
	Scones (mit 5-6 cm Durchmesser) auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Biskuitteig	0,5-0,6	Gitterrost	3
	Den Kuchenteig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 25-26 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
Marmorkuchen	0,7-0,8	Gitterrost	2
	Den Kuchenteig zubereiten und in eine runde Gugelhupf- oder Napfkuchenform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 41 2021-05-28 오전 7:24:14

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Sandkuchen	0,7-0,8	Gitterrost	2
	Den Kuchenteig zubereiten und in eine 25-26 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
Käsekuchen *	0,8-0,9	Gitterrost	2
	Den Teig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
Brownies	0,7-0,8	Gitterrost	3
	Kuchenteig in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		

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

2. Braten

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

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Fleisch			
Lendenbraten **	0,8-2,0	Gitterrost	2
		Universalblech	1
	Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen.		
Langsam gegartes Roastbeef **	0,8-2,0	Gitterrost	2
		Universalblech	1
	Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen.		
Mit Kräutern gebratene Lammkoteletts	0,4-0,8	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Die Lammkoteletts mit Kräutern und Gewürzen marinieren und auf den Gitterrost legen.		
Nicht entbeinte Lammkeule **	0,8-2,0	Gitterrost	3
		Universalblech	1
	Das Lammfleisch marinieren und auf den Gitterrost legen.		
Schweinebraten mit Kruste **	0,8-2,0	Gitterrost	3
		Universalblech	1
	Den Schweinebraten mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost legen.		
Schweinerippchen	0,8-1,2	Gitterrost	3
		Universalblech	1
	Die Schweinerippchen auf den Rost legen.		

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 42 2021-05-28 오전 7:24:14

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Geflügel			
Hühnchen, ganz */**	0,8-1,5	Gitterrost	2
		Universalblech	1
	Das Hähnchen waschen und putzen. Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Legen Sie es mit der Brust nach unten auf den Rost. Stecken Sie das Bratenthermometer an der dicksten Stelle in das Fleisch.		
Hähnchen, Brust	0,5-0,9	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Die Bruststücke marinieren und auf den Gitterrost legen.		
Hähnchenschenkel	0,5-0,9	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Die Hähnchenteile mit Öl bestreichen, würzen und auf den Rost legen.		
Schmetterlings-Huhn *	1,0-1,3	Gitterrost	3
		Universalblech	1
	Das Hähnchen waschen und putzen. Das Hähnchen am Rückgrat entlang aufschneiden, mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Über dem Universalblech auf den Gitterrost legen und den Garvorgang starten.		
Ente, ganz */**	1,5-2,7	Gitterrost	2
		Universalblech	1
	Die Ente waschen und putzen. Mit Kräutern einreiben. Mit der Brust nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrost legen. Stecken Sie das Bratenthermometer an der dicksten Stelle in das Fleisch.		
Ente, Brust	0,3-0,7	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben auf den Rost legen.		

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Fisch			
Forellenfilet, gebacken	0,3-0,7	Universalblech	4
	Die Forellenfilets mit der Hautseite nach oben auf das Universalblech legen.		
Forelle	0,3-0,7	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Die Fische waschen und putzen, und abwechselnd Kopf an Schwanzflosse nebeneinander auf den Rost legen. Innenseite mit Zitronensaft beträufeln, salzen und Kräuter hineinlegen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden. Mit Öl bestreichen und salzen.		
Seezunge	0,3-0,7	Universalblech	3
	Die Seezunge auf Backpapier auf das Universalblech legen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden.		
Lachssteak/-filet	0,3-0,7	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Lachsfilets oder -steaks waschen und putzen. Mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen.		

* Füllen Sie den Behälter bei Garbetrieb mit Dampf bis zur Maximallinie mit Trinkwasser.
** Das Bratenthermometer verwenden und in das dickste Teil des Fleisches stecken.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 43 2021-05-28 오전 7:24:14

Verwendung

3. Beilagen

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

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Geröstetes Gemüse	0,3-0,7	Universalblech	4
	Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Kirschtomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
Gefüllte Tomaten	0,3-0,7	Universalblech	3
	Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen. Tomatenhälften füllen (z. B. mit Reis oder Hackfleisch) und auf ein Blech legen.		
Kartoffelspalten	0,3-0,7	Universalblech	3
	Kartoffeln waschen und zu Ecken schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf einem Blech verteilen und im Ofen garen.		
Halbierte gebackene Kartoffeln	0,5-0,9	Universalblech	3
	Große Kartoffeln (je 200 g) längs halbieren. Mit der flachen Seite nach oben auf das Universalblech legen, mit Olivenöl bestreichen und Kräuter und Gewürze darüber streuen.		

