Einbaubackofen

Benutzer- und Installationshandbuch

NV75T8979** / NV75T8879**



NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 1 2020-01-20 7:24:51

Inhalt

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung 3

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet: 3

Sicherheitshinweise 3

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

Aufstellen des Geräts 7

Lieferumfang 7
Netzanschluss 8
Einbau in einen Küchenschrank 8

Vor der ersten Verwendung 11

Bedienfeld 11
Anfangseinstellungen 12
Gerüche in Neugeräten 13
Intelligenter Sicherheitsmechanismus 13
Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise) 13
Einbau des Dampfbehälters (nur bei den entsprechenden Modellen) 14
Zubehör 14
Wasserbehälter 16

Bedienung 17

Betriebsarten 17
Kombibetrieb mit Dampf 19
Doppelzonenbetrieb 21
Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle) 23
Spezielle Funktion 24
Gesundes Garen (nur bestimmte Modelle) 26
Automatisches Garen 26
Timer 27
Reinigung 28
Einstellungen 30
Verriegeln 31

Verwendung 32

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

Pflege 54

Reinigung 54
Ersetzen von Teilen 57

Problembehandlung 58

Problembeschreibungen 58
Informationscodes 60

Technische Daten 61

Anhang 62

Produktdatenblatt 62
Open Source-Angaben 63

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 2 2020-01-20 7:24:51

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.

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 3 2020-01-20 7:24:51

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 nur bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung aus dem Gerät entfernen. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Reinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Verwenden Sie ausschließlich das für dieses Gerät empfohlenen Bratenthermometer. (Nur Modelle mit Bratenthermometer)

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

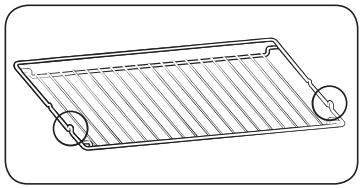
NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 4 2020-01-20 7:24:51

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.

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 5 2020-01-20 7:24:51

Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

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

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

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

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.

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

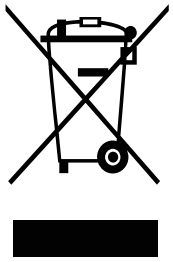
Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

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

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

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



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

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien finden Sie unter 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 Standby.
- Beleuchtung: Sie können die Beleuchtung im Garraum während des Garvorgangs durch Drücken der Taste für die Beleuchtung ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs ausgeschaltet.

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 6 2020-01-20 7:24:51

Aufstellen des Geräts

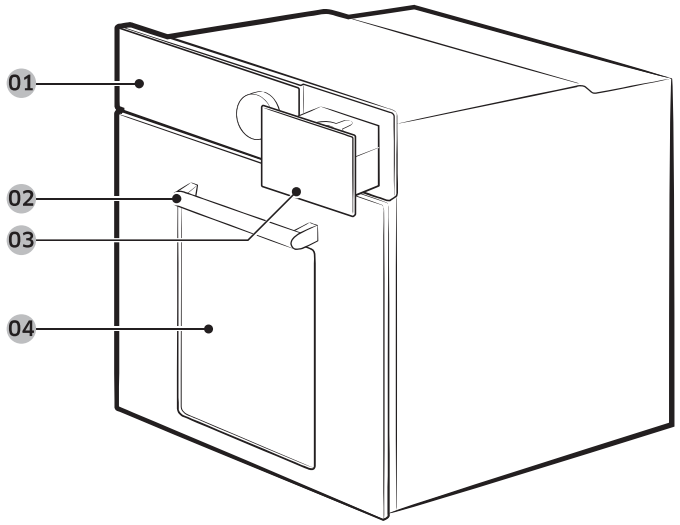
⚠ WARNUNG

- Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal installiert werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die vor Ort geltenden Sicherheitsbestimmungen zu beachten.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern ausgelegt.

Lieferumfang

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

Überblick über das Gerät



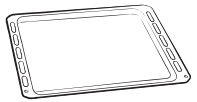
01 Bedienfeld
02 Griff der Gerätetür
03 Wasserbehälter
04 Gerätetür

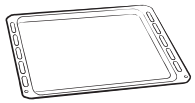
Zubehör

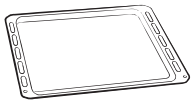
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen behilflich sein können.

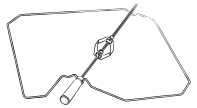

Gitterrost

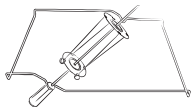

Gitterrosteinsatz *

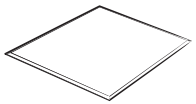

Backblech *

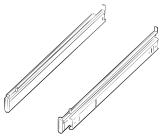

Universalblech *

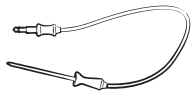

Extra tiefes Blech *

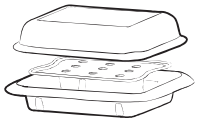

Drehspieß *


Dreh- und Schaschlikspieß *


Garraumteiler


Ausziehbare Schiene *


Bratenthermometer *


Dampfbehälter *

HINWEIS

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

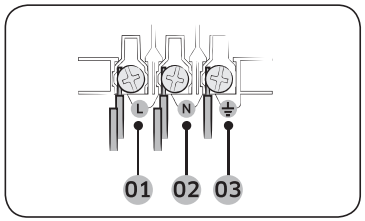
⚠ VORSICHT

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 7 2020-01-20 7:24:52

Aufstellen des Geräts

Netzanschluss



01 BRAUN oder SCHWARZ
02 BLAU oder WEIß
03 GELBGRÜN

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

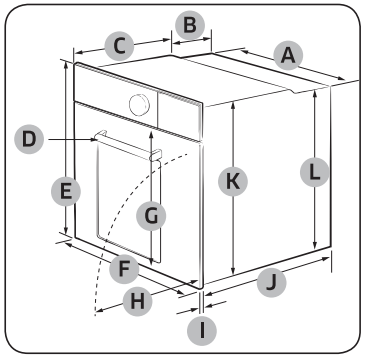
⚠ WARNUNG

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

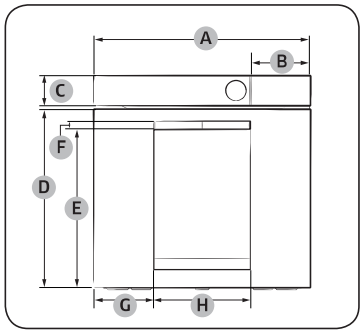
Erforderliche Abmessungen für den Einbau



