Built-in Oven

User & Installation manual

NV75N5641RS / NV75N5641RB / NV75N5641BS /
NV75N5642BS

SAMSUNG

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
Prepare to install the oven 8
Power connection 8
Cabinet mount 8

Before you start 10

Initial settings 10
New oven smell 11
Smart safety mechanism 11
Accessories 11
Flexible Door 13
Mechanical lock (applicable models only) 14
Dual cook mode 14

Operations 15

Control panel 15
Common settings 16
Cooking modes (except for grill) 19
Cooking modes (grill) 22
Dual cook mode temperature setting range 23
To stop cooking 24
Special function 24

Auto cook 25
Steam cleaning 26
Timer 27
Sound on/off 27

Cooking smart 27

Manual cooking 27
Auto cook programmes 33
Test dishes 39
Collection of frequent auto cook recipes 40

Maintenance 43

Cleaning 43
Detaching the door 44
Replacement 45

Troubleshooting 45

Checkpoints 45
Information codes 47

Technical specifications 48

Appendix 49

Product data sheet 49

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 2 2018-02-09 8:43:00

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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 3 2018-02-09 8:43:00

Safety instructions

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.
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.

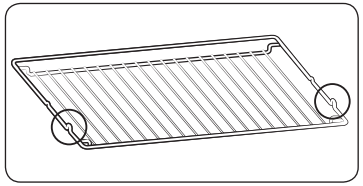
NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 4 2018-02-09 8:43:00

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.

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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 5 2018-02-09 8:43:00

Safety instructions

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.

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.

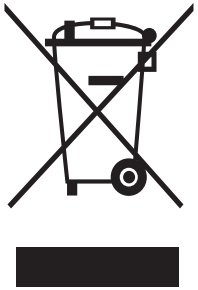
Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.

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 visit: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

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 program has started.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 6 2018-02-09 8:43:01

Installation

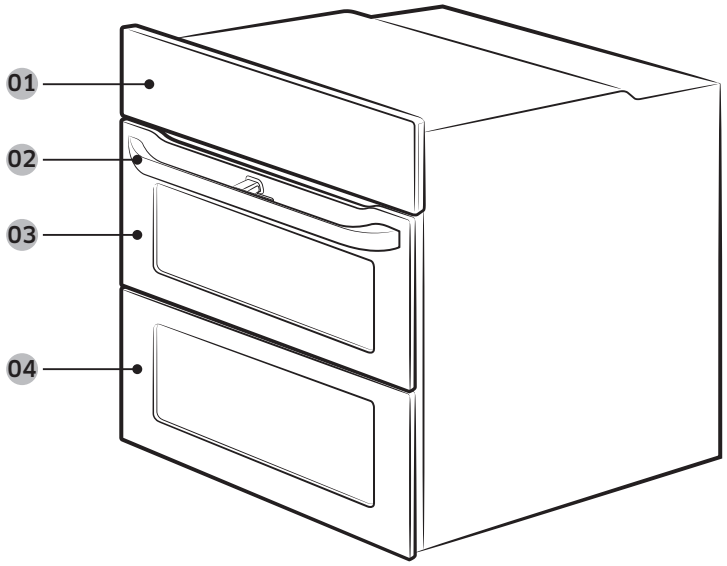
⚠ WARNING

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.

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** Up door

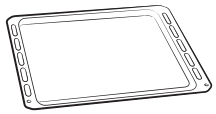
04 Main door

Accessories

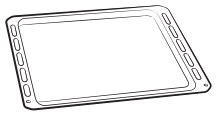
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.

Wire rack

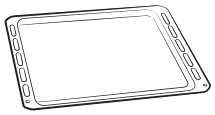
Wire rack insert *



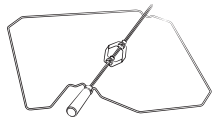
Baking tray *



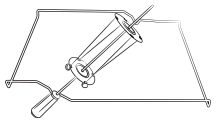
Universal tray *



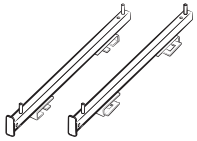
Extra-deep tray *



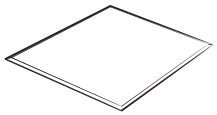
Rotisserie spit *



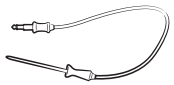
Rotisserie spit and Shashlik *



Telescopic rail *

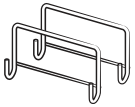


Divider



Meat probe *

2 screws (M4 L25)



Install Handle

NOTE

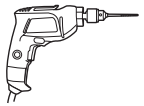
Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 7 2018-02-09 8:43:02

Installation

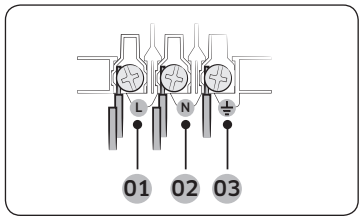
Prepare to install the oven

Phillips Screwdriver



Drill

Power connection



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.

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

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.

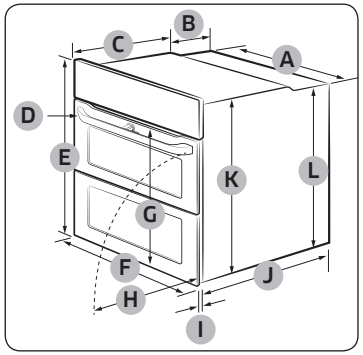
⚠ WARNING

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 up to 90 °C. 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.

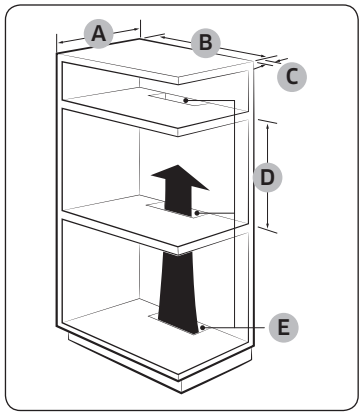
Required Dimensions for Installation



Oven (mm)

A	560	**G**	Max. 506
B	175	**H**	Max. 494
C	370	**I**	21
D	Max. 50	**J**	549
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 8 2018-02-09 8:43:02

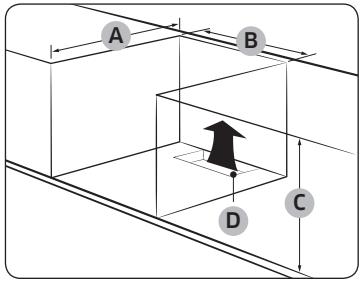


Built-in cabinet (mm)

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.



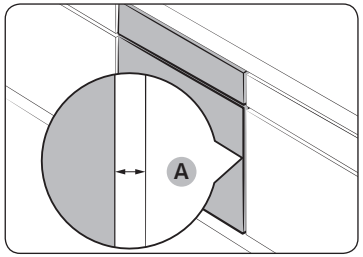
Under-sink cabinet (mm)

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

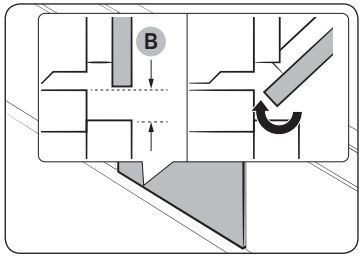
NOTE

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

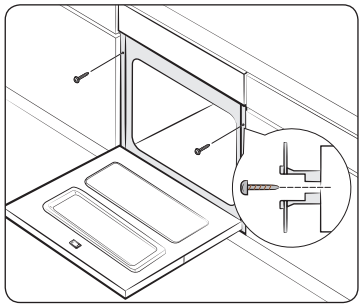
Mounting the oven



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



Secure at least 3 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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 9 2018-02-09 8:43:03

Installation

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

Initial settings

When you power on the oven for the first time, the default time of “12:00” appears on the display where the hour element (“12”) blinks. Follow the steps below to set the current time.

1. With the hour element blinking, turn the value dial (right-sided dial) to set the hour, and then press **OK** to move to the minute element.

2. With the minute element blinking, turn the value dial to set the minute, and then press **OK**.

To change the current time after this initial setting, hold down the button for 3 seconds and follow the above steps.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 10 2018-02-09 8:43:03

New oven smell

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

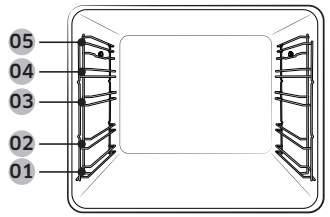
1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Run the oven with Convection 200 °C or Conventional 200 °C for an hour. This will burn any remaining production substances in the oven.
3. When complete, turn off the oven.

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.

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

- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- 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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 11 2018-02-09 8:43:03

Before you start

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.
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.
Divider	The divider is designed to separate the oven in two compartments. Use the divider with Dual cook mode.
Meat probe *	The meat probe measures the internal temperature of the meat to cook. Use only the meat probe that comes with your oven.

⚠ WARNING

- Make sure that the rotisserie handle is seated properly.
- Be careful when using the rotisserie. The forks and pins are pointed and sharp, which can cause physical injury!
- To prevent burns, use gloves to remove the rotisserie because it is very hot.

NOTE

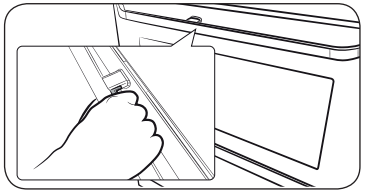
Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 12 2018-02-09 8:43:04

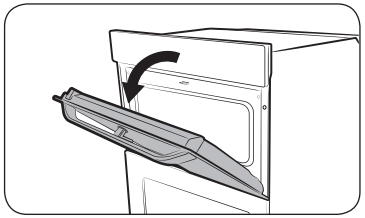
Flexible Door

This oven has a unique Flexible Door that is hinged in the middle, so you only need to open the top half to access the upper cavity. When you're using the Dual Cook capability, you can access the top oven space much more easily and with greater energy efficiency.

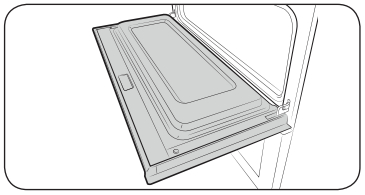
How to use the upper door



1. Completely press the handle lever.

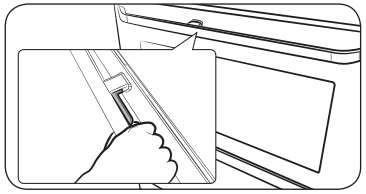


2. Pull the handle.

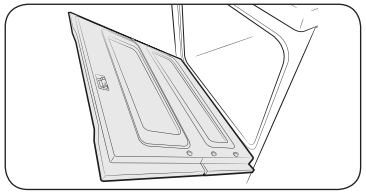


3. This will open only the upper door as shown.

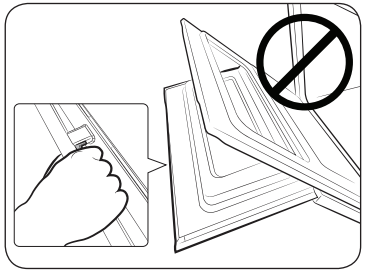
How to use the full door



1. Hold the lever-less area of the handle, and then pull.



2. This will open the whole door as shown.



⚠ CAUTION

When opening the whole door, make sure to grasp the handle by the lever-less portion. If the lever is pressed halfway through opening the door, the upper door may open, causing physical injury.

NOTE

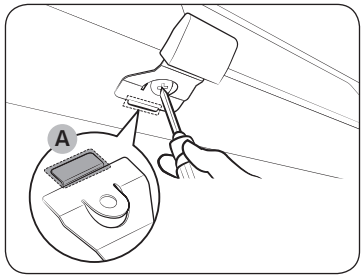
- Do not put heavy objects on, or apply excessive force, to the upper door.
- Do not let children play with or on the upper door.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 13 2018-02-09 8:43:04

Before you start

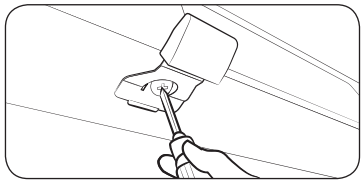
Mechanical lock (applicable models only)

Installation



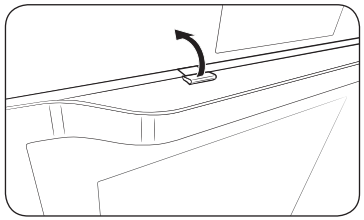
1. Insert the thin part **(A)** of the mechanical lock into the corresponding slot of the lock handle as shown.
2. Tighten the screw on the lock handle.

Uninstallation



- Loosen and remove the screw from the lock handle.

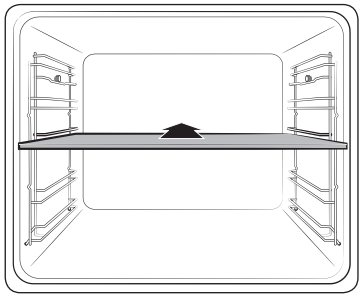
Lock/unlock



- To open the door, slightly lift up the lock handle to unlock the door. Then, open the door.
- To lock the door, simply close the door. The mechanical lock automatically locks the door.

Dual cook mode

You can use both the upper and lower compartments to cook two different recipes, or simply choose one compartment to cook with.



Insert the divider in level 3 to separate the cooking chamber in two compartments. The oven senses the divider and activates the upper compartment by default.

NOTE

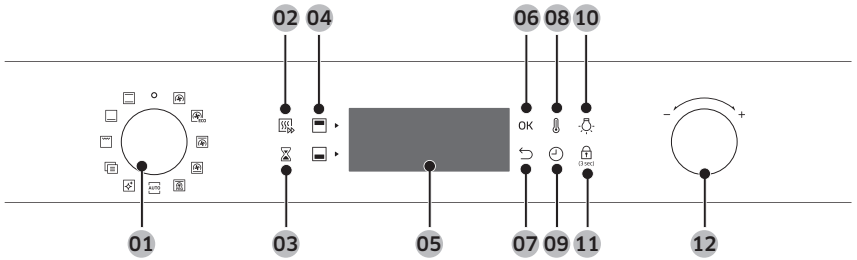
Availability of Dual cook mode depends on the recipe. For more information, see the Cooking smart section in this manual.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 14 2018-02-09 8:43:05

Operations

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Mode selector	Turn to select a cooking mode or function.
02 Fast preheat (applicable models only)	Fast Preheat heats the oven fast to a set temperature. • Press to toggle on or off the Fast Preheat option. • Available only with Single mode. • Disabled for temperatures set at less than 100 °C.
03 Timer	Timer helps you check the time or operating duration while cooking.
04 Upper/Lower compartment	The indicators turn on when the divider is inserted. You can choose Upper or Lower for your recipe.
05 Display	Shows necessary information of selected modes or settings.
06 OK	Press to confirm your settings.
07 Back	Cancel current settings, and return to the main screen.
08 Temperature	Use to set the temperature.
09 Cooking time	Press to set the cooking time.
10 Oven light	Press to turn the internal light on or off. The oven light turns on automatically when the door is open or when the oven operation starts. And it turns off automatically after a certain period of inactivity in order to save power.
11 Child lock	To prevent accidents, Child lock disables all controls. But you can switch off by turning the mode selector to off. Hold down for 3 seconds to activate, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the control panel.
12 Value dial	Use the value dial to: • Set the cooking time or temperature. • Choose a sub item of top-level menus: Cleaning, Auto cook, Special function, or Grill. • Choose a serving size for Auto Cook programmes.