4. Fertiggerichte

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

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Tiefgefrorene Backofenpommes	0,3-0,7	Universalblech	3
	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
Gefrorene Kartoffelspalten	0,3-0,7	Universalblech	3
	Die tiefgefrorenen Kartoffelecken gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
Tiefkühllasagne	0,3-0,7	Gitterrost	3
	Die tiefgefrorene Lasagne in eine Auflaufform geben und auf der Gitterrost stellen.		

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 44 2021-05-28 오전 7:24:14

5. Pizza und Teig

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

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Tiefkühlpizza	0,3-0,7	Gitterrost	3
	Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen.		
Hausgemachte Pizza	0,8-1,2	Universalblech	2
	Selbstgemachte Pizza mit Hefeteig zubereiten und auf das Universalblech legen. Die Gewichtsangabe bezieht sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Calzone	0,8-1,2	Universalblech	3
	4 Portionen frischer Calzone zubereiten und auf das Blech legen.		
Teigüberprüfung	0,3-0,7	Gitterrost	2
	Teig in einer Schüssel zubereiten und mit Frischhaltefolie abdecken. In die Mitte des Rosts stellen.		

Doppelzonenbetrieb

In der folgenden Tabelle sind 20 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Sie können sowohl nur den oberen oder unteren Garraum als auch beide Garräume gleichzeitig nutzen. Für jedes Programm werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsangaben und Zubereitungsempfehlungen beschrieben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Betriebsart und die Garzeit vorprogrammiert. Die Rezepte für einige der Automatikprogramme können Sie in diesem Handbuch nachlesen.
Die Automatisches Garen-Programme für den Doppelzonenbetrieb umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt beim Vorheizen wird in der Anzeige dargestellt. Geben Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Garraum, wenn der Signalton erklingt.

⚠ WARNUNG

Ziehen Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

1. Oben

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Kartoffelauflauf	1,0-1,5	Gitterrost	4
	Frisches Kartoffelgratin in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Nudelauflauf	1,2-1,5	Gitterrost	4
	Nudelauflauf in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
Lasagne	1,0-1,5	Gitterrost	4
	Selbstgemachte Lasagne in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 45 2021-05-28 오전 7:24:14

Verwendung

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Scones	0,5-0,6	Universalblech	4
	Scones (mit 5-6 cm Durchmesser) auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		
Hähnchenschenkel	0,5-0,9	Gitterrost	4
		Universalblech	4
	Die Hähnchenteile mit Öl bestreichen, würzen und auf den Rost legen.		
Lachssteak/-filet	0,3-0,7	Gitterrost	4
		Universalblech	4
	Lachsfilets oder -steaks waschen und putzen. Mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen.		
Geröstetes Gemüse	0,3-0,7	Universalblech	4
	Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Kirschtomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
Halbierte gebackene Kartoffeln	0,5-0,9	Universalblech	4
	Große Kartoffeln (je 200 g) längs halbieren. Mit der flachen Seite nach oben auf das Universalblech legen, mit Olivenöl bestreichen und Kräuter und Gewürze darüber streuen.		
Gefrorene Kartoffelspalten	0,3-0,7	Universalblech	4
	Die tiefgefrorenen Kartoffelecken gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		
Tiefgefrorene Backofenpommes	0,3-0,7	Universalblech	4
	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Blech verteilen.		

2. Unten

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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 46 2021-05-28 오전 7:24:14

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Käsekuchen *	0,8-0,9	Gitterrost	1
	Den Teig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
Gefüllte Tomaten	0,3-0,7	Universalblech	1
	Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen. Tomatenhälften füllen (z. B. mit Reis oder Hackfleisch) und auf ein Blech legen.		
Tiefkühlpizza	0,3-0,7	Gitterrost	1
	Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen.		
Hausgemachte Pizza	0,8-1,2	Universalblech	1
	Selbstgemachte Pizza mit Hefeteig zubereiten und auf das Universalblech legen. Die Gewichtsangabe bezieht sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben.		

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

3. Doppelgarraumbetrieb

Zur gleichzeitigen Garung im oberen und unteren Garraum können Sie ein Automatikprogramm auswählen.