Gerät (mm)

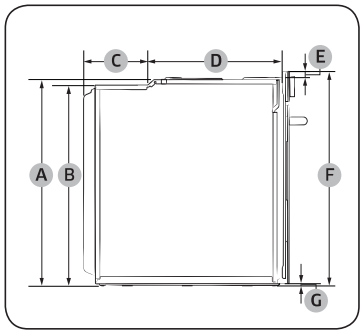
A	560	**G**	Max. 507,5
B	177	**H**	Max. 494
C	372	**I**	21
D	Max. 50	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 8 2020-01-20 7:24:52



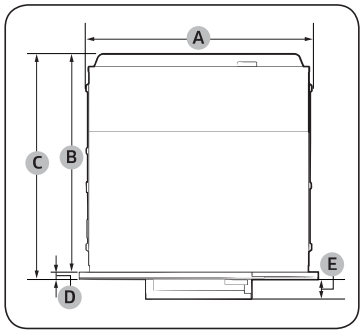
Gerät (mm)

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



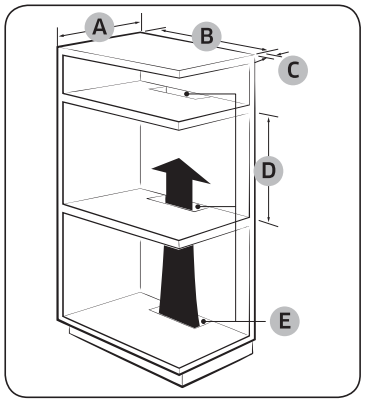
Gerät (mm)

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



Gerät (mm)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



Einbauschrank (mm)

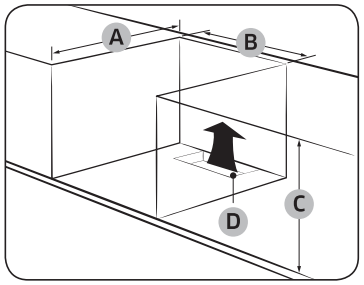
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

HINWEIS

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 9 2020-01-20 7:24:53

Aufstellen des Geräts

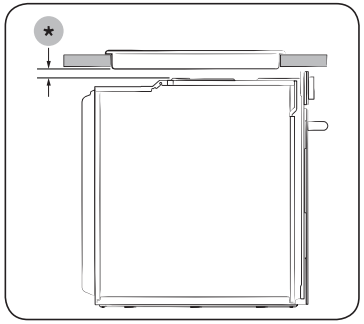


Unterbauschrank (mm)

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

HINWEIS

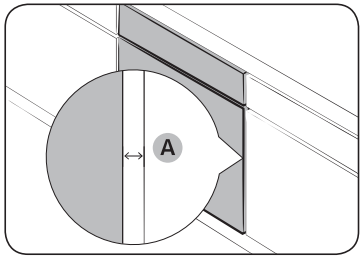
- Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen **(D)** verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.
- Die erforderliche Mindesthöhe **(C)** gilt für den Einbau nur des Ofens



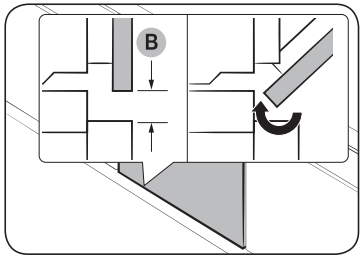
Einbau mit einem Kochfeld

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

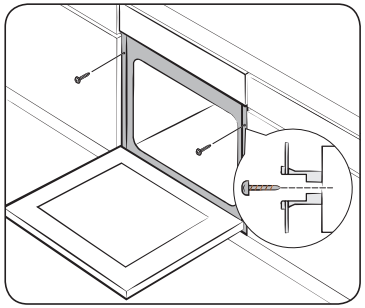
Einbauen des Geräts



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



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



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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 10 2020-01-20 7:24:53

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

⚠ WARNUNG

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

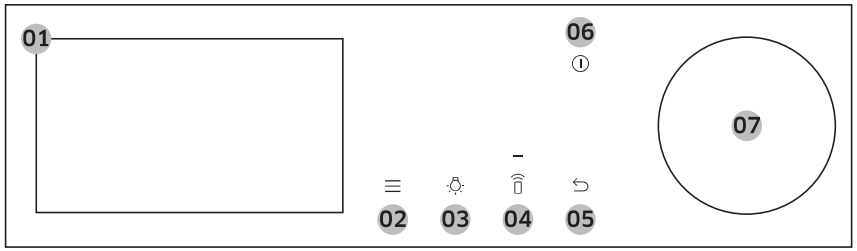
HINWEIS

Das tatsächliche Aussehen des Geräts hängt vom jeweiligen Modell ab.

Vor der ersten Verwendung

Bedienfeld

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



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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 11 2020-01-20 7:24:53

Vor der ersten Verwendung

Anfangseinstellungen

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 12 2020-01-20 7:24:53

Einstellen des Bildschirms, damit er immer eingeschaltet bleibt

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

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

HINWEIS

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

Gerüche in Neugeräten

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

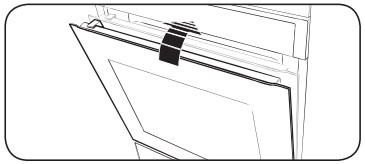
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts.
2. Lassen Sie den Ofen eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft oder bei 200 °C Ober-/Unterhitze laufen. Auf diese Weise werden sämtliche Produktionsrückstände im Gerät verbrannt.
3. Schalten Sie das Gerät anschließend aus.