NOTE

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

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 15 2018-02-09 8:43:05

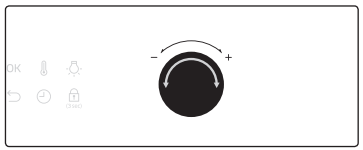
Operations

Common settings

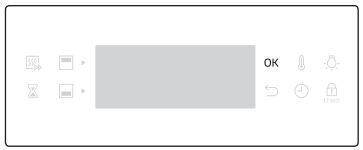
It is common to change the default temperature and/or cooking time across all cooking modes. Follow the steps below to adjust the temperature and/or cooking time for the selected cooking mode.

Temperature

1. Turn the mode selector to choose a mode or function. The default temperature of each selection appears.



2. Turn the value dial to set a desired temperature.



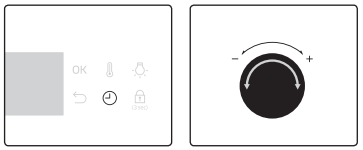
3. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

- If you do not make any further settings within a few seconds, the oven starts cooking automatically with the default settings.
- To change the set temperature, press the button and follow the above steps.
- The exact temperature inside the oven can be measured with authorized thermometer and method defined by an authorized institution. Using other thermometers may cause a measuring error.

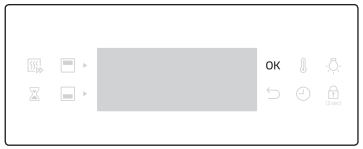
Cooking time

1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press the button, and then turn the value dial to set a desired time up to 23 hours 59 minutes.

3. Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point. Press the button, and use the value dial to set an end point. See **Delay End** for more information.



4. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

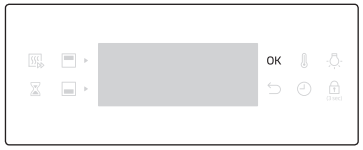
- You can cook without setting the cooking time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the set cooking time, press button and follow the above steps.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 16 2018-02-09 8:43:06

End time

1. Turn the mode selector to choose a mode or function.

2. Press ◴ twice, and turn the value dial to set a desired end time.



3. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

- You can cook without setting the end time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the end time, press ◴ twice, and follow the above steps.

Delay End

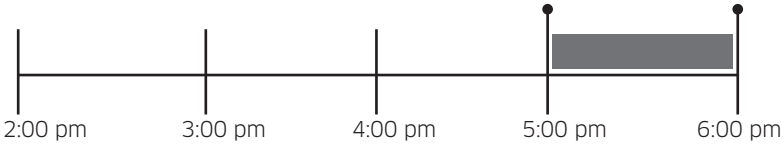
Delay End is designed to make cooking more convenient.

Case 1

Suppose you select a one-hour recipe at 2:00 PM and you want the oven to finish cooking at 6:00 PM. To set the end time, change the Ready At time to 6:00 PM. The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM as you set.

Current time: 2 pm Set cooking time: 1 hour Set Delay End time: 6 pm

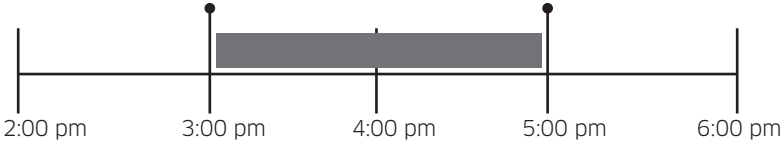
The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM automatically.



Case 2

Current time: 2 pm Set cooking time: 2 hour Set Delay End time: 5 pm

The oven will start cooking at 3:00 PM and end at 5:00 PM automatically.



⚠ CAUTION

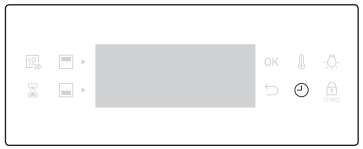
- Delay End is not available in Dual cook mode.
- Do not keep cooked food in the oven too long. The food may spoil.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 17 2018-02-09 8:43:06

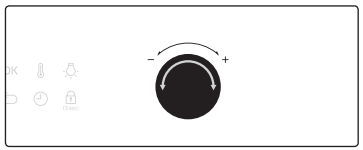
Operations

To clear the cooking time

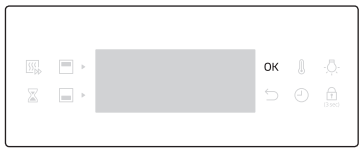
You can clear the cooking time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press the button to display the default cooking time.



2. Turn the value dial to set the cooking time to “00:00”. Alternatively, simply press .



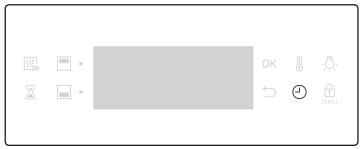
3. Press **OK**.

NOTE

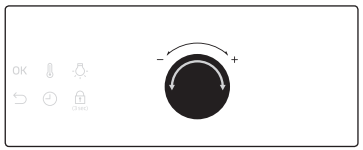
In Dual cook mode, you must first select the upper or lower compartment that you want to clear the cooking time for.

To clear the end time

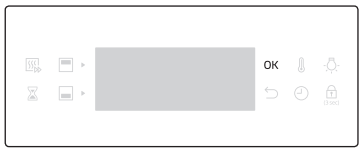
You can clear the end time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press twice to display the set end time.



2. Turn the value dial to set the end time to the current time. Alternatively, simply press .



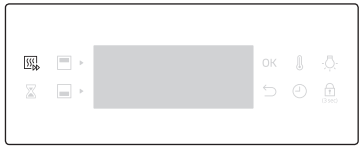
3. Press **OK**.

NOTE

In Dual cook mode, you must first select the upper or lower compartment that you want to clear the end time for.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 18 2018-02-09 8:43:06

Cooking modes (except for grill)



1. Turn the mode selector to select an cooking mode.
2. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common settings** section for details.
3. Optionally, you can fast preheat the oven. To do this, press the button, and set the target temperature. The corresponding indicator appears on the display.

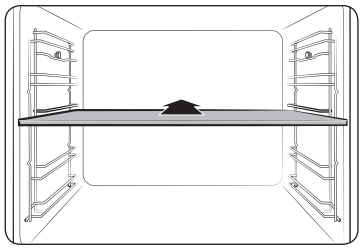
The oven starts preheating until the internal temperature reaches the target temperature. When preheating is complete, the indicator disappears with a beep. Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.

NOTE

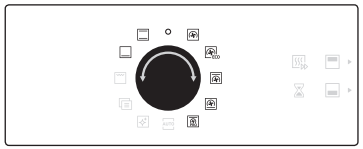
You can change the cooking time and/or temperature during cooking.

Dual cook mode

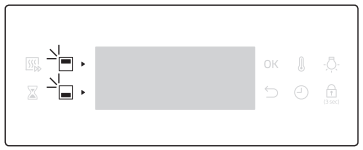
You can use the provided divider to separate the cooking chamber in the upper and lower compartments. This allows users to enable two different cooking modes simultaneously, or to simply choose one compartment to cook with.



1. Insert the Divider in level 3 to separate the cooking chamber in two compartments.



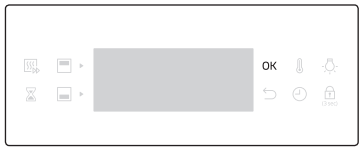
2. Turn the mode selector to select an cooking mode. You can select Grill, Convection, and Top heat + Convection mode on the upper compartment and Convection, Bottom heat + Convection, and Bottom heat mode on the lower compartment.



3. Press to select the upper compartment, or press to select the lower compartment.
   ▶ icon will appear on the selected compartment.
4. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common settings** section for details.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 19 2018-02-09 8:43:07

Operations



5. When done, press **OK**.

The oven starts preheating until the internal temperature reaches the target temperature. Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.

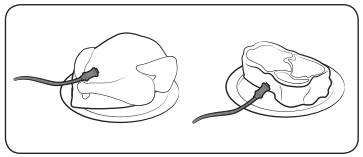
NOTE

Availability of Dual cook mode depends on the cooking mode. For more information, see the Cooking smart section in this manual.

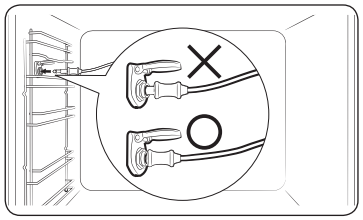
Cooking with the meat probe (applicable models only)

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.

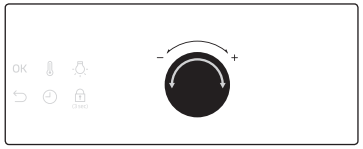
- Use only the meat probe that comes with your oven.
- You cannot set the cooking time if the meat probe is plugged in.



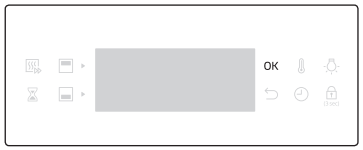
1. On the feature panel, press to choose a cooking mode.
2. Insert the tip of the meat probe into the centre of the meat to cook. Make sure the rubber handle is not inserted.



3. Plug the probe connector into the socket on the leftsided wall. Make sure you see the Meat Probe indicator with the current temperature of the meat's core on the display.



4. Turn the value dial (right-sided dial) to set the internal temperature of the meat.



5. Press **OK** to start cooking. 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, the current mode indicator blinks. When this happens, remove the meat probe instantly.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 20 2018-02-09 8:43:08

Cooking modes (except for grill)

The cooking modes with an asterisk (*) are available for fast preheating and disabled for temperatures set at less than 100 °C.

Mode		Temperature range (°C)			Suggested temperature (°C)
		Single	Dual		
			Upper	Lower	
	Convection	* 30-250	40-250	40-250	170
		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	* 30-250	-	-	200
		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.			
	Top heat + Convection	* 40-250	40-250	-	190
		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	* 40-250	-	40-250	190
		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	-	40-250	190
		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.			

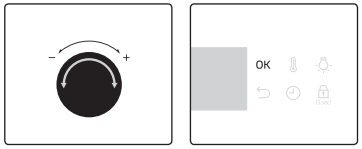
Mode		Temperature range (°C)			Suggested temperature (°C)
		Single	Dual		
			Upper	Lower	
	Pro-Roasting	80-200	-	-	160
		Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 °C. Then, the top heating element and the convection fan start operating to sear food such as meat. After searing, the meat will be cooked at low temperatures. Use this mode for beef, poultry, or fish.			
	Eco Convection	30-250	40-250	40-250	170
		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. • In Dual cook mode, Eco Convection mode cannot be set on the upper and lower cavity simultaneously.			

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 21 2018-02-09 8:43:09

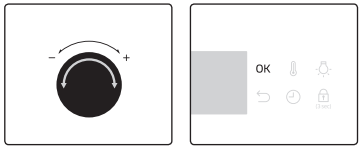
Operations

Cooking modes (grill)

1. Turn the mode selector to select .



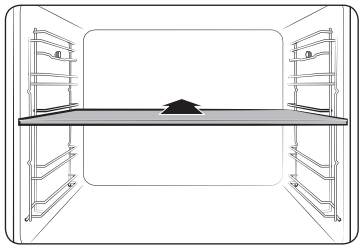
2. Use the value dial to select a **Large grill (G 1)** or **Eco grill (G 2)**, and then press **OK**.



3. Use the value dial to set the temperature, and then press **OK**.

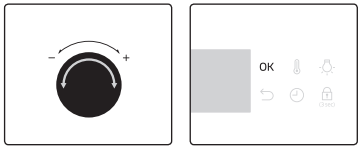
Dual cook mode

Grilling with Dual cook mode is useful for small serving sizes to save power. By default, only the Large grill option in the upper compartment is available because the oven uses only the top heating element.



1. Insert the divider in level 3 to activate Dual cook mode.

2. Turn the mode selector to select . By default, only **Large grill (G 1)** is selected automatically.



3. Use the value dial to set the temperature, and then press **OK**.

Cooking modes (Grill)

Mode		Temperature range (°C)			Suggested temperature (°C)
		Single	Dual		
			Upper	Lower	
G 1	Large grill	100-270	40-250	-	240
		The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).			
G 2	Eco grill	100-270	-	-	240
		The small-area grill emits heat. Use this mode for food that requires less heat, such as fish and filled baguettes.			

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 22 2018-02-09 8:43:09

Dual cook mode temperature setting range

You can use both the upper and lower compartments simultaneously for different cooking operations.
In Dual Cook mode, the temperature range of one compartment is affected by the temperature settings of the other compartment. For instance, broiling in the upper compartment will be limited by the operation in the lower compartment in terms of cooking temperatures. However, either compartment limits its temperature settings between minimum 40 and maximum 250.

If Upper is set to (℃)	Lower compartment is limited to (℃)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

If Lower is set to (℃)	Upper compartment is limited to (℃)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 23 2018-02-09 8:43:09

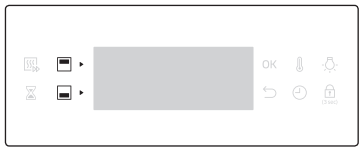
Operations

To stop cooking

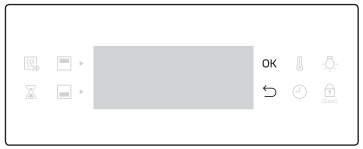
While cooking is in process, turn the mode selector to "O". The oven turns off in a few seconds. This is because, to avoid accepting incorrect commands by users, the oven waits a few seconds so that they can correct their selection.

To stop cooking for an individual compartment

Follow these instructions to stop cooking in Dual cook mode.



1. Press ▬ to select the upper compartment, or press ▬ to select the lower compartment.

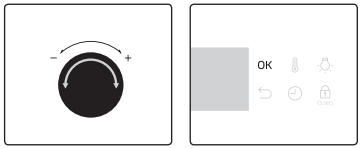


2. Press ⮌, and then press **OK**. The oven stops cooking with the selected compartment.

Special function

Add special or additional functions to improve your cooking experience. Special functions are not enabled in Dual cook mode.