⚠ VORSICHT

Wenn Sie entweder den oberen oder den unteren Garraum verwenden, laufen auf der Lüfter und die Heizung des anderen Garraums, um optimale Leistung zu erreichen. Der nicht genutzte Garraum darf nicht für genutzt werden.

Gesundes Garen (nur bestimmte Modelle)

Der Ofen verfügt über 20 Programe für gesundes Garen. Die Kcheinstellungen werden automatisch an das gewählte Programm angepasst. Sie können den ganzen oder den unteren Garraum verwenden. Achten Sie darauf, dass Sie den Dampfbehälter für das Dampfgaren verwenden und den Behälter bis zur Maximallinie mit Trinkwasser füllen.

⚠ WARNUNG

Ziehen Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Brokkoliröschen	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Blumenkohlröschen	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Karottenstreifen	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Zucchinistreifen	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Kürbiswürfel	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Grüner Spargel	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Weißer Spargel	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Grüne Bohnen	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Rosenkohl	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Halbierte Pellkartoffeln	0,6-0,8	Dampfbehälter	A
Apfelspalten	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Garnelen	0,6-0,8	Dampfbehälter	A
Muscheln	0,8-1,0	Dampfbehälter	A
Fischfilet	0,6-0,8	Dampfbehälter	A
Hähnchenbrust	0,8-1,0	Dampfbehälter	A
Crème caramel	0,3-0,4	Dampfbehälter	A

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 47 2021-05-28 오전 7:24:14

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Gefrorene Teigtaschen	0,4-0,6	Dampfbehälter	A
Hartgekochtes Ei	0,5-0,7	Dampfbehälter	A
Mittelhartes Ei	0,5-0,7	Dampfbehälter	A
Weichgekochtes Ei	0,5-0,7	Dampfbehälter	A

HINWEIS

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

Spezielle Funktion

Auftauen

Diese Funktion wird zum Auftauen von Gefriergut, Backwaren, Obst, Rührkuchen, Sahne- und Schokoladencremetorte verwendet werden. Die Auftaudauer hängt von der Art, Größe und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.

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

Trocknet

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

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

Teig gehen lassen

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

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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 48 2021-05-28 오전 7:24:14

Pizza backen

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

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

Langsames Garen

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

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

Testgerichte

Gemäß EN 60350-1

1. Backen

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

Gericht	Zubehör	Einschub höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kleine Kuchen	Universalblech	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Mürbeteiggebäck	Universalblech	1+3		140	28-33
Wasserbiskuit	Gitterrost + Springform (Dunkel beschichtet, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost + 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, Ø 20 cm)	2, diagonal angeordnet		160	70-80
	Universalblech + Gitterrost + 2 Springformen *** (Dunkel beschichtet, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Erhöhen Sie die Garzeit um 5 Minuten, wenn Sie in Ober-/Unterhitze Betriebsart mit Glasgeschirr (Ø 26 cm) kochen.

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

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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 49 2021-05-28 오전 7:24:15

Verwendung

2. Grillen

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

Gericht	Zubehör	Einschub höhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Toastbrot	Gitterrost	5		300 (Max.)	1-2
Beefsteaks aus Rinderhackfleisch * (12 Stk.)	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	4 1		300 (Max.)	1. Seite 15-18 2. Seite 5-8

* Nach ⅔ der Garzeit wenden.

3. Braten

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

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

4. Dampfgaren

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

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

HINWEIS

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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 50 2021-05-28 오전 7:24:15

Sammlung häufig verwendeter Automatisches Garen-Rezepte

Kartoffelauflauf

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

Anleitung Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit der Butter die Innenflächen einer geeigneten Auflaufform (22-24 cm) einfetten. Die Kartoffelscheiben auf einem sauberen Geschirrtuch ausbreiten und mit einem weiteren Geschirrtuch abdecken, während die restlichen Zutaten vorbereitet werden.
Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse in eine große Schüssel geben und gut mischen. Die Kartoffelscheiben in einer Schicht leicht überlappender Scheiben in die Form legen und mit der flüssigen Zutatenmischung übergießen. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen. Nach dem Garvorgang mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.