Intelligenter Sicherheitsmechanismus

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

Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise)

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

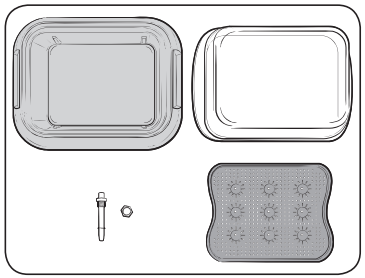


Die Tür beginnt sich ab ca. 15 Grad zu schießen und ist innerhalb von ca. 5 Sekunden ganz geschlossen.

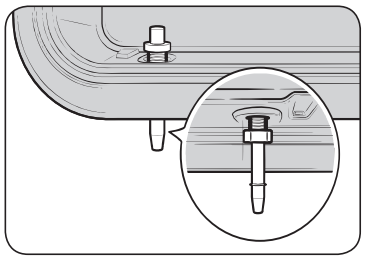
NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 13 2020-01-20 7:24:54

Vor der ersten Verwendung

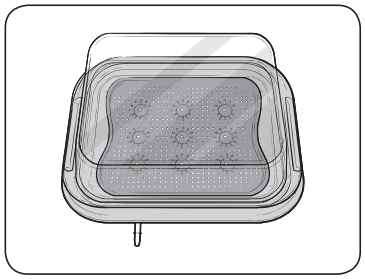
Einbau des Dampfbehälters (nur bei den entsprechenden Modellen)



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



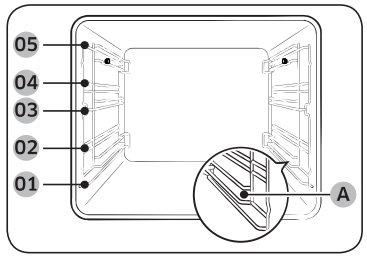
2. Setzen Sie die Dampfdüse in die Öffnung rechts auf der Rückseite der Metallwanne und ziehen Sie dann die mitgelieferte Mutter fest.



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

Zubehör

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



01 Einschub 1 **02** Einschub 2
03 Einschub 3 **04** Einschub 4
05 Einschub 5 **(A)** Dampfbehältereinschub

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 14 2020-01-20 7:24:54

Grundlegende Verwendungshinweise

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 15 2020-01-20 7:24:54

Vor der ersten Verwendung

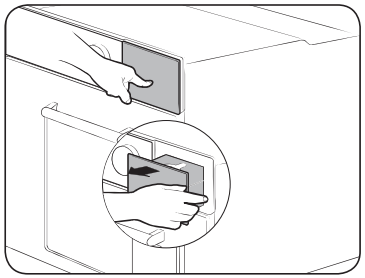
Ausziehbare Schienen *	Sie können ein Blech wie folgt auf den Auflageflächen der ausziehbaren Schienen in den Garraum schieben: **1.** Ziehen Sie die ausziehbaren Schienen vollständig nach vorne. **2.** Legen Sie das Blech auf die Auflageflächen der Schienen, und schieben Sie es in den Garraum. **3.**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

HINWEIS

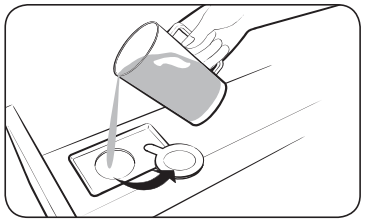
Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

Wasserbehälter

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

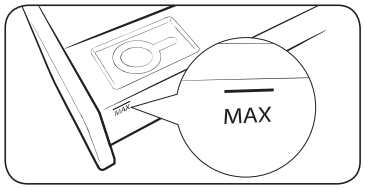


1. Der Wasserbehälter befindet sich oben rechts am Gerät. Drücken Sie gegen den Wasserbehälter, um ihn zu öffnen und zu entnehmen.



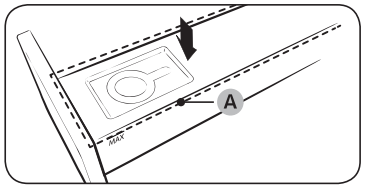
2. Öffnen Sie die Verschlusskappe, und füllen Sie 500 ml Trinkwasser in den Wasserbehälter.

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



HINWEIS

Überschreiten Sie nicht die maximale Einfüllhöhe.



HINWEIS

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 16 2020-01-20 7:24:55

Betriebsarten



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf den **Drehrad**.
2. Wählen Sie den gewünschten Kochmodus aus, und drücken Sie dann auf den **Drehrad**. (Detaillierte Informationen zu den einzelnen Modi finden Sie unter „**Beschreibungen zum Ofenmodus**“.)
   - Sie können das Bratenthermomenter in einigen Betriebsarten verwenden. Informationen zum Kochen mit Bratenthermometer finden Sie unter „**Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)**“.



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



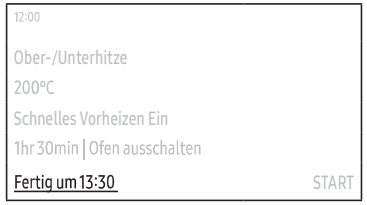
4. Stellen Sie die Option Schnelles Vorheizen ein.
   - Die Standardeinstellung lautet „Aus“.