1. Turn the mode selector to select ☰.



2. Turn the value dial to select a function, and then press **OK**. The default temperature appears.
3. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common settings** section for details.

4. Press **OK** to start the function.

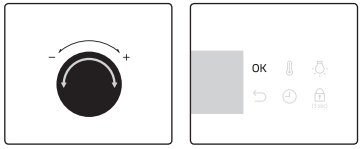
Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Instructions
F 1	Keep warm	40-100	80	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
F 2	Plate warm	30-80	60	Use this for warming dishes or ovenware.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 24 2018-02-09 8:43:10

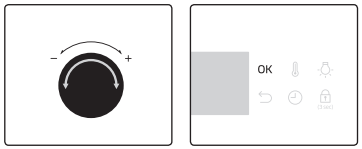
Auto cook

For inexperienced cooks, the oven offers a total of 50 auto cooking recipes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

1. Turn the mode selector to select AUTO.



2. Turn the value dial to select a programme, and then press **OK**.

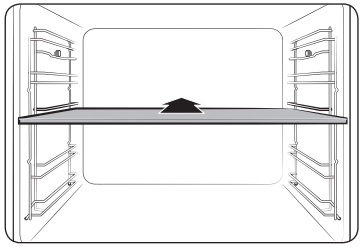


3. Turn the value dial to select a serving size. The weight range depends on the programme.
4. Press **OK** to start cooking.

NOTE

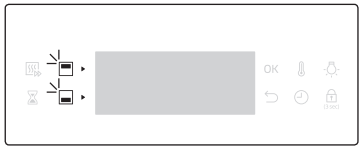
- Some of the items in the Auto cook programmes include preheating. For those items the preheating progress is displayed. Please put the food in the oven after preheating beep. Then, press Cooking time to start Auto Cook.
- For more information, see the Auto cook programmes section in this manual.

Dual cook mode



1. Insert the divider in level 3 to activate Dual cook mode.

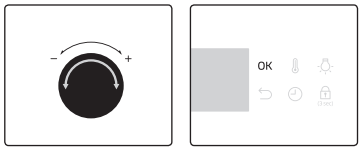
2. Turn the mode selector to select AUTO.



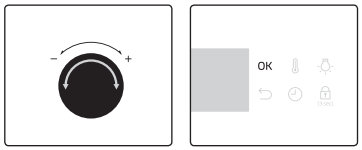
3. Press ▬ to select the upper compartment, or press ▬ to select the lower compartment.
   ▶ icon will appear on the selected compartment.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 25 2018-02-09 8:43:10

Operations



4. Turn the value dial to select a programme for the upper compartment, and press **OK**.



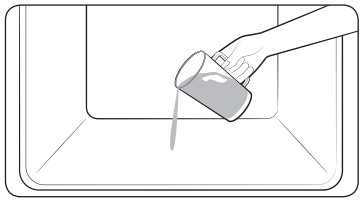
5. Turn the value dial to select a serving size. The weight range depends on the programme.
6. Press **OK** to start cooking.

NOTE

For more information, see the Auto cook programmes section in this manual.

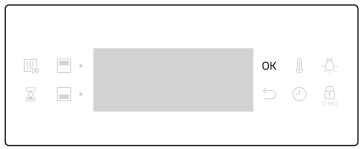
Steam cleaning

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

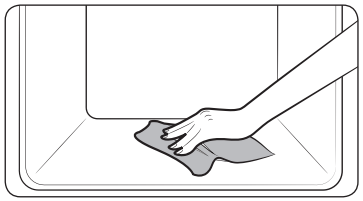


1. Pour 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.

2. Turn the mode selector to select .



3. Press **OK** to start cleaning.
   Steam cleaning runs for 26 minutes.



4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

WARNING

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

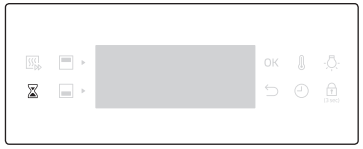
NOTE

- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soils 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.
- If the oven is hot inside, 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.

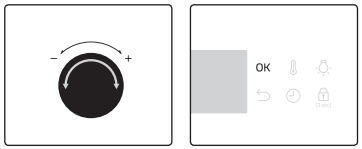
NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 26 2018-02-09 8:43:11

Timer

Timer helps you check the time or operating duration while cooking.



1. Press ⧖.

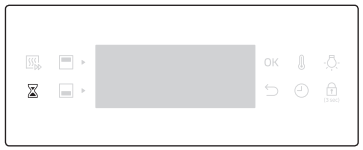


2. Turn the value dial to set the time, and then press **OK**.

NOTE

- When the time has elapsed, the oven beeps with a blinking message of “00:00” on the display.
- You can change the timer settings at any time.

Sound on/off



- To mute the sound, hold down ⧖ for 3 seconds.
- To unmute the sound, hold down again for 3 seconds.

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. Eating 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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 27 2018-02-09 8:43:11

Cooking smart

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
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

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 28 2018-02-09 8:43:11

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Poultry (Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, Whole, 1.2 kg *	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	65-80 *
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

* Turnover after half of time.

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		250-270	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 $^{2}/_{3}$ of the cooking time.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 29 2018-02-09 8:43:12

Cooking smart

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

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

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 30 2018-02-09 8:43:12

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 recommended 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.	Cavity	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		160-170	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

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 31 2018-02-09 8:43:12

Cooking smart

You can also use upper or lower compartment only to save power. The cooking time can be extended when you use separated compartment. 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	Temp. (°C)	Time (min.)
Dutch loaf cake	Wire rack, 24 cm loaf cake tin	1		170-180	50-60
Marble cake	Wire rack, Gugelhopf tin	1		160-170	60-70
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	13-18

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

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 32 2018-02-09 8:43:13

Dual cook – eco convection mode

You can alse use eco convection mode at upper or lower compartment to save power.

The times of this category are sugessted to not be preheated before cooking for saving more energy.

Upper

Food	Accessory	Level	Temp. (℃)	Time (min.)
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	4	180-200	30-45
Frozen oven chips	Universal tray	4	200-210	25-35
Frozen potato wedges	Universal tray	4	200-210	25-35
Roast sirloin of beef	Wire rack + Universal tray	4 4	170-180	60-80

Lower

Food	Accessory	Level	Temp. (℃)	Time (min.)
Marble cake	Wire rack, Gugelhopf tin	1	170-180	60-70
Dutch loaf cake	Wire rack, 24 cm loaf cake tin	1	170-180	50-60
Jacket potatoes	Universal tray	1	190-200	70-90
Frozen pizza	Wire rack	1	200-210	25-30

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 40 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.

Auto cook programmes 1 to 19, 38 and 39 include preheating and display the preheating progress. Please put the food in the oven after preheating beep.

Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.

⚠ **WARNING**

Always use oven gloves while taking out food.

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	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.		
A 2	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.		

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 33 2018-02-09 8:43:13

Cooking smart

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 3	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.		
A 4	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.		
A 5	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.		
A 6	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	2
		Prepare apple pie using a 24-26 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 7	Croissant	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.		
A 8	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.		
A 9	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.		
A 10	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	2
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		
A 11	White loaf of bread	0.6-0.7	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
A 12	Mixed Grain loaf of bread	0.8-0.9	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
A 13	Bread rolls	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.		

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 34 2018-02-09 8:43:13

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 14	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.		
A 15	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.		
A 16	Sponge cake	0.5-0.6	Wire rack	3
		Prepare cake batter and put into a black metal round baking tin with 26 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 17	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.		
A 18	Dutch loaf cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare cake batter and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 19	Brownies	0.7-0.8	Wire rack	3
		Prepare cake batter using a 20-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 20	Roast sirloin of beef	0.8-1.3	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.		
A 21	Slow Cooked Roast Beef	0.8-1.3	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.		
A 22	Herb Roasted Lamb Chops	0.4-0.9	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Marinate the lamb chops with herbs and spices and put them on wire rack.		
A 23	Leg of Lamb on the bone	1.0-1.5	Wire rack	3
			Universal tray	1
		Marinate the lamb and put on wire rack.		
A 24	Roast Pork with Crackling	0.8-1.3	Wire rack	3
			Universal tray	2
		Put pork roast with fat side to the top on wire rack.		
A 25	Rack of Pork Ribs	0.8-1.3	Wire rack	3
			Universal tray	3
		Put rack of pork rib on rack.		

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 35 2018-02-09 8:43:13

Cooking smart

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 26	Chicken, Whole	1.0-1.5	Wire rack	2
			Universal tray	1
		Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side down on the rack and turn over as soon as the oven beeps.		
A 27	Chicken, Breast	0.5-1.0	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Marinate breasts and put on the rack.		
A 28	Chicken Drumstick	0.5-1.0	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Brush with oil and spices and put on rack.		
A 29	Duck, Breast	0.3-0.8	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Put duck breasts with fat-side up on the rack. The first setting is for medium, the second for medium- well done cooking level.		
A 30	Trout fillet, bake	0.3-0.8	Universal tray	4
		Put trout fillets with the skin side up on the universal tray.		
A 31	Trout	0.3-0.8	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.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 32	Sole	0.3-0.8	Universal tray	3
		Put sole on baking paper on the universal tray. Cut surface with knife.		
A 33	Salmon steak/fillet	0.3-0.8	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Rinse and clean fillets or steaks. Put fillets skin side up on rack.		
A 34	Roast vegetable	0.3-0.8	Universal tray	4
		Rinse and prepare slices of courgette, egg plant, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on universal tray.		
A 35	Baked potato halves	0.5-1.0	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.		
A 36	Frozen Oven Chips	0.3-0.8	Universal tray	3
		Distribute frozen oven chips evenly on universal tray.		
A 37	Frozen potato wedges	0.3-0.8	Universal tray	3
		Distribute frozen potato wedges evenly on universal tray.		
A 38	Frozen Pizza	0.3-0.8	Wire rack	3
		Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.		

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 36 2018-02-09 8:43:13

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 39	Homemade Pizza	0.8-1.3	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.		
A 40	Dough Proofing	0.3-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough in bowl, cover with cling film. Put in centre of rack. The first setting is for pizza and cake dough, the second setting for bread dough.		

Dual cook

The following table presents 10 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.
Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

1. Upper

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	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.		
A 2	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.		
A 3	Chicken Drumstick	0.5-1.0	Wire rack	4
			Universal tray	4
		Brush with oil and spices and put on rack.		

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 37 2018-02-09 8:43:13

Cooking smart

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 4	Baked potato halves	0.5-1.0	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.		
A 5	Frozen oven chips	0.3-0.8	Universal tray	4
		Distribute frozen oven chips evenly on universal tray.		

2. Lower

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	1
		Prepare apple pie using a 24-26 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 2	Apple puff pastry	0.3-0.4	Universal tray	1
		Put apple puff pastries on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
A 3	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	1
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		
A 4	Frozen Pizza	0.3-0.8	Wire rack	1
		Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.		
A 5	Home made Pizza	0.8-1.3	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.		

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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 38 2018-02-09 8:43:13

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		155	25-35
		1+3		155	30-35
Shortbread	Universal tray + Universal tray	1+3		140	30-35
Fatless sponge cake	Wire rack + Spring form cake tin (Dark coated, ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
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

* 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.

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		270 (Max.)	1-2
Beef burgers * (12 ea)	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	4 1		270 (Max.)	1st 15-18 2nd 5-8

* Turn over after 2/3 of the cooking time.

3. Roasting

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Whole chicken *	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	65-80 *

* Turnover after half of time.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 39 2018-02-09 8:43:14

Cooking smart

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 tsp 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.

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

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 40 2018-02-09 8:43:14

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 3/4 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 3/4 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 3/4 x 3/4 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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 41 2018-02-09 8:43:14

Cooking smart

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 rib

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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 42 2018-02-09 8:43:14

Maintenance

Cleaning

For easier cleaning, regularly clean the oven.

⚠ 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

For cleaning the exterior of the oven such as the oven door, handle, and display, use a clean cloth and a mild cleaning detergent or warm soapy water, and dry with a kitchen roll or dry towel.
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

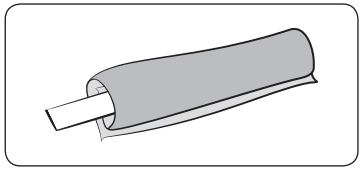
Wash the accessories after every use, and dry it with a tea towel. To remove stubborn impurities, soak the used accessories in warm soapy water for about 30 minutes before washing.

Catalytic enamel surface (applicable models only)

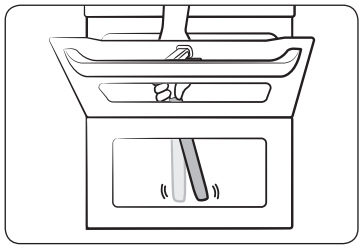
The removable parts are coated with dark grey catalytic enamel. They can be soiled with oil and fat spattered by the circulating air during convection heating. However, these impurities burn off at oven temperatures of 200 °C or above.

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



1. Tie the wet tissue to stick.

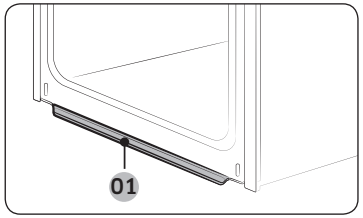


2. Put on the towel below door.
3. Clean the door.
4. Apply detergent to tissue and clean again.
5. Wipe the dry tissue to the moisture and bubble.

⚠ CAUTION

Do not detach the door for cleaning.

Water collector



01 Water collector

The water collector collects not only excess moisture from cooking but also food residue. Regularly empty and clean the water collector.

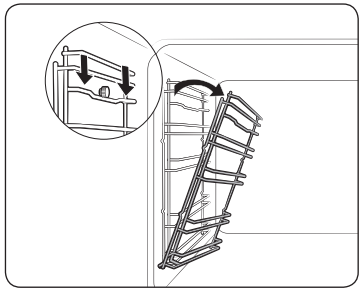
⚠ WARNING

If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service center.

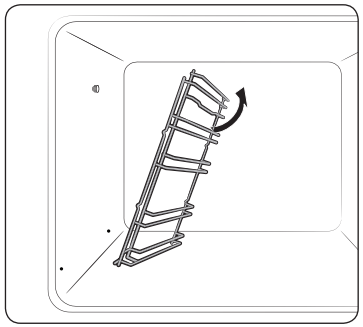
NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 43 2018-02-09 8:43:14

Maintenance

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.