Gemüseauflauf

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

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

Lasagne

Zutaten 2 EL Olivenöl, 500 g Rinderhackfleisch, 500 ml Tomatensauce, 100 ml Rinderfond, 150 g Lasagneplatten, 1 klein gehackte Zwiebel, 200 g geriebener Käse, je 1 EL getrocknete Petersilie, Oregano und Basilikum

Anleitung Tomatensauce zubereiten. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhackfleisch und die gewürfelte Zwiebel etwa 10 Minuten rundum anbraten, bis alles leicht gebräunt ist. Die Tomatensauce, den Rinderfond und die getrockneten Kräuter hinzugeben. Zum Kochen bringen und 30 min köcheln lassen.
Die Lasagneplatten entsprechend den Hinweisen auf der Verpackung garen. Schichtweise die Lasagneplatten, die Sauce und den Käse in eine Auflaufform füllen. Mit Käse abschließen und im Ofen überbacken.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 51 2021-05-28 오전 7:24:15

Verwendung

Apfelkuchen

Zutaten
- **Teig**: 275 g Mehl, 1/2 EL Salz, 125 g weißer Streuzucker, 8 g Vanillezucker, 175 g kalte Butter, 1 aufgeschlagenes Ei
- **Füllung**: 750 g feste ganze Äpfel, 1 EL Zitronensaft, 40 g Zucker, 1/2 EL Zimt, 50 g Korinthen/Rosinen, 2 EL Semmelbrösel

Anleitung Das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel sieben. Den Streuzucker und den Vanillezucker darüber sieben. Die Butter mit zwei Messern in kleine Würfel schneiden und zur Mehlmischung geben. ¾ des aufgeschlagenen Eis hinzufügen. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse verarbeiten (kein homogener Teig). Den Teig mit den Händen zu Kugeln formen. In Kunststofffolie einwickeln und 30 Minuten lang kalt stellen.
Die Springform (24-26 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben. ¾ des Teigs auf ca. 5 mm Dicke ausrollen. In die Form geben, sodass der Boden und die Seiten bedeckt sind.
Die Äpfel schälen und entkernen. In Würfel mit einer Größe von ¾ x ¾ cm schneiden. Den Zitronensaft über die Äpfel geben und alles gut mischen. Korrinthen/Rosinen waschen und abtupfen. Mit Zucker und Zimt mischen. Die Semmelbrösel auf dem Boden des Teigs verteilen. Leicht andrücken.
Die Füllung auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig ausrollen. Den Teig in schmale Streifen schneiden und diagonal auf der Füllung verteilen. Den Apfelkuchen gleichmäßig mit dem restlichen aufgeschlagenen Ei bestreichen.

Quiche Lorraine

Zutaten
- **Teig**: 200 g Weizenmehl, 80 g Butter, 1 Ei
- **Füllung**: 75 g gewürfelter magerer Speck, 125 ml Sahne, 125 g Crème fraîche, 2 aufgeschlagene Eier, 100 g geriebener Schweizer Käse, Salz und Pfeffer

Anleitung Für den Teig Mehl, Butter und Ei in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verarbeitet. Anschließend im Kühlschrank 30 Minuten lang kalt stellen.
Den Teig ausrollen und in eine eingefettete Keramikform für Quiche (25 cm Durchmesser) geben. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Eier, Sahne, Crème fraîche, Käse, Salz und Pfeffer mischen. Kurz vor dem Garen auf dem Teig verteilen.

Obstkuchen

Zutaten
- **Belag**: 200 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker, 2 g Salz, 2 g Zimtpulver
- **Obst**: 600 g gemischtes Obst

Anleitung Alle Zutaten für den Teig mischen und zu Streuseln verarbeiten. Das gemischte Obst in einer Auflaufform verteilen und mit den Streuseln bedecken.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 52 2021-05-28 오전 7:24:15

Hausgemachte Pizza

Zutaten
- **Pizzateig**: 300 g Mehl, 7 g Trockenhefe, 1 EL Olivenöl, 200 ml warmes Wasser, je 1 EL Zucker und Salz
- **Belag**: 400 g in Scheiben geschnittenes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Tomaten), 100 g gewürfelter Schinken oder Speck, 100 g geriebener Käse

Anleitung Mehl, Hefe, Öl, Salz, Zucker und warmes Wasser in einer Schüssel zu einem feuchten Teig verarbeiten. In einer Küchenmaschine oder von Hand 5-10 Minuten lang durchkneten. Den Teig zugedeckt bei 35 °C für 30 Minuten in den Ofen stellen, damit er gehen kann. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu einem Rechteck ausrollen und den Teig dann auf ein Blech oder in eine Pizzaform geben. Die passierten Tomaten auf dem Teig verteilen und mit Schinken, Pilzen, Oliven und Tomaten belegen. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen.