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

HINWEIS

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



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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 17 2020-01-20 7:24:55

Bedienung



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

HINWEIS

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

Beschreibungen zum Ofenmodus

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 18 2020-01-20 7:24:55

Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Schnelles Vorheizen	Bratenthermometer
	Unterhitze + Heißluft	40-275	200	O	O
		Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Pizza, Brot oder Kuchen.			
	Unterhitze	100-230	150	X	X
		Die Wärme wird durch das untere Heizelement erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen wie Quiche oder Pizza am Ende des Garvorgangs von unten zu bräunen.			
PRO	Anbraten	80-200	160	X	O
		Bei Auswahl von Anbraten wird automatisch ein Vorheizzyklus gestartet, der so lange läuft, bis im Garraum eine Temperatur von 220 °C erreicht ist. Danach werden das obere Heizelement und der Heißluftventilator eingeschaltet, um zum Beispiel Fleisch scharf anzubraten. Nach dem Anbraten wird das Fleisch bei Niedertemperatur fertig gegart. Diese Betriebsart eignet sich für Rind, Geflügel oder Fisch.			
ECO	Öko-Heißluft	30-275	160	X	O
		Bei Auswahl von Öko-Heißluft kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Zwar verlängert sich bei dieser Betriebsart geringfügig die Garzeit, die Garergebnisse werden dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Beachten Sie, dass bei dieser Betriebsart kein Vorheizen erforderlich ist. **HINWEIS** Die Betriebsart Öko-Heißluft wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN60350-1 herangezogen.			

Kombibetrieb mit Dampf

⚠ VORSICHT

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



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

HINWEIS

Dampfgaren ist nur bei den entsprechenden Modellen verfügbar.



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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 19 2020-01-20 7:24:55

Bedienung



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



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



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

HINWEIS

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



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



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

HINWEIS

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 20 2020-01-20 7:24:55

Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf

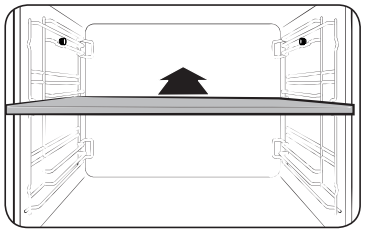
Betriebsart		Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)	Schnelles Vorheizen	Bratenthermometer
	Dampfgaren *	-	-	X	X
		Um Lebensmittel zu kochen, wird der heiße Dampf aus dem Dampferzeuger durch die Dampfdüse in den Ofen gegeben. Diese Betriebsart ist zum Kochen von Gemüse, Fisch, Eiern, Früchten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

HINWEIS

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

Doppelzonenbetrieb

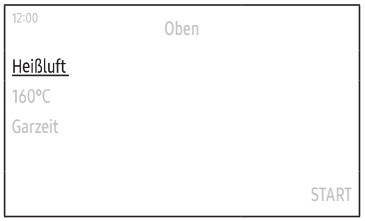
Mit Hilfe des Garraumteilers können Sie den Garraum des Geräts in eine obere und eine untere Zone unterteilen. Auf diese Weise können Sie das Gerät in zwei unterschiedlichen Betriebsarten gleichzeitig einsetzen. Alternativ können Sie auch nur eine der beiden Zonen nutzen.



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



2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus, und drücken Sie dann auf den **Drehrad**.



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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 21 2020-01-20 7:24:56



HINWEIS

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

Verfügbare Betriebsarten in den einzelnen Zonen

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

HINWEIS

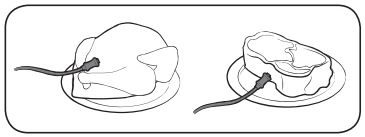
- Eine Beschreibung der verschiedenen Betriebsarten finden Sie unter „**Beschreibungen zum Ofenmodus**“ oder „**Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf**“.
- Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Betriebsarten sind nicht in allen Modellen vorhanden.

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 22 2020-01-20 7:24:56

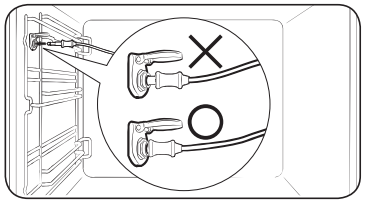
Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)

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

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



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



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



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



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

⚠ WARNUNG

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

HINWEIS

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

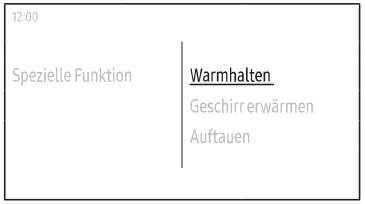
NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 23 2020-01-20 7:24:56

Bedienung

Spezielle Funktion



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf den **Drehrad**.
2. Wählen Sie **Spezielle Funktion**, und drücken Sie dann auf den **Drehrad**.



3. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus, und drücken Sie dann auf den **Drehrad**.
   - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Funktionen finden Sie unter „**Beschreibung der Spezielle Funktion**“.



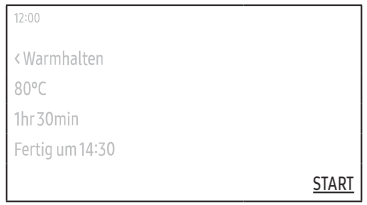
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
   - Die Standardtemperatur und die Temperatur unterscheiden sich je nach Kochmodus.



5. Wählen Sie **Garzeit**, und drücken Sie dann auf den **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen, oder wählen Sie **Sondentemperatur**, und drücken Sie dann auf den **Drehrad**, um die gewünschte Temperatur für das Fleisch einzustellen.
   - **Sondentemperatur** ist nur in Verbindung mit **Langsames Garen** anwendbar.
   - Die maximale Garzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.



6. Wählen Sie **Fertig um** und drücken Sie dann auf den **Drehrad**, um die gewünschte Endezeit einzustellen.
   - Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann die Garzeit abgelaufen sein wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)
   - Dieser Schritt ist für **Langsames Garen** nicht anwendbar.