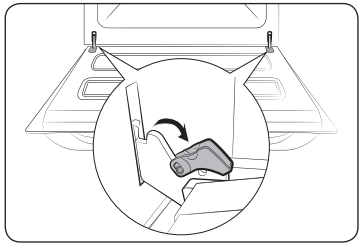
NOTE

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

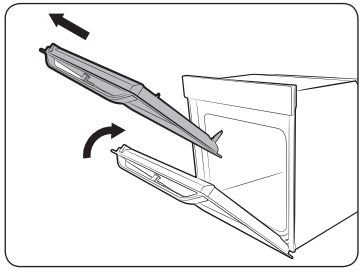
Detaching the door

⚠ WARNING

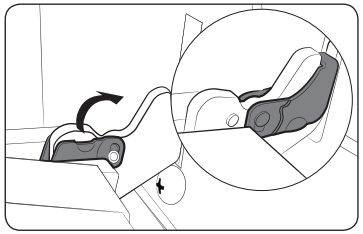
The oven door is heavy.



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.

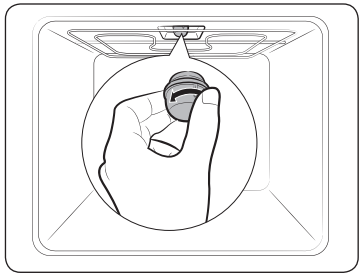


3. When done, follow steps 1 to 2 in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 44 2018-02-09 8:43:15

Replacement

Bulbs

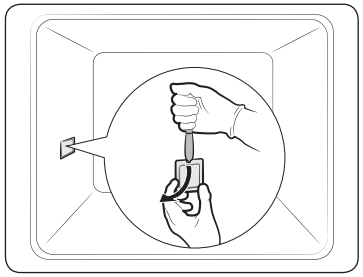


1. Remove the glass cap by turning anti-clockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 above in the reverse order to reinsert the glass cap.

⚠ 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.

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.
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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 45 2018-02-09 8:43:15

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
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 the oven light button. • Clean the inside of the oven and then check.
Electric shock occurs on the oven.	• If the power 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 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.
There is steam through a crack in the door.		
There is water remaining in the oven.		
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.

Problem	Cause	Action
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.
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 been tripped.	• 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.
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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 46 2018-02-09 8:43:15

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.
Steam cleaning does not work.	• This is because the temperature is too high.	• Let the oven cool and then use.
Dual cook mode does not work.	• If the divider is not properly assembled	• Insert the divider correctly and use.
Single cook mode does not work.	• If the divider is inserted in the oven.	• Take out the divider and use.
The fan of the cavity, that is not being used in Dual cook, is operating (or the temperature of the cavity is hot).	• For the best cooking performance and results, fan and the heater of the cavity that is not being used may operate.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.

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-F1	Only occurs during EEPROM Read/ Write	
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	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-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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 47 2018-02-09 8:43:15

Troubleshooting

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 system failure. Turn off the oven and remove food. Thenm 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.

Dimensions (W x H x D)	Outside	595 x 595 x 570 mm
Volume		75 liter
Weight	Net	41.7 kg
Connection voltage		230-240 V ~ 50 Hz
Maximum connected load power		3650-3950 W

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 48 2018-02-09 8:43:15

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG	SAMSUNG		
Model identification	NV75N5641RS / NV75N5641RB / NV75N5641BS / NV75N5642BS		
Cavity type	Single	Upper	Lower
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	81.6	98.6	100.0
Energy Efficiency Class per cavity	A+	A	A
Energy consumption 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	0.68 kWh/ cycle	0.68 kWh/ cycle
Number of cavities	3 (Single, Upper, Lower)		
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity		
Volume per cavity (V)	75 L	34 L	32 L
Type of oven	Built-in		
Mass of the appliance (M)	NV75N5641RS: 41.7 kg NV75N5641RB: 41.7 kg NV75N5641BS: 41.7 kg NV75N5642BS: 41.7 kg		

Data determined according to standard EN 60350-1 and Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014.

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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 49 2018-02-09 8:43:15

Memo

Memo

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	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	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-01057C-03

Einbaubackofen

Benutzer- und Installationshandbuch

NV75N5641RS / NV75N5641RB / NV75N5641BS / NV75N5642BS

SAMSUNG

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 1 2018-02-09 8:43:17

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
Vorbereitung zur Installation des Ofens 8
Netzanschluss 8
Einbau in einen Küchenschrank 8

Vor der ersten Verwendung 10

Anfangseinstellungen 10
Gerüche in Neugeräten 11
Intelligenter Sicherheitsmechanismus 11
Zubehör 11
Flexible Tür 13
Mechanische Sicherung (nur bestimmte Modelle) 14
Doppelgarraumbetrieb 14

Bedienung 15

Bedienfeld 15
Häufig genutzte Einstellungen 16
Betriebsarten (außer Grill) 19
Betriebsarten (Grill) 22
Temperaturbereiche im Doppelgarraumbetrieb 23
Unterbrechen des Garvorgangs 24
Sonderfunktionen 24
Automatikprogramme 25
Dampfreinigung 26
Timer 27
Ton ein/aus 27

Verwendung 27

Manuelles Garen 27
Automatikprogramme 33
Testgerichte 39
Häufig verwendete Rezepte für die Automatikprogramme 40

Pflege 43

Reinigung 43
Ausbauen der Gerätetür 44
Ersetzen von Teilen 45

Fehlerbehebung 45

Problembeschreibungen 45
Informationscodes 47

Technische Daten 48

Anhang 49

Produktdatenblatt 49

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 2 2018-02-09 8:43:18

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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 3 2018-02-09 8:43:18

Sicherheitshinweise

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
Bei der angegebenen Befestigungsart dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.
Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.
Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung aus dem Gerät entfernen. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.
Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Reinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.
Verwenden Sie ausschließlich das für dieses Gerät empfohlenen Bratenthermometer. (Nur Modelle mit Bratenthermometer)
Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.
WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf die Tür des Geräts nicht mit einer Zierblende versehen werden.

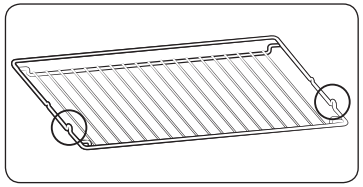
NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 4 2018-02-09 8:43:18

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

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

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden.

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



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

⚠ **VORSICHT**

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es während des Transports beschädigt wurde.

Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Versuchen Sie im Fall eines Problems oder Schadens am Gerät nicht, es zu benutzen.

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können zu erheblichen Risiken für Sie selbst und Dritte führen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstzentrum oder Ihrem Händler in Verbindung.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen das Gerät nicht berühren.

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

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

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

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

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

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

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

Lagern Sie kein 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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 5 2018-02-09 8:43:18

Sicherheitshinweise

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

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

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

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

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

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

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.

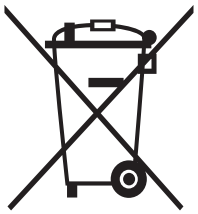
Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.

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 produkspezifischen Auflagen wie z. B. REACH finden Sie unter samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

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 den Standby-Modus.
- 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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 6 2018-02-09 8:43:18

Aufstellen des Geräts

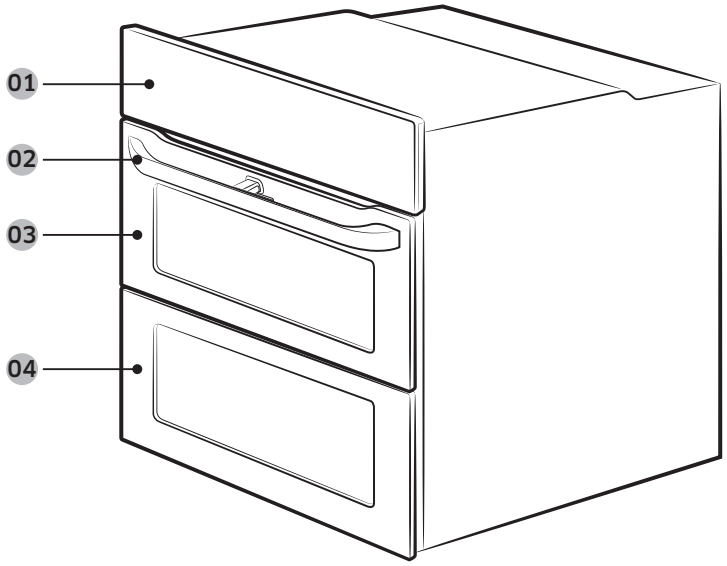
⚠ WARNUNG

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

Lieferumfang

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

Überblick über das Gerät

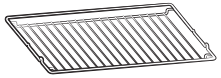


01 Bedienfeld **02** Griff der Gerätetür **03** Obere Gerätetür

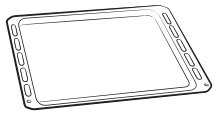
04 Hauptgerätetür

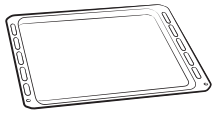
Zubehör

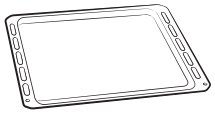
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen nützlich sein können.

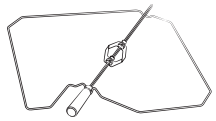

Gitterrost

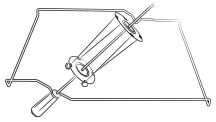
Gitterrosteinsatz *

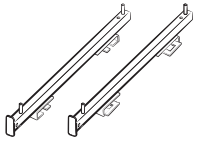

Backblech *

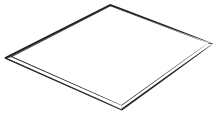

Universalblech *

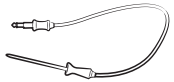

Extra tiefes Blech *


Drehspieß *

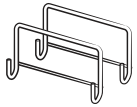

Dreh- und Schaschlikspieß *


Ausziehbare Schienen *


Garraumteiler


Bratenthermometer *

2 Schrauben (M4 L25)


Griff einbauen

HINWEIS

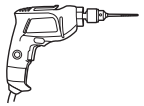
Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 7 2018-02-09 8:43:19

Aufstellen des Geräts

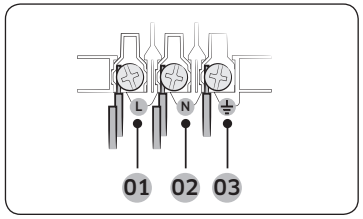
Vorbereitung zur Installation des Ofens

Kreuzschlitzschraubendreher



Bohren

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 mm^2), das den Anforderungen der Spezifikation entspricht.

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

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

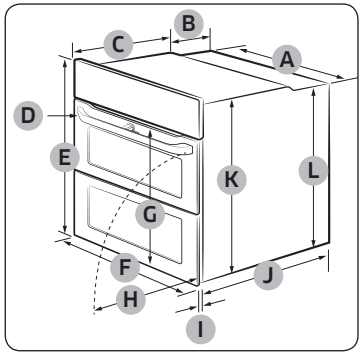
⚠ WARNUNG

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

Einbau in einen Küchenschrank

Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingesetzt wird, müssen alle Kunststoffoberflächen und Klebestellen bis mindestens 90 °C hitzefest sein. Samsung übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund der durch das Gerät abgestrahlten Wärme.
Stellen Sie das Gerät an einer ausreichend belüfteten Stelle auf. Um eine optimale Belüftung lassen Sie zwischen dem unteren Boden des 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.

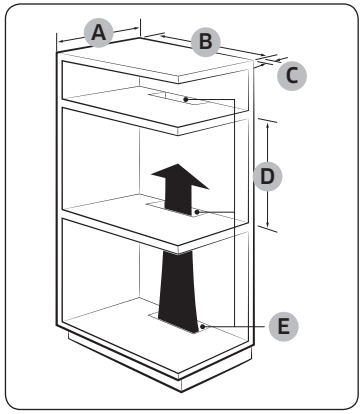
Erforderliche Abmessungen für den Einbau



Gerät (mm)

A	560	**G**	Max. 506
B	175	**H**	Max. 494
C	370	**I**	21
D	Max. 50	**J**	549
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 8 2018-02-09 8:43:20

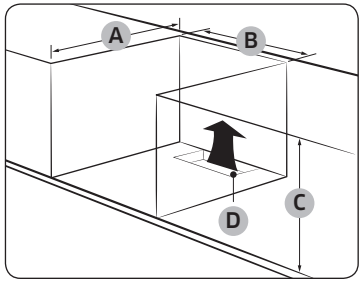


Einbauschrank (mm)

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

HINWEIS

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



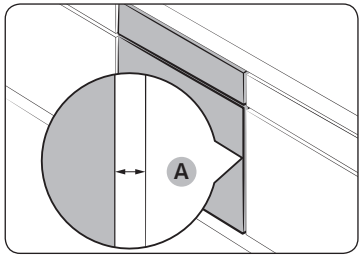
Unterbauschrank (mm)

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

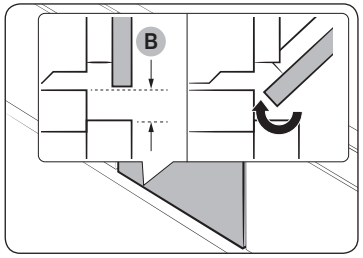
HINWEIS

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

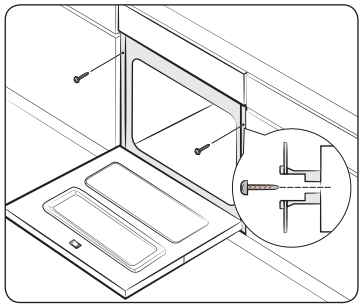
Einbauen des Geräts



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 3 mm ein, damit sich die Gerätetür problemlos öffnen und schließen lässt.



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

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 9 2018-02-09 8:43:20

Aufstellen des Geräts

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

⚠ WARNUNG

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

HINWEIS

Das tatsächliche Aussehen des Geräts hängt vom jeweiligen Modell ab.

Vor der ersten Verwendung

Anfangseinstellungen

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

1. Stellen Sie mit dem Funktionswähler (rechtes Drehrad) zunächst den Wert für das blinkende Anzeigeelement (Stunden) ein, und drücken Sie anschließend auf **OK**, um mit dem Anzeigeelement für die Minuten fortzufahren.

2. Stellen Sie mit dem Funktionswähler an dem nun blinkenden Anzeigeelement die Minuten ein, und drücken Sie anschließend auf **OK**.

Wenn Sie die eingestellte Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, halten Sie die Taste 🕘 3 Sekunden lang gedrückt und befolgen Sie die obigen Schritte.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 10 2018-02-09 8:43:21

Gerüche in Neugeräten

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

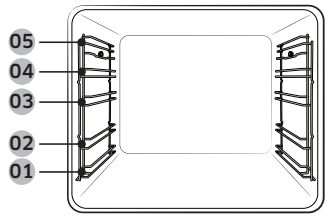
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts.
2. Betreiben Sie das Gerät eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft oder Ober-/Unterhitze. Auf diese Weise werden sämtliche Produktionsrückstände im Gerät verbrannt.
3. Schalten Sie das Gerät anschließend aus.