Lendenbraten

Zutaten 1 kg Rinderlende, 5 g Salz, 1 g Pfeffer, je 3 g Rosmarin und Thymian

Anleitung Das Rindfleisch mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Auf den Gitterrost stellen. Im Ofen garen.

Mit Kräutern gebratene Lammkoteletts

Zutaten 1 kg Lammkoteletts (6 Stk.), 4 gepresste große Knoblauchzehen, 1 EL frischer gehackter Thymian, 1 EL frischer gehackter Rosmarin, 2 EL Salz, 2 EL Olivenöl

Anleitung Salz, Knoblauch, Kräuter und Öl mischen und zum Lamm geben. Lammkoteletts wenden und von allen Seiten marinieren. Bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten bis 1 Stunde ruhen lassen.

Schweinerippchen

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

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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 53 2021-05-28 오전 7:24:15

Pflege

Reinigung

⚠ WARNUNG

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

Garraum

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

Außenflächen des Geräts

Wenn sich Fingerabdrücke, Fett oder Flecken auf der Außenseite (z. B. an der Tür, dem Griff oder der Anzeige) befinden, reinigen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch und Glasreiniger oder mit einem neutralen Reinigungsmittel und wischen Sie es dann mit einem weichen, sauberen und trockenen Tuch trocken.
Aufgrund der heißen Luft, die aus dem Garraum entweicht, lagern sich insbesondere um den Handgriff Schmutz und Fett ab. Es wird daher empfohlen, nach jeder Verwendung des Geräts den Handgriff zu reinigen.

Zubehör

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

Katalytische Emailleoberfläche (nur bestimmte Modelle)

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

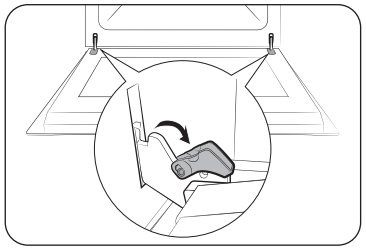
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart **Heißluft**, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

Gerätetür

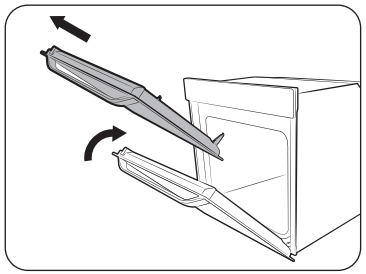
Demontieren Sie die Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um die Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.

⚠ WARNUNG

Die Gerätetür ist schwer.

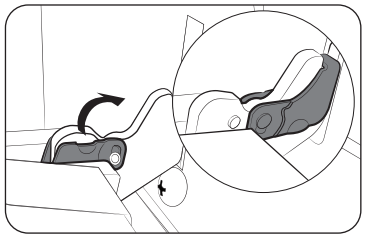


1. Öffnen Sie die Gerätetür, und klappen Sie die Clips an den beiden Scharnieren auf.



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

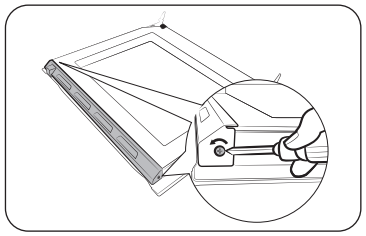
NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 54 2021-05-28 오전 7:24:16



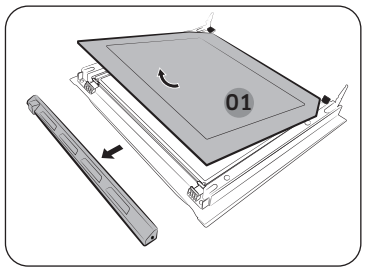
4. Bauen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Achten Sie darauf, dass die Clips an beiden Seiten eingeklappt sind.

Glaseinsatz der Gerätetür

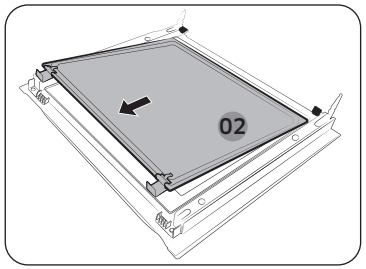
Je nach Modell verfügt die Gerätetür über 3-4 übereinander liegende Glasscheiben. Entfernen Sie den Glaseinsatz der Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um den Glaseinsatz der Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.