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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 24 2020-01-20 7:24:56

Beschreibung der Spezielle Funktion

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 25 2020-01-20 7:24:56

Bedienung

Gesundes Garen (nur bestimmte Modelle)

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



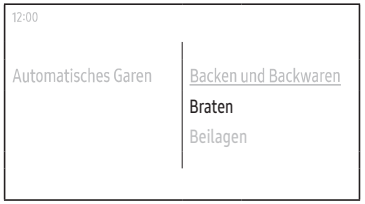


1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf den **Drehrad**.
2. Wählen Sie **Gesundes Garen**, und drücken Sie dann auf den **Drehrad**.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, und drücken Sie dann auf den **Drehrad**.
   - Detaillierte Informationen zu den einzelnen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

Automatisches Garen

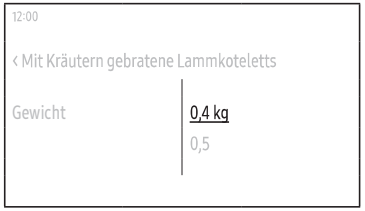
Der Ofen verfügt über 50 oder 70 (beim Dampfgarmodell) Automatisches Garen-Programme. Mit Hilfe der Programme für automatisches Garen können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Einstellungen für Garzeit, Temperatur und Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Programm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





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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 26 2020-01-20 7:24:56



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

Timer

Hinzufügen eines neuen Timers

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

Bearbeiten von vorhandenen Timern

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 27 2020-01-20 7:24:56

Bedienung

Löschen von Timern

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

Verwenden von Timern

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

HINWEIS

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

Reinigung

Pyrolytische

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

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

⚠ VORSICHT

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

HINWEIS

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 28 2020-01-20 7:24:57

Dampfreinigung

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

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

⚠ WARNUNG

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

HINWEIS

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

Entkalken

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

HINWEIS

- Das Gerät protokolliert automatisch die Laufzeit der insgesamt durchgeführten Dampfgarvorgänge und fordert Sie ggf. auf, die Funktion Entkalken zu starten. Sie können die Betriebsarten mit Dampf für weitere zwei Stunden ohne Entkalken verwenden. Sie können die Betriebsarten mit Dampf jedoch nur dann auch nach den zwei zusätzlichen Betriebsstunden verwenden, wenn Sie die Funktion Entkalken durchführen.
- Wenn Sie die Benachrichtigung erhalten, wählen Sie **Jetzt starten**, und drücken Sie dann auf den **Drehrad**, um die Funktion Entkalken auszuführen, oder wählen Sie **Später**, und drücken Sie dann auf den **Drehrad**, um den Vorgang später auszuführen.

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 29 2020-01-20 7:24:57

Bedienung

⚠ WARNUNG

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

⚠ VORSICHT

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

Entwässerung

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

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

⚠ WARNUNG

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

HINWEIS

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

Einstellungen

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

Menü	Untermenü	Beschreibung
Verbindungen	WLAN	Sie können das WLAN ein bzw. ausschalten.
	Einfache Verbindung	Sie können den Ofen über eine Wi-Fi-Verbindung mit dem SmartThings-Server verbinden. Wenn der Ofen verbunden ist, können Sie den Status des Ofens mit der SmartThings-App überprüfen und/oder von einem mobilen Gerät aus steuern.
	Fernmanagement	Wählen Sie **Aktivieren** und drücken Sie dann auf den **Drehrad**, um dem Callcenter den Fernzugriff auf Ihren Ofen zu ermöglichen, damit von dort aus einige interne Informationen kontrolliert werden können.

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 30 2020-01-20 7:24:57

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

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

Verriegeln

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 31 2020-01-20 7:24:57

Verwendung

Manuelles Garen

⚠ WARNUNG vor Acrylamid

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

⚠ VORSICHT

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

HINWEIS

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

Tipps zu den Zubehörteilen

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

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

Backen

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Garraum vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temp. (°C)	Zeit (in Min.)
Biskuit	Gitterrost, Kuchenform Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Marmorkuchen	Gitterrost, Gugelhupfform	3		175-185	50-60
Tarte	Gitterrost, Tarteform (Ø 20 cm)	3		190-200	50-60
Hefe-Blechkuchen mit Obst und Streuseln	Universalblech	2		160-180	40-50
Obststreusel	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	3		170-180	25-30
Scones	Universalblech	3		180-190	30-35
Lasagne	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	3		190-200	25-30
Baisers	Universalblech	3		80-100	100-150
Soufflé	Gitterrost, Soufflé-Förmchen	3		170-180	20-25
Hefeblechkuchen	Universalblech	3		150-170	60-70
Selbstgemachte Pizza (1-1,2 kg)	Universalblech	2		190-210	10-15

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 32 2020-01-20 7:24:57

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temp. (°C)	Zeit (in Min.)
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 (in Min.)
Fleisch (Rind/Schwein/Lamm)					
Lendenbraten vom Rind, 1 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	50-70
Kalbsbraten, 1,5 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	90-120
Schweinebraten, 1 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		200-210	50-60
Schweinenackenbraten, 1 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		160-180	100-120
Lammkeule, 1 kg	Gitterrost + Universalblech	3 1		170-180	100-120

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

* Nach ⅔ der Garzeit wenden.

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 33 2020-01-20 7:24:58

Verwendung

Grillen

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

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

* Nach ⅔ der Garzeit wenden.

Tiefgefrorene Fertiggerichte

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 34 2020-01-20 7:24:58

Kombibetrieb mit Dampf

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

Dampf, Heißluft

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

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

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

Dampf, Oberhitze + Heißluft

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

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 35 2020-01-20 7:24:58

Verwendung

Dampf, Unterhitze + Heißluft

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

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

Dampfgaren (nur bestimmte Modelle)

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

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

HINWEIS

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

Anbraten

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

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 36 2020-01-20 7:24:58

Doppelzonenbetrieb

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

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

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 37 2020-01-20 7:24:58

Verwendung

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

Oben

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

* Das Gerät nicht vorheizen.