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.

Zubehör

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



01 Einschubhöhe 1 **02** Einschubhöhe 2

03 Einschubhöhe 3 **04** Einschubhöhe 4

05 Einschubhöhe 5

- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Halten Sie zwischen dem Boden des Garraums und dem zu unterst eingesetzten Zubehörteil sowie zwischen allen eingesetzten 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 Stopper) 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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 11 2018-02-09 8:43:21

Vor der ersten Verwendung

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.

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.
Garraumteiler	Mit Hilfe des Garraumteilers können Sie den Garraum des Geräts in zwei Bereiche unterteilen. Setzen Sie den Garraumteiler ein, wenn Sie das Gerät im Doppelgarraumbetrieb verwenden möchten.
Bratenthermometer *	Das Bratenthermometer misst die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Verwenden Sie ausschließlich das im Lieferumfang des Geräts enthaltene Bratenthermometer.

⚠ WARNUNG

- Vergewissern Sie sich, dass der Handgriff des Drehspießes richtig sitzt.
- Verwenden Sie den Drehspieß mit Vorsicht. Die Gabeln und Stifte sind scharf und spitz. Sie können sich also verletzen!
- Um Verbrennungen zu verhindern, müssen Sie beim Entfernen des Drehspießes Handschuhe tragen.

HINWEIS

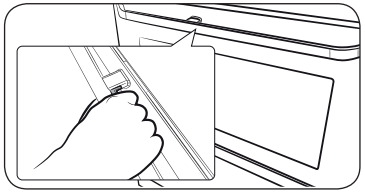
Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 12 2018-02-09 8:43:21

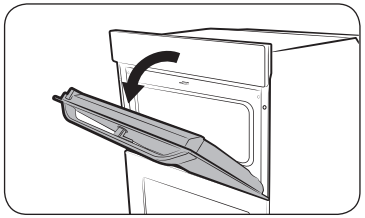
Flexible Tür

Dieses Gerät verfügt über eine besondere flexible Tür, die in der Mitte mit Scharnieren versehen ist, so dass nur die obere Hälfte geöffnet werden muss, um auf den oberen Garraum zuzugreifen. Wenn Sie den Doppelgarraumbetrieb nutzen, können Sie die obere Hälfte des Ofens viel einfacher und energieeffizienter nutzen.

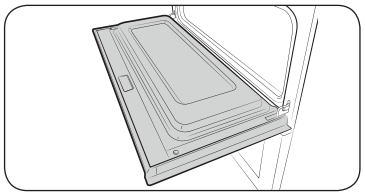
So verwenden Sie die obere Gerätetür



1. Drücken Sie den Griffhebel ganz durch.

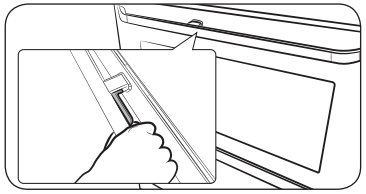


2. Ziehen Sie am Griff.

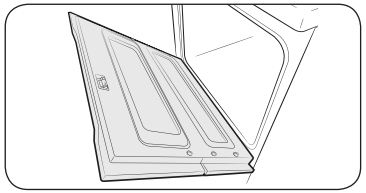


3. Wie in der Abbildung gezeigt, wird dadurch lediglich die obere Gerätetür geöffnet.

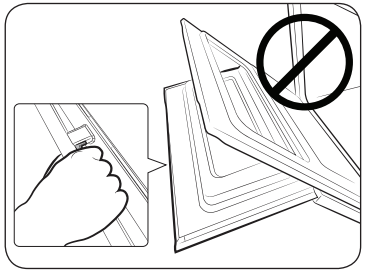
So verwenden Sie die gesamte Gerätetür



1. Halten Sie den hebellosen Bereich des Griffs fest und ziehen Sie anschließend.



2. Wie in der Abbildung gezeigt, wird dadurch die gesamte Gerätetür geöffnet.



⚠ VORSICHT

Achten Sie beim Öffnen der gesamten Gerätetür darauf, dass Sie den Griff am hebellosen Teil greifen.
Wenn der Hebel während des Öffnens der Gerätetür betätigt wird, kann sich die obere Gerätetür unter Umständen öffnen, was zu Verletzungen führen kann.

HINWEIS

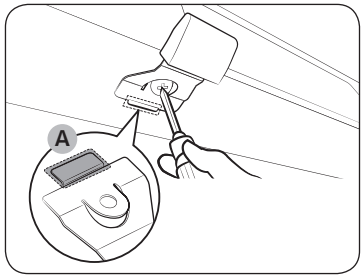
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die obere Gerätetür und vermeiden Sie übermäßige Krafteinwirkung auf diese.
- Lassen Sie Kinder nicht auf oder mit der oberen Gerätetür spielen.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 13 2018-02-09 8:43:22

Vor der ersten Verwendung

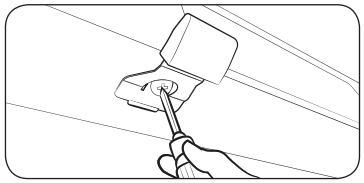
Mechanische Sicherung (nur bestimmte Modelle)

Aufstellen des Geräts



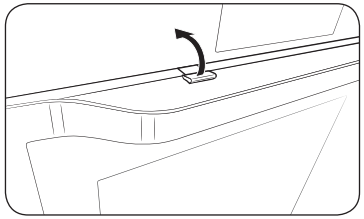
1. Setzen Sie den dünnen Teil **(A)** der mechanischen Sicherung – wie gezeigt – in den entsprechenden Schlitz des Sicherungsverriegelung ein.
2. Ziehen Sie die Schraube an der Sicherungsverriegelung fest.

Demontage



- Lösen und entfernen Sie die Schraube Von der Sicherungsverriegelung.

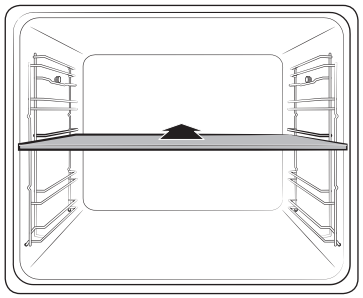
Verriegeln/Entriegeln



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

Doppelgarraumbetrieb

Sie können den Garraum in einen unteren und einen oberen Garraum teilen, um entweder nur in einem der Garräume eine einzelne Speise oder in beiden gleichzeitig unterschiedliche Gerichte zuzubereiten.



Schieben Sie den Garraumteiler in Einschubhöhe 3, um den Geräteinnenraum in zwei Garräume zu unterteilen. Der Garraumteiler wird automatisch vom Gerät erkannt, und standardmäßig wird der obere Garraum aktiviert.

HINWEIS

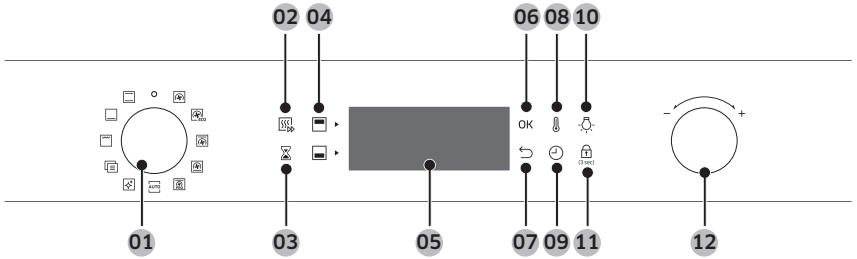
Die Verfügbarkeit der Funktion für den Doppelgarraumbetrieb hängt vom jeweiligen Rezept ab. Weitere Informationen finden Sie unter **Verwendung** in diesem Handbuch.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 14 2018-02-09 8:43:22

Bedienung

Bedienfeld

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



01 Moduswähler	Hiermit können Sie die Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.
02 Schnelles Vorheizen (nur bestimmte Modelle)	Mit der Funktion zum schnellen Vorheizen können Sie das Gerät schnell auf eine zuvor eingestellte Temperatur vorheizen. • Drücken Sie auf diese Taste, um die Funktion zum schnellen Vorheizen zu aktivieren bzw. zu deaktivieren. • Nur im Einfachbetrieb verfügbar. • Nur verfügbar für Temperaturen über 100 °C.
03 Timer	Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.
04 Oberer/unterer Garraum	Diese Anzeigen sind aktiviert, wenn der Garraumteiler eingesetzt wurde. Sie können dann für die Zubereitung Ihrer Gerichte zwischen dem oberen und unteren Garraum wählen.
05 Display	Hier werden die jeweils ausgewählten Betriebsarten und Einstellungen angezeigt.
06 OK	Hiermit bestätigen Sie zuvor programmierte Einstellungen.
07 Zurück	Hiermit setzen Sie Ihre aktuellen Einstellungen zurück und kehren zum Hauptbildschirm zurück.
08 Temperatur	Hiermit stellen Sie die Gartemperatur ein.
09 Garzeit	Hiermit stellen Sie die Garzeit ein.
10 Garraumbeleuchtung	Durch Drücken dieser Taste wird die Beleuchtung im Garraum ein- bzw. ausgeschaltet. Die Garraumbeleuchtung wird automatisch eingeschaltet, sobald die Gerätetür geöffnet oder das Gerät in Betrieb genommen wird. Sie wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit ohne Benutzereingabe automatisch wieder ausgeschaltet.
11 Kindersicherung	Durch Drücken dieser Taste können Sie zur Vermeidung von Unfällen die Kindersicherung aktivieren und somit alle Bedienelemente sperren. Sie können die Funktion jedoch durch Drehen am Moduswähler deaktivieren. Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren, und erneut 3 Sekunden lang, um das Bedienfeld wieder freizugeben.
12 Funktionswähler	Mit dem Funktionswähler können Sie: • die Garzeit oder -temperatur einstellen. • Menüeinträge in den folgenden Untermenüs auswählen: Reinigung, Automatikprogramme, Sonderfunktionen, Grill. • bei den Automatikprogrammen die Portionsgrößen auswählen.

HINWEIS

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

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 15 2018-02-09 8:43:22

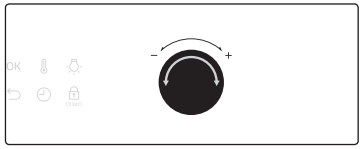
Bedienung

Häufig genutzte Einstellungen

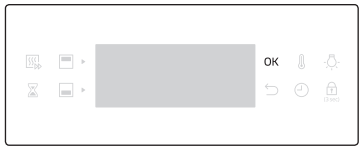
In allen Betriebsarten muss die Standardtemperatur und/oder -garzeit häufig geändert werden. Im Folgenden wird beschrieben, wie Sie die Temperatur und/oder die Garzeit für die ausgewählte Betriebsart nach Ihren Bedürfnissen einstellen können.

Temperatur

1. Wählen Sie mit Hilfe des Moduswählers eine Betriebsart oder Funktion aus. Im Display erscheint die Standardtemperatur für die jeweilige Auswahl.



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



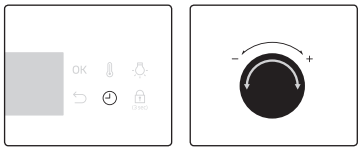
3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

HINWEIS

- Wenn Sie nicht innerhalb von einigen Sekunden weitere Einstellungen vornehmen, startet das Gerät den Garvorgang automatisch mit den Standardeinstellungen.
- Drücken Sie zum Ändern der eingestellten Temperatur die Taste und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.
- Die genaue Temperatur im Garraum kann mit Hilfe eines Thermometers und einer von einer autorisierten Stelle zugelassen Methode gemessen werden. Bei Verwendung nicht zugelassener Thermometer kommt es möglicherweise zu Messfehlern.

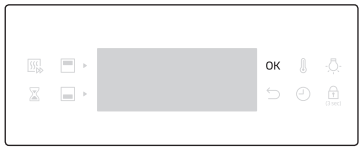
Garzeit

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



2. Drücken Sie die Taste und stellen Sie mit dem Funktionswähler die gewünschte Zeit bis maximal 23 Stunden und 59 Minuten ein.

3. Optional können Sie als Endzeit für Ihren Garvorgang einen bestimmten Zeitpunkt in der Zukunft einstellen. Drücken Sie die Taste und stellen Sie mit Hilfe des Funktionswähler eine Endzeit ein. Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt **Programmende**.



4. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

HINWEIS

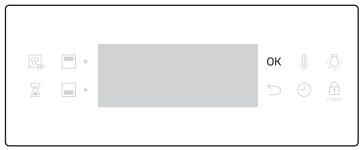
- Sie müssen die Garzeit nicht einstellen. Das Gerät startet den Garvorgang auch dann mit der eingestellten Zeit, wenn keine Zeit angegeben wurde. In diesem Fall müssen Sie das Gerät bei Abschluss des Garvorgangs manuell ausschalten.
- Drücken Sie zum Ändern der eingestellten Garzeit die Taste und befolgen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

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 16 2018-02-09 8:43:23

Endzeit

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

2. Drücken Sie die Taste ◴ zwei Mal, und stellen Sie mit Hilfe des Funktionswähler eine Endzeit ein.



3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

HINWEIS

- Sie müssen die Endzeit nicht einstellen. Das Gerät startet den Garvorgang auch dann mit der eingestellten Zeit, wenn keine Zeit angegeben wurde. In diesem Fall müssen Sie das Gerät bei Abschluss des Garvorgangs manuell ausschalten.
- Drücken Sie zum Ändern der Endzeit zweimal die Taste ◴ und befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte.

Programmende

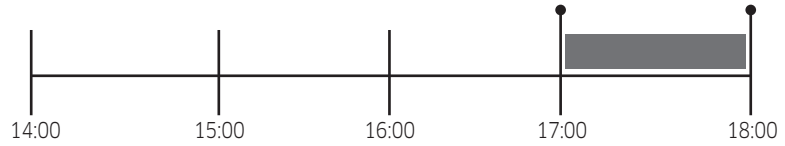
Die Funktion „Programmende“ erleichtert Ihnen das Garen und Backen.

1. Fall:

Sie möchten um 14:00 Uhr ein Gericht zubereiten, das eine Stunde gegart werden muss und um 18:00 Uhr fertig sein soll. Stellen Sie zum Aktivieren der Funktion „Programmende“ die unter „Fertig um“ angezeigte Zeit auf „18:00“ Uhr ein. Das Gerät startet um 17:00 Uhr automatisch den Garvorgang, damit dieser gemäß Ihrer Einstellung um 18:00 Uhr beendet ist.

Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Uhr Garzeit einstellen: 1 Stunde Endzeit einstellen: 18:00 Uhr

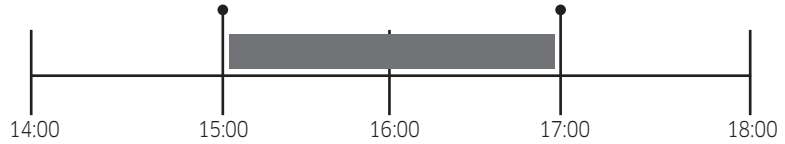
Das Gerät startet um 17:00 Uhr den Garvorgang, damit dieser automatisch um 18:00 Uhr beendet ist.



2. Fall:

Aktuelle Uhrzeit: 14:00 Uhr Garzeit einstellen: 2 Stunden Endzeit einstellen: 17:00 Uhr

Das Gerät startet um 15:00 Uhr den Garvorgang, damit dieser automatisch um 17:00 Uhr beendet ist.



⚠ VORSICHT

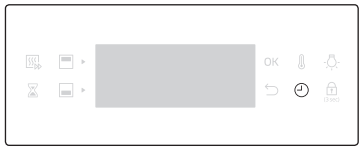
- Die Programmendefunktion steht bei Doppelgarraumbetrieb nicht zur Verfügung.
- Bewahren Sie bereits gegarte Speisen nicht über einen längeren Zeitraum im Garraum auf. Die Speisen können verderben.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 17 2018-02-09 8:43:24

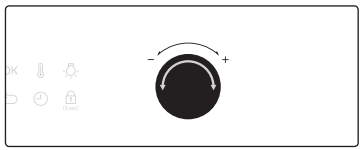
Bedienung

Zurücksetzen der Garzeit

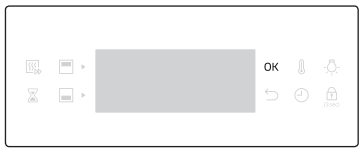
Sie können die Garzeit zurücksetzen. Dies ist nützlich, wenn Sie den Garvorgang vor dem geplanten Ende manuell unterbrechen möchten.



1. Drücken Sie während eines Garvorgangs die Taste , um die default cooking time (Standardgarzeit) anzuzeigen.



2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Garzeit auf „00:00“ ein. Alternativ können Sie auch die Taste drücken.



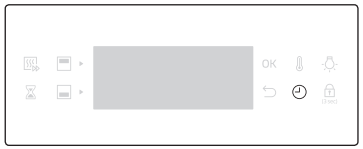
3. Drücken Sie auf **OK**.

HINWEIS

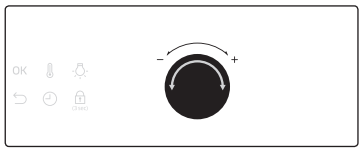
Im Doppelgarraumbetrieb müssen Sie zuerst den unteren bzw. oberen Garraum auswählen, um die Garzeit für den ausgewählten Garraum zurücksetzen zu können.

Zurücksetzen der Endzeit

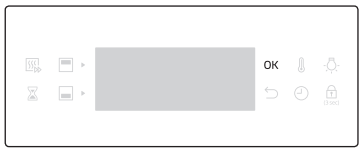
Sie können die Endzeit zurücksetzen. Dies ist nützlich, wenn Sie den Garvorgang vor dem geplanten Ende manuell unterbrechen möchten.



1. Drücken Sie während eines Garvorgangs zweimal die Taste , um die eingestellte Endzeit anzuzeigen.



2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die aktuelle Uhrzeit als Endzeit ein. Alternativ können Sie auch die Taste drücken.



3. Drücken Sie auf **OK**.

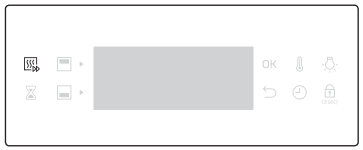
HINWEIS

Im Doppelgarraumbetrieb müssen Sie zuerst den unteren bzw. oberen Garraum auswählen, um die Endzeit für den ausgewählten Garraum zurücksetzen zu können.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 18 2018-02-09 8:43:24

Betriebsarten (außer Grill)

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



3. Optional können Sie das Gerät schnell vorheizen. Drücken Sie hierzu die Taste , und stellen Sie die Zieltemperatur ein, auf die das Gerät vorgeheizt werden soll. Im Display wird die entsprechende Anzeige gezeigt.

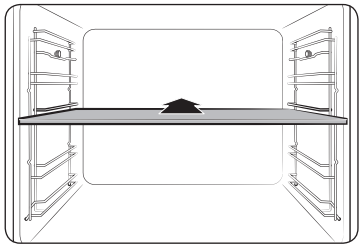
Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und erhitzt den Garraum auf die eingestellte Zieltemperatur. Nach Abschluss des Vorheizens erklingt ein Signalton und die Anzeige erlischt. Sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben, wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen.

HINWEIS

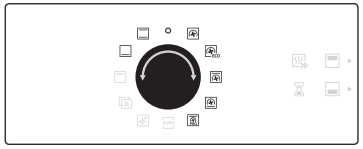
Sie können die Garzeit und/oder -temperatur während des Betriebs ändern.

Doppelgarraumbetrieb

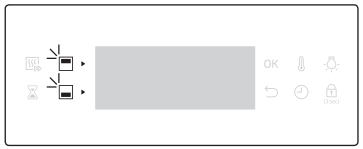
Mit Hilfe des Garraumteilers können Sie den Innenraum des Geräts in einen oberen und einen unteren Garraum unterteilen. Auf diese Weise können Sie das Gerät mit zwei unterschiedlichen Betriebsarten gleichzeitig betreiben. Alternativ können Sie auch nur einen der beiden Garräume nutzen.



1. Schieben Sie den Garraumteiler in Einschubhöhe 3 ins Gerät, um den Innenraum in zwei Garräume zu unterteilen.



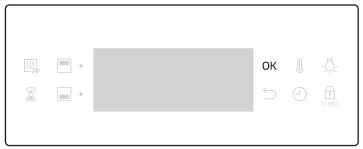
2. Wählen Sie mit dem Moduswähler eine Betriebsart aus. Sie können im oberen Abteil Grill, Heißluft und Oberhitze+Heißluft wählen und im unteren Abteil Heißluft, Unterhitze+Heißluft und Unterhitze.



3. Drücken Sie die Taste oder , um den oberen bzw. den unteren Garraum auszuwählen.
   Das Symbol ▶ wird für das ausgewählte Abteil angezeigt.
4. Stellen Sie je nach Bedarf die Garzeit und/oder -temperatur ein. Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt **Häufig genutzte Einstellungen**.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 19 2018-02-09 8:43:25

Bedienung



5. Drücken Sie danach auf **OK**.

Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und erhitzt den Garraum auf die eingestellte Zieltemperatur. Sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben, wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen.

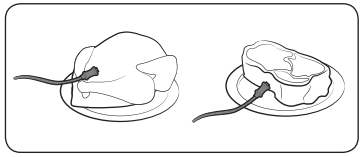
HINWEIS

Die Verfügbarkeit des Doppelgarraumbetriebs hängt von der jeweiligen Betriebsart ab. Weitere Informationen finden Sie unter Verwendung in diesem Handbuch.

Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)

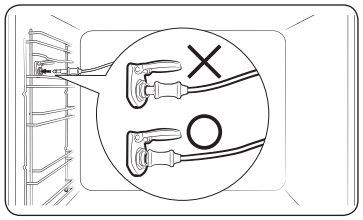
Das Bratenthermometer misst während des Garvorgangs die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Sobald die Temperatur im Fleischinneren den Sollwert erreicht, wird der Garvorgang automatisch beendet.

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

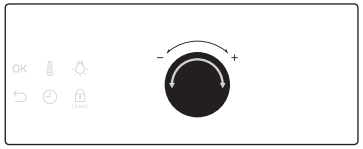


1. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste für die gewünschte Betriebsart.

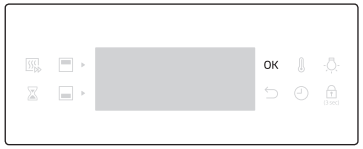
2. Stecken Sie die Spitze des Bratenthermometers in die Mitte des zu garenden Fleischstücks. Achten Sie darauf, dass der Gummigriff außerhalb des Garguts bleibt.



3. Schließen Sie den Stecker des Kerntemperaturfühlers an den Anschluss an der linken Garraumwand an. Vergewissern Sie sich, dass auf dem Display das Symbol für das Bratenthermometer und die aktuelle Kerntemperatur des zu garenden Fleischstücks angezeigt werden.



4. Stellen Sie mit dem Funktionswähler (rechtes Drehrad) die Kerntemperatur für das Fleisch ein.



5. Drücken Sie auf **OK**, um den Garvorgang zu starten. 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. Tragen Sie zum Entfernen des Kerntemperaturfühlers stets Ofenhandschuhe, da andernfalls die Gefahr von Verbrennungen besteht.

HINWEIS

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

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 20 2018-02-09 8:43:25

Betriebsarten (außer Grill)

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

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)			Empfohlene Temperatur (°C)
		Einfachbetrieb	Doppelgarraumbetrieb		
			Oberer Garraum	Unterer Garraum	
	Heißluft	* 30-250	40-250	40-250	170
		Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.			
	Ober-/ Unterhitze	* 30-250	-	-	200
		Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt. Diese Funktion kann zum normalen Backen und zum Braten der meisten Arten von Gerichten verwendet werden.			
	Oberhitze + Heißluft	* 40-250	40-250	-	190
		Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Gerichten, bei denen eine knusprige Kruste erwünscht ist (z. B. Fleisch oder Lasagne).			
	Unterhitze + Heißluft	* 40-250	-	40-250	190
		Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Pizza, Brot oder Kuchen.			
	Unterhitze	100-230	-	40-250	190
		Die Wärme wird durch das untere Heizelement erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen wie Quiche oder Pizza am Ende des Garvorgangs von unten zu bräunen.			

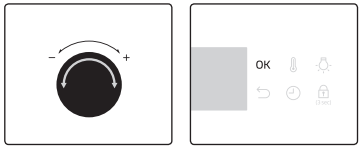
Betriebsart		Temperaturbereich (°C)			Empfohlene Temperatur (°C)
		Einfachbetrieb	Doppelgarraumbetrieb		
			Oberer Garraum	Unterer Garraum	
	Anbraten	80-200	-	-	160
		Bei Auswahl von „Bratautomatik“ wird automatisch ein Vorheizzyklus gestartet, der so lange läuft, bis im Garraum eine Temperatur von 220 °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.			
	Öko-Heißluft	30-250	40-250	40-250	170
		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. • Im Dual Cook-Modus kann der Öko Heißluft-Betrieb nicht gleichzeitig für den oberen und unteren Garraum eingestellt werden.			

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 21 2018-02-09 8:43:26

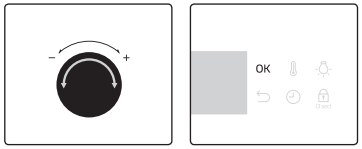
Bedienung

Betriebsarten (Grill)

1. Stellen Sie den Moduswähler auf .



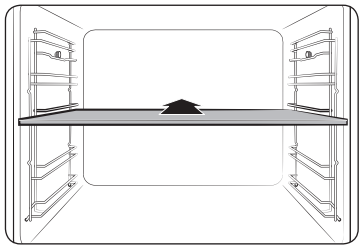
2. Wählen Sie mit dem Funktionswähler die Option **Großer Grill (G 1)** oder **Öko-Grill (G 2)** aus, und drücken Sie anschließend auf **OK**.



3. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Temperatur ein, und drücken Sie auf **OK**.

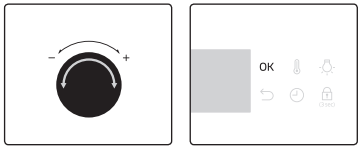
Doppelgarraumbetrieb

Zum Energiesparen empfiehlt es sich, kleinere Portionsgrößen im Doppelgarraumbetrieb zu grillen. Standardmäßig ist die Option „Großer Grill“ lediglich im oberen Garraum verfügbar, da hierbei nur das obere Heizelement zum Einsatz kommt.



1. Schieben Sie den Garraumteiler in Einschubhöhe 3, um den Doppelgarraumbetrieb zu aktivieren.

2. Stellen Sie den Moduswähler auf . Standardmäßig wird nur die Option **Großer Grill (G 1)** automatisch aktiviert.



3. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Temperatur ein, und drücken Sie auf **OK**.

Betriebsarten (Grill)

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)			Empfohlene Temperatur (°C)
		Einfachbetrieb	Doppelgarraumbetrieb		
			Oberer Garraum	Unterer Garraum	
G 1	Großer Grill	100-270	40-250	-	240
		Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).			
G 2	Öko-Grill	100-270	-	-	240
		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).			

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 22 2018-02-09 8:43:26

Temperaturbereiche im Doppelgarraumbetrieb

Sie können den oberen und unteren Garraum gleichzeitig für unterschiedliche Garvorgänge verwenden.
Im Doppelgarraumbetrieb wird der verfügbare Temperaturbereich für einen der Garräume jedoch durch die Temperatureinstellung für den jeweils anderen Garraum beeinflusst.
Wenn Sie beispielsweise den oberen Garraum zum Grillen verwenden, ist der auswählbare Temperaturbereich aufgrund des Garvorgangs im unteren Garraum begrenzt. Allerdings sind die Temperatureinstellungen in beiden Garräumen auf einen Bereich zwischen 40 und 250 °C begrenzt.

Eingestellte Temperatur (°C) im oberen Garraum	Der untere Garraum ist begrenzt auf (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Eingestellte Temperatur (°C) im unteren Garraum	Der obere Garraum ist begrenzt auf (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 23 2018-02-09 8:43:27

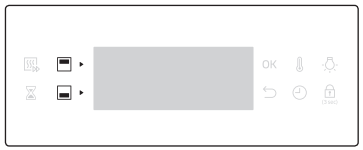
Bedienung

Unterbrechen des Garvorgangs

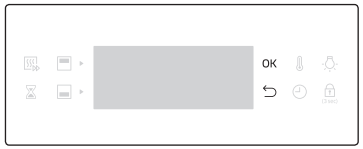
Drehen Sie den Moduswähler während eines Garvorgangs auf „O“. Das Gerät wird nach wenigen Sekunden ausgeschaltet. Um Fehleingaben zu vermeiden, gibt das Gerät Ihnen einige Sekunden Zeit, um Ihre Auswahl zu korrigieren.