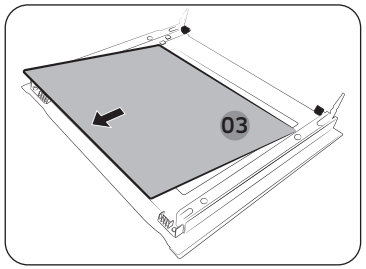
1. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.



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



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



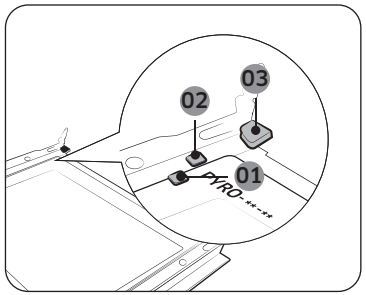
5. Entnehmen Sie die dritte Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.
6. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.

⚠ VORSICHT

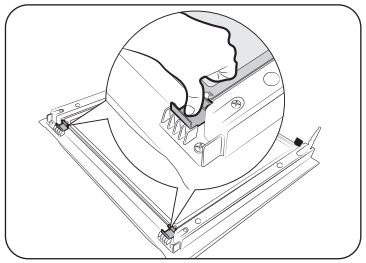
Damit Sie die Seiten der Glaseinsätze nicht verwechseln, ist die richtige Seite jeweils mit einem „PYRO“-Zeichen in der Ecke gekennzeichnet.
Richtig: PYRO-**-**
Falsch: **–**–OЯYԀ

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 55 2021-05-28 오전 7:24:16

Pflege



01 Halteclip 1
02 Halteclip 2
03 Halteclip 3



7. Setzen Sie die Glasscheiben nach der Reinigung folgendermaßen wieder ein:

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

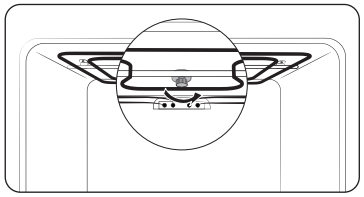
8. Drücken Sie nach dem Einsetzen von Glasscheibe 2 die Halteclips herunter, und überprüfen Sie, ob diese die Glasscheibe sicher halten.

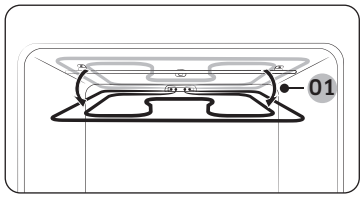
9. Setzen Sie die Abdeckungen anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

⚠ WARNUNG

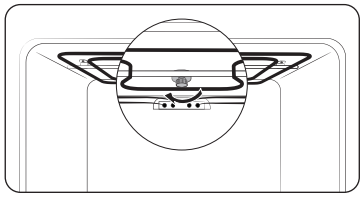
Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie die Glasscheiben wieder ordnungsgemäß einsetzen, da ansonsten heiße Luft entweichen kann.

Garraumdecke (nur bestimmte Modelle)





01 Ca. 12°



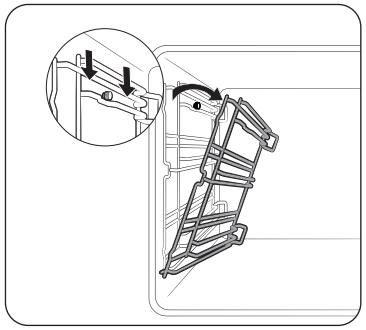
1. Klappen Sie das Heizelement für den Grill nach unten. Lösen Sie dazu die Mutter, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. Halten Sie das Heizelement währenddessen fest. Das Heizelement kann nicht aus dem Gerät entfernt werden. Drücken Sie das Heizelement für den Grill nicht mit Gewalt nach unten.

2. Reinigen Sie die Garraumdecke mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.

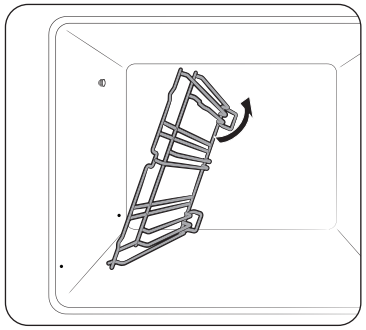
3. Klappen Sie das Heizelement anschließend wieder nach oben und schrauben Sie die Mutter im Uhrzeigersinn fest.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 56 2021-05-28 오전 7:24:17

Seitengitter (nur bestimmte Modelle)