Unten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Dampfstufe	Temp. (°C)	Zeit (in Min.)
Holländischer Kastenkuchen	Gitterrost, Kastenform (24 cm)	1		-	170-180	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost, Form (Ø 20 cm)	1		-	160-170	70-80
Hausgemachte Pizza, 1,0-1,2 kg	Universalblech	1		-	190-210	15-20
Croissants	Universalblech	1		Niedrig	180-190	15-20
Käsekuchen	Gitterrost	1		Mittel	150-160	60-70
Brötchen	Universalblech	1		Niedrig	180-190	15-25
Brokkoliröschen *	Dampfbehälter	A		-	-	10-15
Halbierte Pellkartoffeln *	Dampfbehälter	A		-	-	25-35
Fischfilet *	Dampfbehälter	A		-	-	15-25
Gekochte Eier *	Dampfbehälter	A		-	-	13-18

HINWEIS

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 38 2020-01-20 7:24:59

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

Bratenthermometer

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 39 2020-01-20 7:24:59

Verwendung

Automatisches Garen-Programme

⚠ VORSICHT

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

Garen auf einer Einschubhöhe

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

⚠ WARNUNG

Ziehen Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

1. Backen und Backwaren

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 40 2020-01-20 7:24:59

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 41 2020-01-20 7:24:59

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

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

2. Braten

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 42 2020-01-20 7:24:59

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

Gericht	Gewicht (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
Ente, ganz */**	1,5-2,7	Gitterrost	2
		Universalblech	1
	Die Ente waschen und putzen. Mit Kräutern einreiben. Mit der Brust nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrost legen. Stecken Sie das Bratenthermometer an der dicksten Stelle in das Fleisch.		
Ente, Brust	0,3-0,7	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben auf den Rost legen.		
Fisch			
Forellenfilet, gebacken	0,3-0,7	Universalblech	4
	Die Forellenfilets mit der Hautseite nach oben auf das Universalblech legen.		
Forelle	0,3-0,7	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Die Fische waschen und putzen, und abwechselnd Kopf an Schwanzflosse nebeneinander auf den Rost legen. Innenseite mit Zitronensaft beträufeln, salzen und Kräuter hineinlegen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden. Mit Öl bestreichen und salzen.		
Seezunge	0,3-0,7	Universalblech	3
	Die Seezunge auf Backpapier auf das Universalblech legen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden.		
Lachssteak/-filet	0,3-0,7	Gitterrost	4
		Universalblech	1
	Lachsfilets oder -steaks waschen und putzen. Mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen.		

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 43 2020-01-20 7:24:59

3. Beilagen

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

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

4. Fertiggerichte

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 44 2020-01-20 7:24:59

5. Pizza und Teig

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

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

Doppelzonenbetrieb

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

⚠ WARNUNG

Ziehen Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

1. Oben

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 45 2020-01-20 7:24:59

Verwendung

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

2. Unten

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 46 2020-01-20 7:24:59

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

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

3. Doppelgarraumbetrieb

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

⚠ VORSICHT

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

Gesundes Garen (nur bestimmte Modelle)

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

⚠ WARNUNG

Ziehen Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 47 2020-01-20 7:24:59

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

HINWEIS

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

Spezielle Funktion

Auftauen

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

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

Trocknet

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

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

Teig gehen lassen

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 48 2020-01-20 7:24:59

Pizza backen

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

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

Langsames Garen

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

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

Testgerichte

Gemäß EN 60350-1

1. Backen

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

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

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

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 49 2020-01-20 7:24:59

Verwendung

2. Grillen

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

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

* Nach ⅔ der Garzeit wenden.

3. Braten

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

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

4. Dampfgaren

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

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

HINWEIS

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 50 2020-01-20 7:24:59

Sammlung häufig verwendeter Automatisches Garen-Rezepte

Kartoffelauflauf

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

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

Gemüseauflauf

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

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

Lasagne

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 51 2020-01-20 7:24:59

Verwendung

Apfelkuchen

Zutaten

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

Anleitung

Das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel sieben. Den Streuzucker und den Vanillezucker darüber sieben. Die Butter mit zwei Messern in kleine Würfel schneiden und zur Mehlmischung geben. ¾ des aufgeschlagenen Eis hinzufügen. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse verarbeiten (kein homogener Teig). Den Teig mit den Händen zu Kugeln formen. In Kunststofffolie einwickeln und 30 Minuten lang kalt stellen.

Die Springform (24-26 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben. ¾ des Teigs auf ca. 5 mm Dicke ausrollen. In die Form geben, sodass der Boden und die Seiten bedeckt sind.

Die Äpfel schälen und entkernen. In Würfel mit einer Größe von ¾ x ¾ cm schneiden. Den Zitronensaft über die Äpfel geben und alles gut mischen. Korrinthen/Rosinen waschen und abtupfen. Mit Zucker und Zimt mischen. Die Semmelbrösel auf dem Boden des Teigs verteilen. Leicht andrücken. Die Füllung auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig ausrollen. Den Teig in schmale Streifen schneiden und diagonal auf der Füllung verteilen. Den Apfelkuchen gleichmäßig mit dem restlichen aufgeschlagenen Ei bestreichen.

Quiche Lorraine

Zutaten

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

Anleitung

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

Obstkuchen

Zutaten

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

Anleitung

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 52 2020-01-20 7:24:59

Hausgemachte Pizza

Zutaten

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

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

Lendenbraten

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

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

Mit Kräutern gebratene Lammkoteletts

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

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

Schweinerippchen

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 53 2020-01-20 7:24:59

Pflege

Reinigung

⚠ WARNUNG

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

Garraum

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

Außenflächen des Geräts

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

Zubehör

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

Katalytische Emailleoberfläche (nur bestimmte Modelle)

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

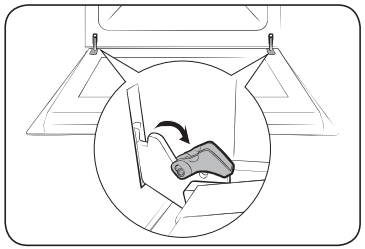
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart **Heißluft**, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

Gerätetür

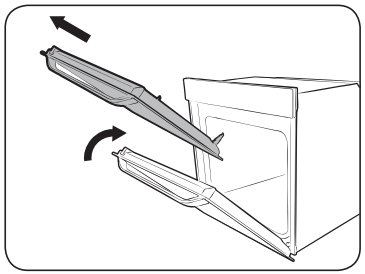
Demontieren Sie die Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um die Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.