Unterbrechen des Garvorgangs für einen einzelnen Garraum

Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie einen Garvorgang im Doppelgarraumbetrieb für einen Garraum unterbrechen möchten.



1. Drücken Sie die Taste ▬ oder ▬, um den oberen bzw. den unteren Garraum auszuwählen.

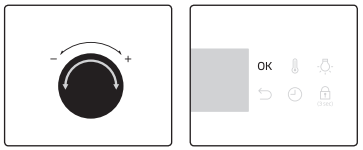


2. Drücken Sie zunächst die Taste ⮌ und dann auf **OK**. Der Garvorgang wird im ausgewählten Garraum unterbrochen.

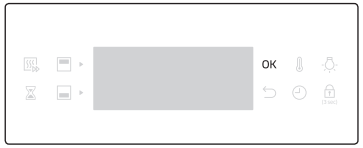
Sonderfunktionen

Um Ihre Garergebnisse zu verbessern, können Sie verschiedene Zusatz- oder Sonderfunktionen verwenden. Die Sonderfunktionen sind im Doppelgarraumbetrieb nicht verfügbar.

1. Stellen Sie den Moduswähler auf ▣.



2. Wählen Sie mit Hilfe des Funktionswählers eine Funktion aus, und drücken Sie auf **OK**. Die Standardtemperatur wird angezeigt.
3. Stellen Sie je nach Bedarf die Garzeit und/ oder -temperatur ein. Weitere Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt **Häufig genutzte Einstellungen**.



4. Drücken Sie **OK**, um die Funktion zu starten.

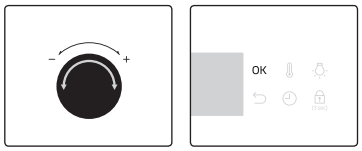
Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Empfohlene Temperatur (°C)	Anleitung
F 1	Warmhalten	40-100	80	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
F 2	Geschirr erwärmen	30-80	60	Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Koch- und Anrichtegeschirr.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 24 2018-02-09 8:43:27

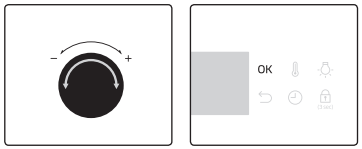
Automatikprogramme

Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 50 Automatikprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch eingestellt.

1. Stellen Sie den Moduswähler auf AUTO.



2. Wählen Sie mit Hilfe des Funktionswählers ein Programm aus, und drücken Sie auf **OK**.

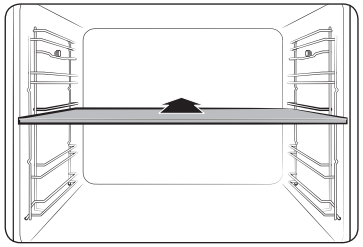


3. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Portionsgröße ein. Das einstellbare Gewicht hängt vom jeweiligen Programm ab.
4. Drücken Sie auf **OK**, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS

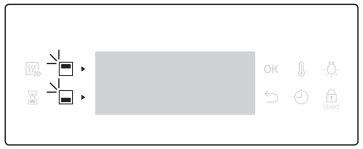
- Einige der Elemente in den Automatikprogrammen beinhalten das Vorheizen. Für diese Elemente wird der Fortschritt des Vorheizens angezeigt. Geben Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Garraum, wenn der Signalton erklingt. Drücken Sie dann **Garzeit**, um die Automatikprogramme zu starten.
- Weitere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

Doppelgarraumbetrieb



1. Schieben Sie den Garraumteiler in Einschubhöhe 3, um den Doppelgarraumbetrieb zu aktivieren.

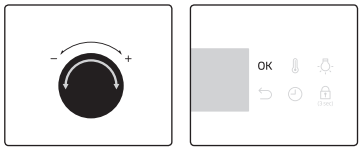
2. Stellen Sie den Moduswähler auf AUTO.



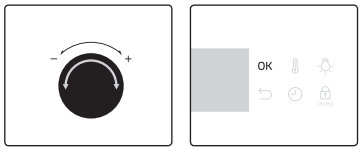
3. Drücken Sie die Taste oder , um den oberen bzw. den unteren Garraum auszuwählen.
   Das Symbol ▶ wird für das ausgewählte Abteil angezeigt.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 25 2018-02-09 8:43:28

Bedienung



4. Wählen Sie mit Hilfe des Funktionswählers ein Programm für den oberen Garraum aus, und drücken Sie auf **OK**.



5. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Portionsgröße ein. Das einstellbare Gewicht hängt vom jeweiligen Programm ab.

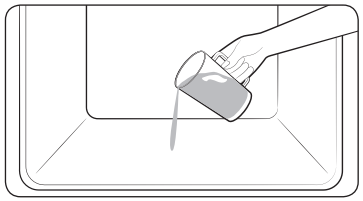
6. Drücken Sie auf **OK**, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS

Weitere Informationen finden Sie unter Automatikprogramme in diesem Handbuch.

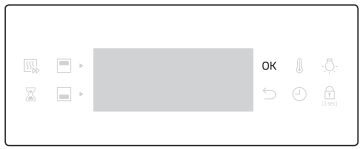
Dampfreinigung

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

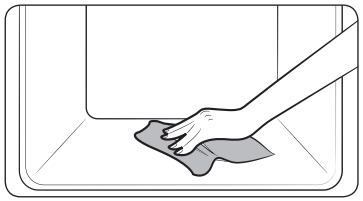


1. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des Garraums, und schließen Sie die Gerätetür.

2. Stellen Sie den Moduswähler auf .



3. Drücken Sie auf **OK**, um den Reinigungsvorgang zu starten.
Die Dampfreinigung dauert 26 Minuten.



4. Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch.

WARNUNG

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

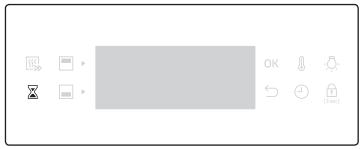
HINWEIS

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

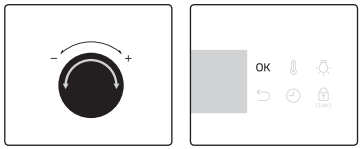
NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 26 2018-02-09 8:43:29

Timer

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



1. Drücken Sie die Taste ⧖.

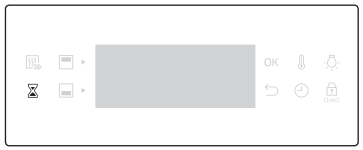


2. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Zeit ein, und drücken Sie auf **OK**.

HINWEIS

- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erklingt ein Signalton und auf dem Display blinkt die Anzeige „00:00“.
- Sie können die Timereinstellung jederzeit ändern.

Ton ein/aus



- Zum Ausschalten der Töne halten Sie die Taste ⧖ 3 Sekunden lang gedrückt.
- Halten Sie zum Einschalten der Töne die Taste erneut 3 Sekunden lang gedrückt.

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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 27 2018-02-09 8:43:29

Verwendung

Backen

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Garraum vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temp. (°C)	Zeit (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
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	Einschubhöhe	Betriebsart	Temp. (°C)	Zeit (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

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 28 2018-02-09 8:43:29

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temp. (°C)	Zeit (Min.)
Geflügel (Huhn/Ente/Truthahn)					
Brathähnchen (1,2 kg) *	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	3 1		200	65-80 *
Hähnchenteile	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-220	25-35
Entenbrust	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-210	20-30
Ganze Pute, klein (5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		180-200	120-150
Vegetarische Gerichte					
Gemüse (0,5 kg)	Universalblech	3		220-230	15-20
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 der Hälfte der Zeit wenden.

Grillen

Es wird empfohlen, den Garraum mit dem Großflächengrill vorzuheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temp. (°C)	Zeit (Min.)
Brot					
Toast	Gitterrost	5		250-270	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 $^{2}/_{3}$ der Garzeit wenden

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 29 2018-02-09 8:43:30

Verwendung

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temp. (°C)	Zeit (Min.)
Teifgefrorene 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

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	Temp. (°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

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 30 2018-02-09 8:43:30

Doppelgarraumbetrieb

Setzen Sie den Garraumteiler in das Gerät ein, bevor Sie es im Doppelgarraumbetrieb verwenden. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.
In der folgenden Tabelle sind 5 Programme zum Garen, Braten und Backen im Doppelgarraumbetrieb aufgeführt. Im Doppelgarraumbetrieb können Sie gleichzeitig Ihr Hauptgericht und die Beilage oder Ihr Hauptgericht und Ihren Nachtisch zubereiten.

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

Nr.	Garraum	Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temp. (°C)	Zeit (Min.)
1	Oberer Garraum	Biskuit	Gitterrost, Kuchenform (Ø 25-26 cm)	4		160-170	40-45
	Unterer Garraum	Selbstgemachte Pizza (1,0-1,2 kg)	Universalblech	1		190-210	13-18
2	Oberer Garraum	Grillgemüse (0,4-0,8 kg)	Universalblech	4		220-230	13-18
	Unterer Garraum	Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost, Form (Ø 20 cm)	1		160-170	70-80
3	Oberer Garraum	Fladenbrot	Universalblech	4		230-240	13-18
	Unterer Garraum	Kartoffelgratin (1,0-1,5 kg)	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	1		180-190	45-50
4	Oberer Garraum	Hähnchenunterschenkel	Gitterrost + Universalblech	4 4		230-250	30-35
	Unterer Garraum	Lasagne (1,0-1,5 kg)	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	1		190-200	30-35
5	Oberer Garraum	Fischfilet, gebacken	Gitterrost + Universalblech	4 4		210-230	15-20
	Unterer Garraum	Apfeltaschen	Universalblech	1		170-180	25-30

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 31 2018-02-09 8:43:30

Verwendung

Um Energie zu sparen, können Sie auch nur den oberen oder den unteren Garraum verwenden. Die Garzeit kann sich verlängern, wenn Sie den Garraum unterteilen. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

Oberer Garraum

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temp. (°C)	Zeit (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.

Unterer Garraum

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temp. (°C)	Zeit (Min.)
Holländischer Kastenkuchen	Gitterrost, Kastenform (24 cm)	1		170-180	50-60
Marmorkuchen	Gitterrost, Gugelhupfform	1		160-170	60-70
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost, Form (ø 20 cm)	1		160-170	70-80
Selbstgemachte Pizza (1,0-1,2 kg)	Universalblech	1		190-210	13-18

Öko-Heißluft

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

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temp. (°C)	Zeit (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

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 32 2018-02-09 8:43:31

Doppelgarraumbetrieb – Betriebsart „Öko-Heißluft“

Um Energie zu sparen, können Sie auch die Betriebsart „Öko-Heißluft“ im oberen oder unteren Garraum verwenden.

Die in diesem Abschnitt angegebenen Garzeiten beziehen sich auf einen Garvorgang ohne Vorheizen. Bei dieser Art der Zubereitung sollte das Vorheizen aus Energiespargründen entfallen.

Oberer Garraum

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temp. (°C)	Zeit (Min.)
Lasagne	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	4	180-200	30-45
Tiefgefrorene Backofen-Pommes	Universalblech	4	200-210	25-35
Tiefgefrorene Kartoffelecken	Universalblech	4	200-210	25-35
Rinderlende	Gitterrost + Universalblech	4 4	170-180	60-80

Unterer Garraum

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Temp. (°C)	Zeit (Min.)
Marmorkuchen	Gitterrost, Gugelhupfform	1	170-180	60-70
Holländischer Kastenkuchen	Gitterrost, Kastenform (24 cm)	1	170-180	50-60
Backkartoffeln	Universalblech	1	190-200	70-90
Tiefkühlpizza	Gitterrost	1	200-210	25-30

Automatikprogramme

⚠ **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 40 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt.

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

Die Automatikprogramme 1 bis 19 sowie 38 und 39 umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt des Vorheizens wird im Display angezeigt. Geben Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Garraum, wenn der Signalton erklingt.

Drücken Sie dann **Garzeit**, um die Automatikprogramme zu starten.

⚠ **WARNUNG**

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 1	Kartoffelgratin	1,0-1,5	Gitterrost	3
		Frisches Kartoffelgratin in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
A 2	Gemüsegratin	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.		

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 33 2018-02-09 8:43:31

Verwendung

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 3	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.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Gitterrost	3
		Selbstgemachte Lasagne in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
A 5	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.		
A 6	Gedeckter Apfelkuchen	1,2-1,4	Gitterrost	2
		Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 24-26 cm Durchmesser zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
A 7	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.		
A 8	Apfeltaschen	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.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 9	Obstkuchenboden	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.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Gitterrost	2
		Quiche-Teig zubereiten und in eine runde Quiche-Form mit 25 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Füllung hinzugeben und die Form in die Mitte des Rosts stellen.		
A 11	Weißbrot	0,6-0,7	Gitterrost	3
		Den Teig zubereiten und in eine 25 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
A 12	Mischbrot	0,8-0,9	Gitterrost	3
		Den Teig zubereiten und in eine 25 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
A 13	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.		

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 34 2018-02-09 8:43:31

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 14	Obststreusel	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.		
A 15	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.		
A 16	Biskuit	0,5-0,6	Gitterrost	3
		Den Kuchenteig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 26 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
A 17	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.		
A 18	Holländischer Kastenkuchen	0,7-0,8	Gitterrost	2
		Den Kuchenteig zubereiten und in eine 25 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 19	Brownies	0,7-0,8	Gitterrost	3
		Kuchenteig in einer 20-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen.		
A 20	Rinderlende	0,8-1,3	Gitterrost	2
			Universalblech	1
		Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen.		
A 21	Roastbeef, zartgegart	0,8-1,3	Gitterrost	2
			Universalblech	1
		Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen.		
A 22	Lammkotelett mit Kräuterkruste	0,4-0,9	Gitterrost	4
			Universalblech	1
		Die Lammkoteletts mit Kräutern und Gewürzen marinieren und auf den Gitterrost legen.		
A 23	Lammkeule	1,0-1,5	Gitterrost	3
			Universalblech	1
		Das Lammfleisch marinieren und auf den Gitterrost legen.		
A 24	Schweinebraten mit Kruste	0,8-1,3	Gitterrost	3
			Universalblech	2
		Den Schweinebraten mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost legen.		