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



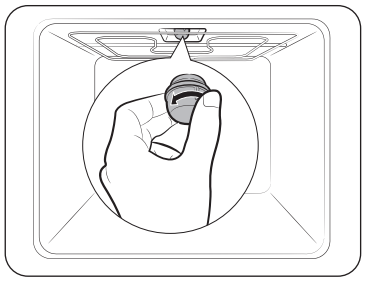
2. Ziehen Sie das linke Seitengitter unten aus den beiden Bohrungen.
3. Entfernen Sie das rechte Seitengitter auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitengitter.
5. Setzen Sie die Seitengitter anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge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

HINWEIS

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

Ersetzen von Teilen

Glühlampe

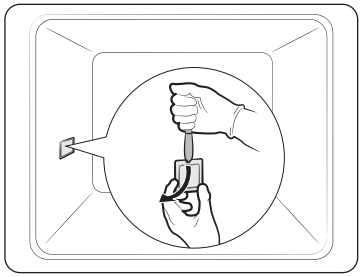


1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ganz heraus.
2. Tauschen Sie die Glühlampe aus.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung anschließend wieder auf die Halterung, indem Sie den obigen Schritt 1 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

WARNUNG

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

Seitliche Garraumbeleuchtung



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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 57 2021-05-28 오전 7:24:18

Problembehandlung

Problembeschreibungen

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	• Haben sich Fremdkörper/-stoffe um die Tasten angesammelt? • Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: hat sich außen Feuchtigkeit angesammelt? • Wurde die Verriegeln aktiviert?	• Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut. • Wischen Sie die Feuchtigkeit weg, und versuchen Sie es erneut. • Prüfen Sie, ob die Verriegeln aktiviert ist.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist. • Prüfen Sie, ob der Demo-Modus aktiviert ist.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	• Wurde der Netzstecker aus der Steckdose gezogen?	• Stecken Sie den Netzstecker wieder ein.
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	• Wurde die zulässige Betriebsdauer überschritten? • Arbeitet der Kühlungsventilator ordnungsgemäß? • Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt? • Sind mehrere Geräte an dieselbe Steckdose angeschlossen?	• Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen. • Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist. • Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein. • Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	• Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?	• Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	• Haben Sie zwischen Gerätetür und Garraum Essensreste angesammelt?	• Reinigen Sie gründlich das Gerät und versuchen Sie erneut, die Gerätetür zu öffnen.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	• Leuchtet die Lampe zunächst und wird dann ausgeschaltet? • Wird die Lampe im Betrieb durch Zubehörteile oder Speisen verdeckt?	• 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. • Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 58 2021-05-28 오전 7:24:18

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät verursacht Stromschläge.	• Ist das Gerät ordnungsgemäß geerdet? • Wird eine Steckdose ohne Schutzleiter verwendet?	• Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
Aus dem Gerät tritt Wasser aus. Aus einem Spalt in der Gerätetür tritt Dampf aus. Im Gerät bleibt Wasser zurück.	• In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	• Die Helligkeit schwankt in Abhängigkeit von der abgegebenen Leistung.	• Schwankungen bei der Leistungsabgabe sind während eines Garvorgangs normal. Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	• Der Ventilator läuft auch einige Zeit nach Abschluss des Garvorgangs weiter, um den Garraum abzukühlen.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Garraum wird nicht erhitzt.	• Ist die Gerätetür offen? • Wurden die falschen Einstellungen gewählt? • Ist die Sicherung im Verteilerkasten durchgebrannt oder hat der Leistungsschutzschalter ausgelöst?	• Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu. • Schlagen Sie im Kapitel zur Bedienung des Geräts nach und stellen Sie das Gerät neu ein. • Ersetzen Sie die Sicherungen bzw. setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker. • Prüfen Sie, ob der Demo-Modus aktiviert ist.
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	• Wird das Gerät zum ersten Mal verwendet? • Befinden Sie Speisereste am Heizelement?	• Bei erstmaliger Verwendung kann am Heizelement Rauch entstehen. Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten. • Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und entfernen Sie die Speisereste vom Heizelement.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	• Wurden Kunststoff- oder sonstige Behälter verwendet, die nicht hitzebeständig sind?	• Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 59 2021-05-28 오전 7:24:18

Problembehandlung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Garergebnisse sind unzureichend.	• Wurde während des Garvorgangs die Gerätetür geöffnet?	• Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
Beim Dampfgaren sind Geräusche von kochendem Wasser zu hören.	• Dies liegt daran, dass im Dampferzeuger Wasser erhitzt wird.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Das Dampfkochen funktioniert nicht.	• Befindet sich Wasser im Wasserbehälter?	• Füllen Sie den Wasserbehälter ggf. mit Wasser, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät erwärmt sich während der Pyrolysereinigung.	• Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, sodass sich das Gerät erwärmt.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Während der Pyrolysereinigung entsteht Brandgeruch.	• Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, um Essensrückstände restlos zu verbrennen.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Die Dampfreinigung wird nicht ausgeführt.	• Ist das Gerät ausreichend abgekühlt?	• Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Reinigung durchführen.