⚠ WARNUNG

Die Gerätetür ist schwer.

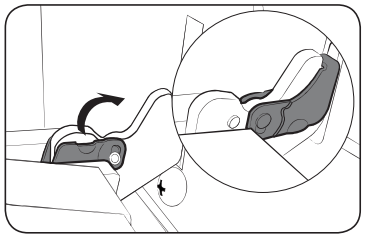


1. Öffnen Sie die Gerätetür, und klappen Sie die Clips an den beiden Scharnieren auf.



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

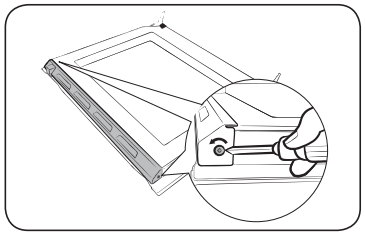
NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 54 2020-01-20 7:25:00



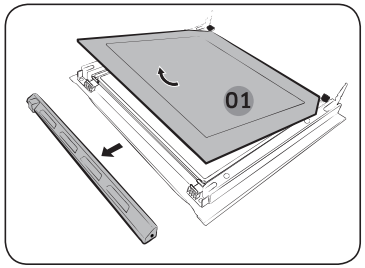
4. Bauen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Achten Sie darauf, dass die Clips an beiden Seiten eingeklappt sind.

Glaseinsatz der Gerätetür

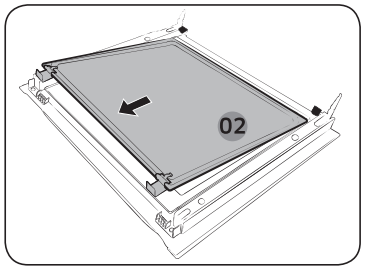
Je nach Modell verfügt die Gerätetür über 3-4 übereinander liegende Glasscheiben. Entfernen Sie den Glaseinsatz der Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um den Glaseinsatz der Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.



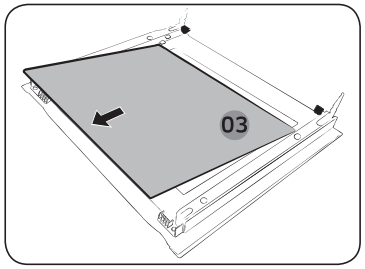
1. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.



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



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



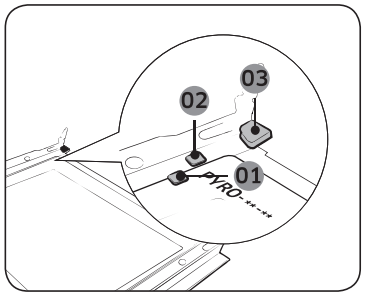
5. Entnehmen Sie die dritte Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.
6. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.

⚠ VORSICHT

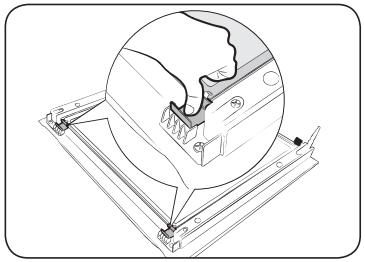
Damit Sie die Seiten der Glaseinsätze nicht verwechseln, ist die richtige Seite jeweils mit einem „PYRO“-Zeichen in der Ecke gekennzeichnet.
Richtig: PYRO-**-**
Falsch: **–**–OЯYQ

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 55 2020-01-20 7:25:00

Pflege



01 Halteclip 1
02 Halteclip 2
03 Halteclip 3



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

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

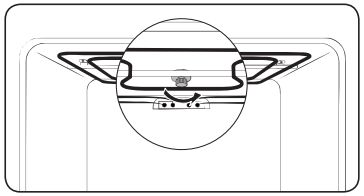
8. Drücken Sie nach dem Einsetzen von Glasscheibe 2 die Halteclips herunter, und überprüfen Sie, ob diese die Glasscheibe sicher halten.

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

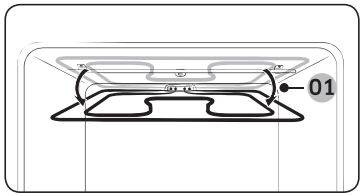
⚠ WARNUNG

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

Garraumdecke (nur bestimmte Modelle)

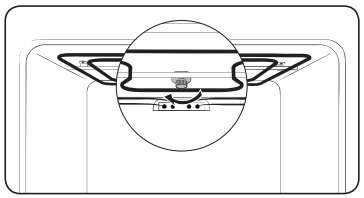


1. Klappen Sie das Heizelement für den Grill nach unten. Lösen Sie dazu die Mutter, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. Halten Sie das Heizelement währenddessen fest. Das Heizelement kann nicht aus dem Gerät entfernt werden. Drücken Sie das Heizelement für den Grill nicht mit Gewalt nach unten.



01 Ca. 12°

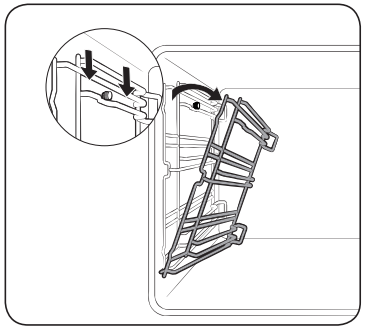
2. Reinigen Sie die Garraumdecke mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.



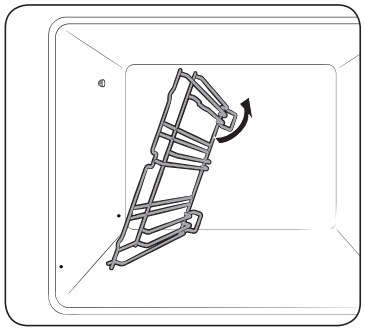
3. Klappen Sie das Heizelement anschließend wieder nach oben und schrauben Sie die Mutter im Uhrzeigersinn fest.