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 35 2018-02-09 8:43:31

Verwendung

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 25	Schweinerippchen	0,8-1,3	Gitterrost	3
			Universalblech	3
		Die Schweinerippchen auf den Rost legen.		
A 26	Ganzes Brathähnchen	1,0-1,5	Gitterrost	2
			Universalblech	1
		Das Hähnchen waschen und putzen. Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen mit der Brust nach unten auf das Blech legen und bei Erklingen des Signaltons wenden.		
A 27	Hähnchenbrust	0,5-1,0	Gitterrost	4
			Universalblech	1
		Die Bruststücke marinieren und auf den Gitterrost legen.		
A 28	Hähnchenunterschenkel	0,5-1,0	Gitterrost	4
			Universalblech	1
		Die Hähnchenteile mit Öl bestreichen, würzen und auf den Rost legen.		
A 29	Entenbrust	0,3-0,8	Gitterrost	4
			Universalblech	1
		Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben auf den Rost legen. Mit der ersten Einstellung wird die Entenbrust rosa, bei der zweiten halbrosa gegart.		
A 30	Forellenfilet, gebacken	0,3-0,8	Universalblech	4
		Die Forellenfilets mit der Hautseite nach oben auf das Universalblech legen.		

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 31	Forelle	0,3-0,8	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.		
A 32	Seezunge	0,3-0,8	Universalblech	3
		Die Seezunge auf Backpapier auf das Universalblech legen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden.		
A 33	Lachssteak/-filet	0,3-0,8	Gitterrost	4
			Universalblech	1
		Lachsfilets oder -steaks waschen und putzen. Mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen.		
A 34	Grillgemüse	0,3-0,8	Universalblech	4
		Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Kirschtomaten waschen und vorbereiten. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.		
A 35	Halbierte Ofenkartoffeln	0,5-1,0	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.		
A 36	Tiefgefrorene Backofen-Pommes	0,3-0,8	Universalblech	3
		Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.		

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 36 2018-02-09 8:43:31

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 37	Tiefgefrorene Kartoffelecken	0,3-0,8	Universalblech	3
		Die tiefgefrorenen Kartoffelecken gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.		
A 38	Tiefkühlpizza	0,3-0,8	Gitterrost	3
		Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen. Die erste Einstellung ist für dünne italienische Pizza geeignet, die zweite für dicke amerikanische Pizza.		
A 39	Selbstgemachte Pizza	0,8-1,3	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.		
A 40	Gehenlassen des Teigs	0,3-0,8	Gitterrost	2
		Teig in einer Schüssel zubereiten und mit Frischhaltefolie abdecken. In die Mitte des Rosts stellen. Die erste Einstellung ist für Pizza- und Kuchenteig geeignet, die zweite für Brotteig.		

Doppelgarraumbetrieb

In der folgenden Tabelle sind 10 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 Automatikprogramme für den Doppelgarraumbetrieb umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt beim Vorheizen wird im Display angezeigt. Geben Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Garraum, wenn der Signalton erklingt. Drücken Sie dann **Garzeit**, um die Automatikprogramme zu starten.

⚠ WARNUNG

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

1. Oberer Garraum

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 1	Kartoffelgratin	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.		
A 2	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.		
A 3	Hähnchenunterschenkel	0,5-1,0	Gitterrost	4
			Universalblech	4
		Die Hähnchenteile mit Öl bestreichen, würzen und auf den Rost legen.		

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 37 2018-02-09 8:43:31

Verwendung

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 4	Halbierte Ofenkartoffeln	0,5-1,0	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.		
A 5	Tiefgefrorene Backofen-Pommes	0,3-0,8	Universalblech	4
		Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Universalblech verteilen.		

2. Unterer Garraum

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
A 1	Gedeckter Apfelkuchen	1,2-1,4	Gitterrost	1
		Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 24-26 cm Durchmesser zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen.		
A 2	Apfeltaschen	0,3-0,4	Universalblech	1
		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.		
A 3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Gitterrost	1
		Quiche-Teig zubereiten und in eine runde Quiche-Form mit 25 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Füllung hinzugeben und die Form in die Mitte des Rosts stellen.		
A 4	Tiefkühlpizza	0,3-0,8	Gitterrost	1
		Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen. Die erste Einstellung ist für dünne italienische Pizza geeignet, die zweite für dicke amerikanische Pizza.		
A 5	Selbstgemachte Pizza	0,8-1,3	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.		

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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 38 2018-02-09 8:43:31

Testgerichte

Gemäß EN 60350-1

1. Backen

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

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temp. (°C)	Zeit (Min.)
Kleine Kuchen	Universalblech	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Mürbeteiggebäck	Universalblech + Universalblech	1+3		140	30-35
Wasserbiskuit	Gitterrost + Springform (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
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

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

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

2. Grillen

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

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

* Nach $^{2}/_{3}$ der Garzeit wenden.

3. Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temp. (°C)	Zeit (Min.)
Ganzes Hähnchen *	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	3 1		200	65-80 *

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 39 2018-02-09 8:43:32

Verwendung

Häufig verwendete Rezepte für die Automatikprogramme

Kartoffelgratin

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.

Gemüsegratin

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.

Gedeckter 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

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 40 2018-02-09 8:43:32

Anleitung Das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel sieben. Den Streuzucker und den Vanillezucker darüber sieben. Die Butter mit zwei Messern in kleine Würfel schneiden und zur Mehlmischung geben. 3/4 des aufgeschlagenen Eis hinzufügen. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse verarbeiten (kein homogener Teig). Den Teig mit den Händen zu Kugeln formen. In Kunststofffolie einwickeln und 30 Minuten lang kalt stellen.
Die Springform (24-26 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben. 3/4 des Teigs auf ca. 5 mm Dicke ausrollen. In die Form geben, sodass der Boden und die Seiten bedeckt sind.
Die Äpfel schälen und entkernen. In Würfel mit einer Größe von 3/4 x 3/4 cm schneiden. Den Zitronensaft über die Äpfel geben und alles gut mischen. 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.

Obststreusel

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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 41 2018-02-09 8:43:32

Verwendung

Selbstgemachte Pizza

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

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

Rinderlende

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.

Lammkotelett mit Kräuterkruste

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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 42 2018-02-09 8:43:32

Pflege

Reinigung

Das Reinigen des Ofens ist einfacher, wenn Sie die Reinigung regelmäßig durchführen.

⚠ WARNUNG

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

Garraum

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

Außenflächen des Geräts

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

Zubehör

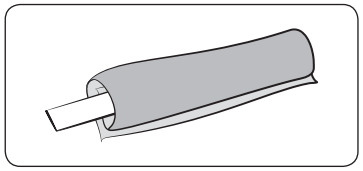
Waschen Sie sämtliche Zubehörteile nach jeder Verwendung, und trocknen Sie sie mit einem Küchenhandtuch ab. Weichen Sie Zubehörteile mit hartnäckigen Verschmutzungen etwa 30 Minuten in warmem Seifenwasser ein, bevor Sie sie waschen.

Katalytische Emailleoberfläche (nur bestimmte Modelle)

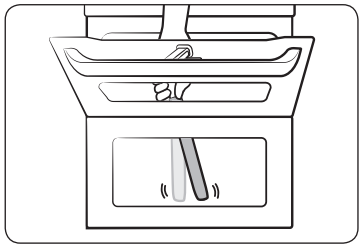
Die entnehmbaren Teile sind mit einer dunkelgrauen katalytischen Emaillebeschichtung versehen. Diese kann beim Garen im Heißluftbetrieb durch die zirkulierende Luft mit Öl und Fett verschmutzt werden. Diese Ablagerungen verbrennen jedoch bei Temperaturen von 200 °C und mehr.

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



1. Befestigen Sie ein feuchtes Tuch an einem Stock.

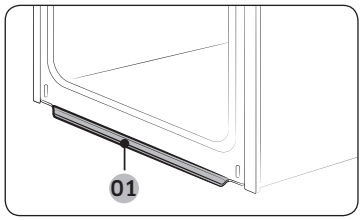


2. Legen Sie das Handtuch unter die Tür.
3. Reinigen Sie die Tür.
4. Geben Sie ein wenig Reinigungsmittel auf das Tuch und reinigen sie erneut.
5. Wischen Sie die Feuchtigkeit und die Blasen mit dem trockenen Tuch ab.

⚠ VORSICHT

Demontieren Sie die Gerätetür nicht zum Reinigen.

Wasserkollektor



01 Wasserkollektor

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

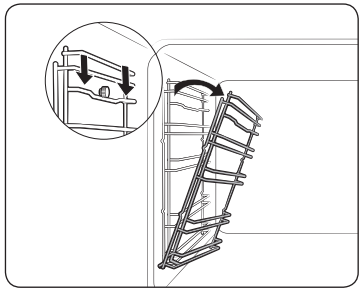
⚠ WARNUNG

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

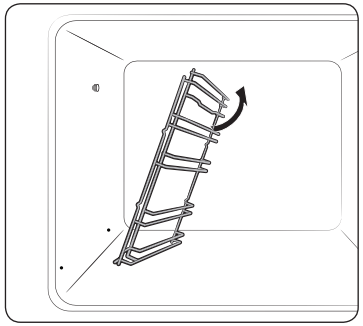
NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 43 2018-02-09 8:43:32

Pflege

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.

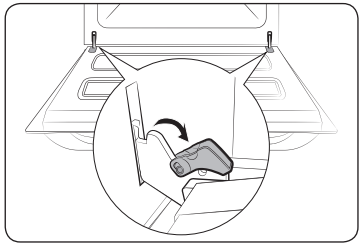
HINWEIS

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

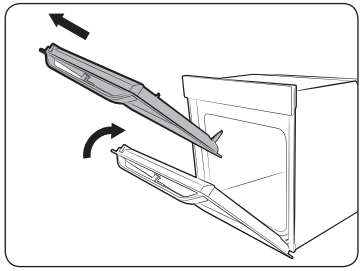
Ausbauen der Gerätetür

WARNUNG

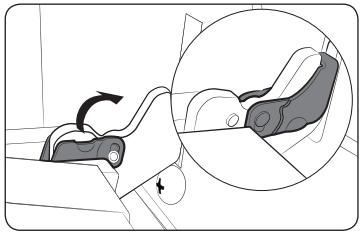
Die Gerätetür ist schwer.



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.

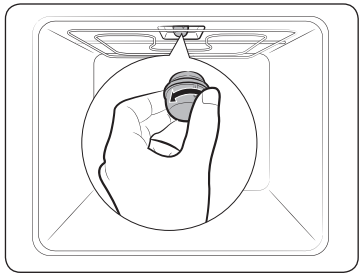


3. Bauen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Achten Sie darauf, dass die Clips an beiden Seiten eingeklappt sind.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 44 2018-02-09 8:43:33

Ersetzen von Teilen

Glühlampe

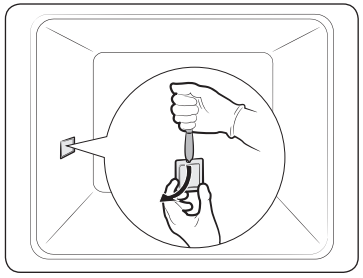


1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ganz heraus.
2. Tauschen Sie die Glühlampe aus.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung anschließend wieder auf die Halterung, indem Sie den obigen Schritt 1 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

⚠ 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.

Fehlerbehebung

Problembeschreibungen

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	• Haben sich Fremdkörper/-stoffe um die Tasten angesammelt? • Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: hat sich außen Feuchtigkeit angesammelt? • Wurde die Kindersicherung aktiviert?	• Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut. • Wischen Sie die Feuchtigkeit weg, und versuchen Sie es erneut. • Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	• Wurde der Netzstecker aus der Steckdose gezogen?	• Stecken Sie den Netzstecker wieder ein.
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	• Wurde die zulässige Betriebsdauer überschritten? • 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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 45 2018-02-09 8:43:33

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	• Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?	• Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	• Haben Sie zwischen Gerätetür und Garraum Essensreste angesammelt?	• Reinigen Sie gründlich das Gerät und versuchen Sie erneut, die Gerätetür zu öffnen.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	• Leuchtet die Lampe zunächst und wird dann ausgeschaltet? • 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.
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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	• Die Helligkeit schwankt in Abhängigkeit von der abgegebenen Leistung.	• Schwankungen bei der Leistungsabgabe sind während eines Garvorgangs normal. Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	• Der Ventilator läuft auch einige Zeit nach Abschluss des Garvorgangs weiter, um den Garraum abzukühlen.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garraum wird nicht erhitzt.	• Ist die Gerätetür offen? • 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.
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.

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 46 2018-02-09 8:43:34

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Garergebnisse sind unzureichend.	• Wurde während des Garvorgangs die Gerätetür geöffnet?	• Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
Die Dampfreinigung wird nicht ausgeführt.	• Ist das Gerät ausreichend abgekühlt?	• Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Reinigung durchführen.
Der Doppelgarraumbetrieb funktioniert nicht.	• Wurde der Garraumteiler ordnungsgemäß eingesetzt?	• Setzen Sie den Garraumteiler richtig ein, und versuchen Sie es erneut.
Der Einfachbetrieb funktioniert nicht.	• Befindet sich der Garraumteiler im Gerät?	• Entnehmen Sie den Garraumteiler, und versuchen Sie es erneut.
Der Ventilator im ungenutzten Garraum läuft mit (andernfalls steigt die Temperatur im Garraum zu stark an).	• Um die beste Kochleistung und die besten Kochergebnisse zu erzielen, laufen der Lüfter und die Heizung des nicht benutzten Garraums mit.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.

Informationscodes

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

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

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 47 2018-02-09 8:43:34

Fehlerbehebung

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.

Abmessungen (B x H x T)	Gehäuse	595 x 595 x 570 mm
Fassungsvermögen		75 Liter
Gewicht	Netto	41,7 kg
Betriebsspannung		230-240 V ~ 50 Hz
Maximal angeschlossene Last		3650-3950 W

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 48 2018-02-09 8:43:34

Anhang

Produktdatenblatt

SAMSUNG	SAMSUNG		
Modellkennung	NV75N5641RS / NV75N5641RB / NV75N5641BS / NV75N5642BS		
Art des Garraums	Einfachbetrieb	Oberer Garraum	Unterer Garraum
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI cavity)	81,6	98,6	100,0
Energieeffizienzklasse je Garraum	A+	A	A
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC $_{\text{electric cavity}}$)	1,05 kWh/ Zyklus	-	-
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC $_{\text{electric cavity}}$)	0,71 kWh/ Zyklus	0,68 kWh/ Zyklus	0,68 kWh/ Zyklus
Anzahl der Garräume	3 (Einfachbetrieb, oberer, unterer)		
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom		
Volumen je Garraum (V)	75 L	34 L	32 L
Art des Backofens	Eingebaut		
Masse des Gerätes (M)	NV75N5641RS: 41,7 kg NV75N5641RB: 41,7 kg NV75N5641BS: 41,7 kg NV75N5642BS: 41,7 kg		

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

Energiespartipps

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

NV75N5641RS_EU_DG68-01057C-03_EN+DE.indb 49 2018-02-09 8:43:34

Notizen

Notizen

SAMSUNG

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	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	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-01057C-03