Informationscodes

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

Code	Bedeutung	Abhilfemaßnahme
C-d1	Problem mit der Verriegelung der Gerätetür	Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-20	Sensorstörung	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Tritt nur bei einem Lese-/Schreibproblem mit dem EEPROM-Speicherchip auf	
C-70	Probleme in Verbindung mit Dampf	
C-72		
C-F0	Tritt auf, wenn keine Kommunikation zwischen der Haupt- und der Nebenplatine möglich ist	
C-F2	Tritt auf, wenn ein Kommunikationsproblem zwischen dem integrierten Sensorschaltkreis und dem Micom-Haupt- oder -Untersystem besteht	
C-d0	Tastenproblem Tritt auf, wenn eine Taste längere Zeit gedrückt wird.	Reinigen Sie die Tasten und achten Sie darauf, dass an oder auf den Tasten kein Wasser zurückbleibt. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 60 2021-05-28 오전 7:24:18

Code	Bedeutung	Abhilfemaßnahme
-dC-	Tritt auf, wenn der Garraumteiler während eines Garvorgangs im Doppelgarraumbetrieb entfernt wird. Tritt auf, wenn der Garraumteiler während eines Garvorgangs im Einfachbetrieb eingesetzt wird.	Der Garraumteiler darf während eines Garvorgangs im Doppelgarraumbetrieb nicht entfernt werden. Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
S-01	Sicherheitsabschaltung Die zulässige maximale Betriebsdauer für die eingestellte Temperatur wurde überschritten. • Bis 105 °C – 16 Stunden • Von 105 °C bis 240 °C – 8 Stunden • Von 245 °C bis Max. – 4 Stunden	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Schalten Sie das Gerät aus, und entnehmen Sie die Speisen. Versuchen Sie es dann erneut.

Technische Daten

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

Betriebsspannung		230-240 V ~ 50 Hz
Maximal angeschlossene Last		3650-3950 W
Abmessungen (B x H x T)	Hauptgerat	595 x 596 x 570 mm
	Eingebaut	560 x 579 x 549 mm
Fassungsvermögen		75 Liter
Gewicht	Netto (mit allem Zubehör)	NV75T9979CD : 51,2 kg NV75T9879CD : 48,3 kg

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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 61 2021-05-28 오전 7:24:18

Anhang

Produktdatenblatt

SAMSUNG		SAMSUNG
Modellkennung		NV75T9979**, NV75T9879**
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI cavity)		81,6
Energieeffizienzklasse je 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)		1,05 kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC electric cavity)		0,71 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume		1
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)		Strom
Volumen je Garraum (V)		75 L
Art des Backofens		Eingebaut
Masse des Gerätes (M)		46,6 kg
Gesamtleistungsaufnahme im Standby (W) (Alle Netzwerkanschlüsse sind „Ein“)		1,9 W
Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)		20 Min.
Wi-Fi	Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand	1,9 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	20 Min.
Aus-Zustand	Leistungsaufnahme	0,5 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	30 Min.

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

Energiespartipps

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

HINWEIS

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

VORSICHT

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

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

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 62 2021-05-28 오전 7:24:19

Open Source-Angaben

Die in diesem Produkt verwendete Software enthält Open Source-Code. Sie können den entsprechenden Quellcode für einen Zeitraum von drei Jahren nach der letzten Auslieferung dieses Produkts vollständig anfordern, indem Sie eine E-Mail an mailto:oss.request@samsung.com schreiben.

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

Die folgende URL http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/0 führt zur Downloadseite des bereitgestellten Quellcodes und zu den Open Source-Lizenzinformationen für dieses Gerät. Dieses Angebot gilt für alle, die diese Informationen erhalten.

Notizen

NV75T9879CD_EU_DG68-01191E-01_DE.indd 63 2021-05-28 오전 7:24:19

SAMSUNG

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-01191E-01