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 56 2020-01-20 7:25:01

Seitengitter (nur bestimmte Modelle)



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



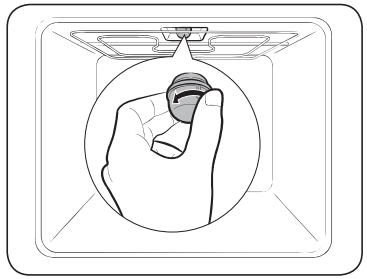
2. Ziehen Sie das linke Seitengitter unten aus den beiden Bohrungen.
3. Entfernen Sie das rechte Seitengitter auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitengitter.
5. Setzen Sie die Seitengitter anschließend wieder ein, indem Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

HINWEIS

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

Ersetzen von Teilen

Glühlampe

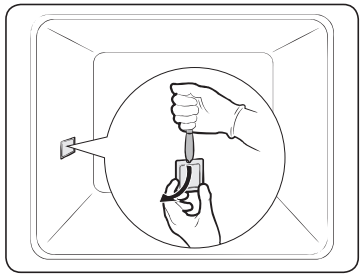


1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ganz heraus.
2. Tauschen Sie die Glühlampe aus.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung anschließend wieder auf die Halterung, indem Sie Schritt 1 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

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.

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 57 2020-01-20 7:25:01

Problembehandlung

Problembeschreibungen

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 58 2020-01-20 7:25:01

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

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 59 2020-01-20 7:25:01

Problembehandlung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Garergebnisse sind unzureichend.	• Wurde während des Garvorgangs die Gerätetür geöffnet?	• Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
Beim Dampfgaren sind Geräusche von kochendem Wasser zu hören.	• Dies liegt daran, dass im Dampferzeuger Wasser erhitzt wird.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Das Dampfkochen funktioniert nicht.	• Befindet sich Wasser im Wasserbehälter?	• Füllen Sie den Wasserbehälter ggf. mit Wasser, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät erwärmt sich während der Pyrolysereinigung.	• Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, sodass sich das Gerät erwärmt.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Während der Pyrolysereinigung entsteht Brandgeruch.	• Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, um Essensrückstände restlos zu verbrennen.	• Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Die Dampfreinigung wird nicht ausgeführt.	• Ist das Gerät ausreichend abgekühlt?	• Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Reinigung durchführen.

Informationscodes

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

Code	Bedeutung	Abhilfemaßnahme
C-d1	Problem mit der Verriegelung der Gerätetür	Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-20	Sensorstörung	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Tritt nur bei einem Lese-/Schreibproblem mit dem EEPROM-Speicherchip auf	
C-70	Probleme in Verbindung mit Dampf	
C-72		
C-F0	Tritt auf, wenn keine Kommunikation zwischen der Haupt- und der Nebenplatine möglich ist	
C-F2	Tritt auf, wenn ein Kommunikationsproblem zwischen dem integrierten Sensorschaltkreis und dem Micom-Haupt- oder -Untersystem besteht	
C-d0	Tastenproblem Tritt auf, wenn eine Taste längere Zeit gedrückt wird.	Reinigen Sie die Tasten und achten Sie darauf, dass an oder auf den Tasten kein Wasser zurückbleibt. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 60 2020-01-20 7:25:01

Code	Bedeutung	Abhilfemaßnahme
-dC-	Tritt auf, wenn der Garraumteiler während eines Garvorgangs im Doppelgarraumbetrieb entfernt wird. Tritt auf, wenn der Garraumteiler während eines Garvorgangs im Einfachbetrieb eingesetzt wird.	Der Garraumteiler darf während eines Garvorgangs im Doppelgarraumbetrieb nicht entfernt werden. Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
S-01	Sicherheitsabschaltung Die zulässige maximale Betriebsdauer für die eingestellte Temperatur wurde überschritten. • Bis 105 °C – 16 Stunden • Von 105 °C bis 240 °C – 8 Stunden • Von 245 °C bis Max. – 4 Stunden	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Schalten Sie das Gerät aus, und entnehmen Sie die Speisen. Versuchen Sie es dann erneut.

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Betriebsspannung		230-240 V ~ 50 Hz
Maximal angeschlossene Last		3650-3950 W
Abmessungen (B x H x T)	Hauptgerat	595 x 596 x 570 mm
	Eingebaut	560 x 579 x 549 mm
Fassungsvermögen		75 Liter
Gewicht	Netto (mit allem Zubehör)	NV75T8979** : 50,3 kg NV75T8879** : 47,4 kg

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 61 2020-01-20 7:25:01

Anhang

Produktdatenblatt

SAMSUNG		SAMSUNG
Modellkennung		NV75T8979** / NV75T8879**
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI cavity)		81,6
Energieeffizienzklasse je Garraum		A+
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC electric cavity)		1,05 kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC electric cavity)		0,71 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume		1
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)		Strom
Volumen je Garraum (V)		75 L
Art des Backofens		Eingebaut
Masse des Gerätes (M)		45,7 kg
Wi-Fi	Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand	1,9 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	20 Min.
Aus-Zustand	Leistungsaufnahme	0,5 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	10 Min.

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

Energiespartipps

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

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 62 2020-01-20 7:25:01

Open Source-Angaben

Die in diesem Produkt verwendete Software enthält Open Source-Code. Sie können den entsprechenden Quellcode für einen Zeitraum von drei Jahren nach der letzten Auslieferung dieses Produkts vollständig anfordern, indem Sie eine E-Mail an mailto:oss.request@samsung.com schreiben.

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

Die folgende URL http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/0 führt zur Downloadseite des bereitgestellten Quellcodes und zu den Open Source-Lizenzinformationen für dieses Gerät. Dieses Angebot gilt für alle, die diese Informationen erhalten.

Notizen

NV8300T_NV75T8979RK_SW_DG68-01258D-00_DE.indd 63 2020-01-20 7:25:02

SAMSUNG

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786 (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

DG68-01258D-00